



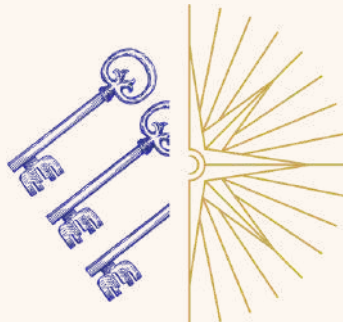
Votre mariage

PRIVATISATION



VOS PLUS BEAUX
ÉVÉNEMENTS À BORD DE
NOS BATEAUX !

AVIGNON

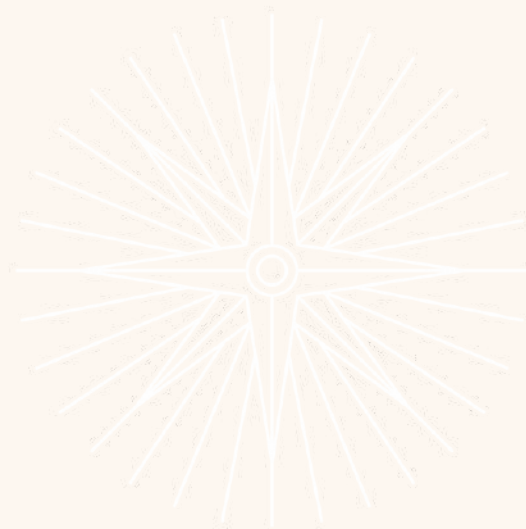


BIENVENUE À BORD DE LA FLOTTE DE LA COMPAGNIE DES GRANDS BATEAUX
DE PROVENCE !

SITUÉE À AVIGNON, NOS BATEAUX VOUS ACCUEILLENENT TOUT AU LONG DE
L'ANNÉE POUR CÉLÉBRER VOS PLUS BEAUX ÉVÉNEMENTS.

AFIN DE VOUS ASSURER UNE EXPERIENCE SUR-MESURE, NOUS VOUS INVITONS
À PRENDRE QUELQUES INSTANTS POUR LIRE CE GUIDE DE BIENVENUE ET DE
PRESENTATION.

POUR TOUTES QUESTIONS OU DEMANDES SPÉCIALES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS
CONTACTER À TOUT MOMENT.





NOTRE FLOTTE

Le Mireio

CAPACITÉ MAXIMALE : 210 PASSAGERS (SELON LES CONFIGURATIONS)



Grande salle de restaurant de 300 m²
Pont soleil avec une vue imprenable sur les plus beaux paysages de Provence.
C'est le bateau idéal pour vos grands événements !





CAPACITÉ D'ACCUEIL



Jusqu'à
350 personnes

Équipements

La Compagnie des Grands Bateaux de Provence (Allée de l'Oulle à Avignon) est située à deux pas des sites Unesco, le Pont Saint Bénézet et le Palais des Papes.

La Compagnie dispose de plusieurs espaces modulables :

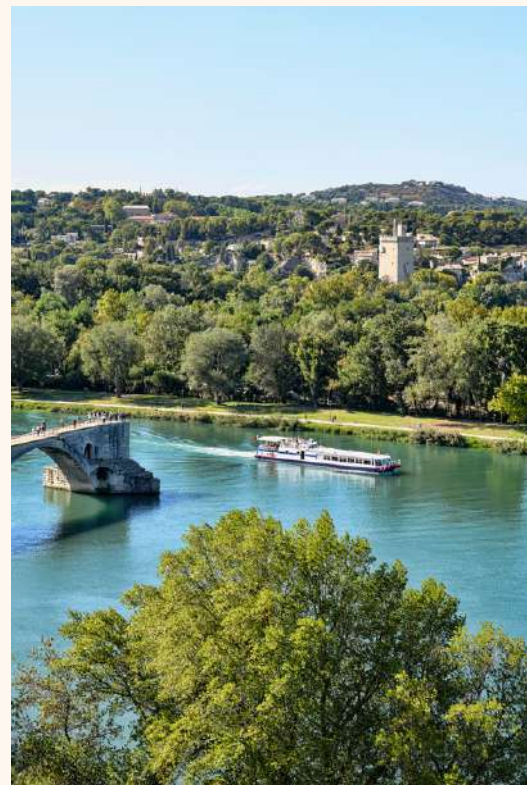


ALLÉES DE L'OULLE

- 1 espace terrasse et bar à quai avec vue sur le Rhône pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes
- 1 bateau croisière d'une capacité pouvant aller jusqu'à 210 passages selon les configurations
- Stationnement aisé (grand parking public situé en face de la Compagnie)



SITUATION GÉOGRAPHIQUE





SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Toutes les routes mènent... à Avignon !

EN TRAIN : 2 GARES

- La gare TGV, positionne Avignon à 2h40 de Paris, 3h de Roissy Charles de Gaulle et à 1h de Lyon grâce au TGV Méditerranée (30mn de Marseille).
- La gare centre : tous les horaires des trains régionaux Provence Alpes Côte d'Azur sur www.sncf-connect.com

EN AVION

L'aéroport Marseille – Provence se situe à 45mn en voiture, il propose 104 lignes directes nationales et internationales, 30 pays et 85 destinations.





Votre mariage au fil de l'eau...

A la tombée de la nuit, la cité des Papes s'illumine et vous offre
un cadre enchanteur pour la plus belle soirée de votre vie !
Naviguez aux pieds des monuments d'Avignon, dégustez notre cuisine raffinée et
dansez jusqu'au bout de la nuit avec vos proches.



Quelques suggestions pour le déroulé de votre soirée

17:00

Mise à disposition du bateau

19:00

Accueil des convives et vin d'honneur

20:30

Départ de la croisière suivi du diner de mariage

22:30

Retour à quai
(animation sur devis)

01:00

*Fin de la prestation**

*Prolongez votre soirée :
500€/heure supplémentaire au-delà de 01.00*

Privatisation du bateau de 17:00 à 1:00 : à partir de 2.250€TTC (hors prestation restauration)





Votre mariage au fil de l'eau...

VIN D'HONNEUR



Le vin d'honneur est généralement un moment privilégié qui se déroule à quai, toutefois une option supplémentaire "en navigation" est possible.

AMUSES BOUCHES

FROIDS

1,50€ pce

Tartare de magret fumé et crumble de biscuit au comté

Polenta et crème d'olives noires tomates confites

Fondant de Black Angus et crémeux à l'ananas

Pince-mie pois gourmand et magret fumé

Mini concombre farci au tzatziki

Gravelax de saumon mariné, betterave

Magret de canard et crémeux à l'ananas

Endives crème de roquefort et noix

Oeuf de caille aux herbes et saumon fumé

Parfait de mangue, avocat et saumon fumé

Mini navette farcie au thon

Tomates cerises farcies au fromage frais

Mini blinis houmous à la patate douce





Votre mariage au fil de l'eau...

VIN D'HONNEUR



AMUSES BOUCHES CHAUDS

1,70€ pce

Mini quiche aux poireaux et au bleu

Gougères au comté

Toast brioché de tomates et mozzarella

Mini samoussa aux légumes

Mini samoussa viande

PRESTIGES

AVEC ANIMATION CULINAIRE

4,00€ pce

Brochette de Gambas Marinées

Homard passion agrumes

Saumon Fumé tranché servi avec des œufs de saumon sur blinis.

Foie gras snacké et déglacé avec du Sauternes

Foie gras toasté accompagné de confiture de figues, fleur de sel,
poivre mignonette



Menu 4 Saisons*

65€/pers
(sans boisson)

MENU DE SAISON PRINTEMPS - ÉTÉ



MENU DE SAISON AUTOMNE-HIVER



*MENU PROPOSÉ AUX ENFANTS (30€)



Menu Royal

95€/pers



ENTRÉE

*Tartare de saumon mariné & fumé, avocat, mangue, poivre de timut,
pickles de légumes*

OU

*Foie gras de canard maison, chutney de figues,
toast de pain d'épices, pommes roties*

PLATS

Pavé d'Aigle-Bar rôti, polenta crémeuse, sauce nantua, petits pois

OU

*Carré d'agneau en croûte d'herbes et au parmesan,
purée de vitelotte et petits légumes*

FROMAGES

Sélection de fromages AOP

BOISSONS CHAUDES & MIGNARDISES





Menu Prestige

115€/pers

AMUSES BOUCHES

Mini quiche aux poireaux et au bleu

Sablé au parmesan, tapenade d'olives et tomates confites

Mini-concombre farci au fromage frais aux herbes

Velouté de légumes de saison

Mini blinis au tarama, œufs de poissons

PRÉ ENTRÉE

*Ceviche de noix de Saint-Jacques et de gambas, pickles de légumes,
mangue, avocat et poivre Timut*

ENTRÉE

Feuilletés de girolles au Foie gras, sauce morilles

PREMIER PLAT

*Cassolette de la mer (fruits de mer, maigre, rouget), petits légumes,
sauce homardine*

SECOND PLAT

*Carré d'agneau en croûte d'herbes et au parmesan,
purée de vitelotte et petits légumes*

FROMAGES

Sélection de fromages AOP

BOISSONS CHAUDES & MIGNARDISES





GRILLE TARIFAIRE

TARIFS PRIVATISATION MARIAGE

Location Forfait MARIAGE		
<i>Privatisation</i>	Privatisation du bateau le Miréio de 17h00 à 01h00 / 2 heures de navigation - Personnel de bord - Tables nappées tissu et chaises houssées en blanc	2 250,00 €
	Heure de privatisation supplémentaire	500,00 €
	Heure de navigation supplémentaire	250,00 €
<i>Frais de service</i>	Nombre d'invités inférieur ou égal à 50 pers	360,00 €
	Nombre d'invités de 50 à 100 pers	700,00 €
	Nombre d'invités supérieur à 100 pers	950,00 €
	Privatisation à la journée	sur demande

Vin d'honneur Amuses bouches		
<i>Les classiques</i>	Pièces froides prix à l'unité	1,50 €
	Pièces chaudes prix à l'unité	1,70 €
	5 pièces / pers (Chaud / froid)	8,00 €
	10 pièces / pers (Chaud / froid)	16,00 €
<i>Les prestiges</i>	Brochette de Gambas - prix à l'unité	4,00 €
	Homard Passion Agrumes prix à l'unité	4,00 €
	Animation culinaire 4€ par personne - Saumon Fumé tranché	4,00 €
	Animation culinaire 4€ par personne - Foie gras snacké	4,00 €
	Animation culinaire 4€ par personne - Foie gras toasté	4,00 €

Repas Menus	
4 Saisons (entrée -plat-dessert mignardises)	65 €
Royal (entrée - plat -mignardises)	95 €
Prestige (Amuse bouche- Pré entrée- entrée - plat - mignardises)	115 €
Enfant : menu 4 saisons (entrée - plat - dessert mignardises)	30 €
Fromages - Assiette de fromages AOP	15 €





GRILLE TARIFAIRE

Boissons		
<i>Vins</i>		
<i>Vins blancs</i>	Enfant Terrible, AOC Côtes du Rhône, Blanc, 2023, AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France	25 €
	Cote du Rhone village Chusclan, Maison Sinae	30 €
	Paul Mas Viognier IGP Pays d'OC	39 €
<i>Vins rosés</i>	Maison Sinae	25 €
	M de Minuty CDP AOP	30 €
	Miraval Rosé CDP	39 €
<i>Vins rouges</i>	Enfant Terrible, AOC Côtes du Rhône, Rouge, 2023, AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône	25 €
	Grande Réserve rouge AOC Cairanne - Camille Cayran	30 €
	AOC Châteauneuf du Pape - Domaine de Tout Vent - Cuvée Mistral - 2022	39 €
<i>Champagnes</i>		
	Champagne Olivier Marteau - Brut Réserve	40,00 €
	Champagne Taitinger - Brut Réserve	70,00 €
<i>Soft</i>		
<i>Eaux Minérales</i>	Badoit 1L	5 €
	Evian 1L	5 €
<i>Softs (25cl Verre)</i>	Forfait softs (assortiment de jus de fruits, cola, sirops, eau plate et eau gazeuse)	3,50 €

Locations de matériel & prestations complémentaires		
<i>Mobilier</i>		
	Mange-debouts houssés	30,00 €
	Chaises Hautes	16,00 €
<i>Décoration</i>		
	Fleurs disposées sur les tables (tonnalités à choisir) - 10 tables	300,00 €
	Table supplémentaire	25,00 €
<i>Animation</i>		
	Animation Musicale DJ - classique	800,00 €
	Animation Musicale DJ - option matériel d'éclairage	1 000 €

Quelques références	
<i>Cocktail alcoolisé</i>	1 litre pour 3 personnes
<i>Vin</i>	1 bouteille pour 3 (env. 2 verres par personne)
<i>Champagne</i>	1 bouteille pour 3 (env. 2 coupes par personne)
<i>Jus de fruit</i>	1 litre pour 6 personnes
<i>Eaux minérales</i>	1/2 litre par personne



AUTRES PRESTATIONS

Prestations complémentaires*

*tarifs sur demande

Pièce Montée

Bar personnalisé à cocktails

Bar personnalisé à bonbons

Photographe professionnel

Photobooth

Vidéaste professionnel

Animation musicale

Musique ambiance live (jazz)

Animation magicien

Animation cabaret

Karaoké

Animation blind test

Montages floral

Mobilier particulier

Décoration personnalisée

Service de garde d'enfants

...





CONDITIONS DE VENTE

Votre mariage au fil de l'eau...

Les préparatifs jusqu'au jour j

Nous vous accompagnons et vous conseillons dans l'organisation de votre mariage.

Pour aborder cette journée en toute sérénité et profiter de vos invités, nous vous guidons pas à pas.

- 1er rendez-vous de présentation de nos bateaux et services,
- Devis détaillé et sur-mesure,
- 2e rendez-vous pour ajuster et valider votre projet
- 3e rendez-vous pour finaliser les moindres détails afin que le jour J soit parfait.

Conditions de réservation & facilités de règlement mariages

Pour faciliter l'organisation de votre mariage, la Compagnie des Grands Bateaux de Provence applique les conditions suivantes :

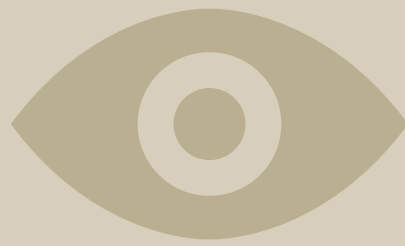
- Toute réservation devient définitive à réception d'un acompte de 50% du montant total de la prestation, dès acceptation du devis et signature du contrat de privatisation.
- Le solde restant est à régler 30 jours au plus tard avant la prestation.
- En réservant, les clients acceptent les conditions générales de ventes.
- L'effectif définitif sera communiqué 10 jours avant la prestation et constituera la base de facturation.

Conditions et frais de modification

- De 3 mois jusqu'à 10 jours avant le mariage : défection tolérée de 5% sans frais.
- Au-delà de 5%, des frais d'annulation de 30€ par personne seront facturés.
- En cas de désistement entre 10 jours et 48h avant la prestation, des frais d'annulation de 30 € par personne seront appliqués.
- Moins de 48h avant la prestation, tout désistement sera facturé en intégralité.

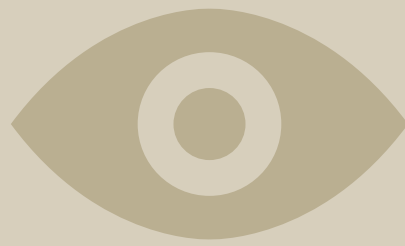
Conditions et frais d'annulation

- Annulation jusqu'à 3 mois avant le mariage : seuls les frais de dossier & frais de préparation seront facturés
- Annulation à moins de 3 mois de la prestation : des frais d'annulation à hauteur de 20% du montant global de la prestation
- Annulation à moins de 10 jours de la prestation : frais d'annulation à hauteur de 100% du montant global seront facturés.



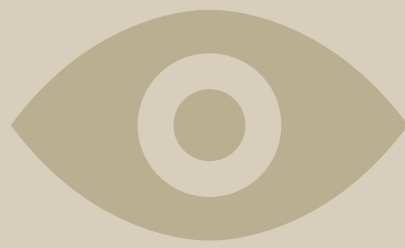
MOODBOARD





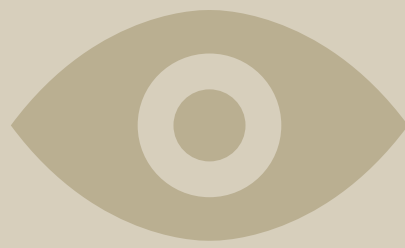
MOODBOARD





MOODBOARD





MOODBOARD



COMPAGNIE DES
Grands
Bateaux de
Provence



+ 33 (0)4 90 85 62 25

mariage@bateauxprovence.com
bateauxprovence.com

Tous les départs/embarquements se font Allée de l'Oulle à Avignon

