



BAR & CATERING 2025

PRIX DES BOISSONS À BORD (TVA inclus)	UNITÉ		PACK	
	CONTENU	PRIX	CONTENU	PRIX
Boissons non alcoolisées (coca-cola, fanta, tonic, juis)	verre	1.50 €	12 verres	15 €
Bière / Tinto de verano	verre	2 €	12 verres	20 €
Vin (rouge, blanc, rosé)	verre	3 €		
Cava	verre	4 €		
Sangría maison	verre	6 €	10 verres	55 €
Tinto de verano	bouteille 1.5L	6 €	6 bouteilles 1.5L	30 €
Apéritifs (Gin Tonic, Cuba libre, Vodka, ...)	verre	6 €	10 verres	55 €
Cocktails (Mojito, Piña colada, Aperol Spritz, ...)	verre	8 €	10 verres	72 €
Vin (rouge, blanc, rose)	bouteille	12 €	6 bouteilles	64 €
Cava	bouteille	16 €	6 bouteilles	85 €
Champagne Henri de Verlainé	bouteille	45 €	6 bouteilles	240 €
Champagne G.H Mumm	bouteille	60 €	6 bouteilles	320 €
Pack pour Groupes*: choisissez un nombre de boissons par personne (entre soft drinks, bière ou tinto de verano)	boisson	2 €		

* Le client achète un nombre de consommations / pers. Le jour de la sortie, des jetons seront remis aux clients pour le total de boissons choisies. Ils pourront être échangés au bar à bord pour consommer.

* Aucun remboursement ne sera effectué pour les boissons achetées et non consommées.





BAR & CATERING 2025

MENU TRAITEUR (TVA inclus)	PRIX/ PERS
Paëlla à bord : salade mixte, paella au poisson, poulet ou végétarien, fruits frais et café. Pain et aioli.	25 €
Paëlla sur l'île de Tabarca : salade composée, friture de poissons, paella au poulet, aux fruits de mer ou végétarienne, une boisson, un dessert. Pain, tomate et aioli.	35 €
Tapas classiques : chips artisanales, plateau de charcuterie et fromage Manchego (saucisson, chorizo, fuet et fromage accompagnés de pains), mini coca de légumes, thon et olives noires, verrine de salade russe et ses picos camperos, mini croissant de légumes à la dinde braisée et mayonnaise au curry, pizza aux légumes, jambon et sauce barbecue, flûtes à l'olive et sa tortilla espagnole, poivron vert frit et sa confiture de tomates, canapé de sobrasada, oignon caramélisé et œuf de caille, mini sandwich à la crème de Saint-Sébastien et œufs de lump, verrine de profiteroles à la crème et chocolat...	Approx. 5 tapas / pers: 15 €
	Approx. 10 tapas / pers: 20 €
Tapas gourmet : plateau de charcuterie et fromages divers, verrine de salade russe et ses picos camperos, mini croissant de thon, poivron et mayonnaise, mini pizza au jambon sauce barbecue, pain pita au poulet rôti, mayonnaise au curry et roquette, pain brioché de saumon fumé, fromage frais et guacamole, canapé sobrasada, oignon caramélisé et œuf de caille, canapé à la crème de Saint-Sébastien et œufs lump, flûtes à l'olive avec tortilla espagnole, poivron vert frit et sa confiture de tomates, verrine de brownie au chocolat et noix...	Approx. 5 tapas / pers: 20 €
	Approx. 10 tapas / pers: 30 €
Picoteo alicantino : pain grillé avec tomate et aioli, charcuterie et mini coca amb tonyina	10 €
Snacks : pizzas, chips, olives et fruits secs	6 €
Snacks sucrés : milkshake chocolat, fraise ou vanille, madeleines, biscuits divers, mini brochette de fruits, bonbons.	10 €
Menus thématiques: petit déjeuner à bord, couscous, Bar à pizza, viande ou poissons cuisiné au four avec son gratin Dauphinois, repas Asiatique, Mexicain, Japonais (sushi), Italien ...	Nous consulter

- Veuillez nous informer de vos allergies et demandes spéciales au moins une semaine avant l'événement.
- Barbecue non disponible à bord.

