



ESCAPADE GASTRONOMIQUE

VOTRE TABLE SUR LE LAC

AJOUTER UNE TOUCHE GASTRONOMIQUE À VOTRE BALADE :

Profitez d'une **expérience de restauration unique à bord** de nos bateaux, véritables **terrasses flottantes**. Optez pour un apéritif montagnard ou gourmet, un cocktail déjeunatoire ou dînatoire, une pause sucrée ou encore une fondue hivernale, à déguster **confortablement installés**. Ajoutez le forfait boisson, ou sélectionnez vos boissons à la carte disponible plus loin.

Transformez votre expérience de navigation en un inoubliable instant de vie en découvrant la cuisine de notre partenaire **Maison Viret** à tout moment de la journée !

- LES APÉRITIFS À PARTAGER -

L'APÉRITIF MONTAGNARD

Charcuterie affinée x500 gr
Fromage de nos régions x500 gr
Pain x500 gr

20€ par personne

quantité pour 5 personnes

L'APÉRITIF GOURMET

Assortiment de bouchées salées et mini-sandwichs
environ 10 pièces par personne

30€ par personne



- LE COCKTAIL -

POUR LE DÉJEUNER OU LE DÎNER

Assortiment de bouchées salées
1 bocal au choix
Assortiment de pièces sucrées

40€ par personne

à choisir en page suivante

- LA FONDUE -

50% Gruyère suisse,
50% Vacherin fribourgeois,
servie avec croutons de pain
et plateau de charcuterie

40€ par personne

- LA PAUSE SUCRÉE -

Assortiment de pièces sucrées et macarons à partager

30€ par personne



- LE FORFAIT BOISSON -

1 soft et 1 verre de vin
par personne

10€ par personne

*Tarifs prévus pour un minimum de 4 personnes. En dessous, des frais additionnels peuvent être à prévoir.
prévoir une balade de 2h minimum*



LES DÉLICIEUX METS PAR LA MAISON VIRET

Nous avons sélectionné **le traiteur Viret**, pour vous proposer une cuisine haute gamme, généreuse et inspirée du terroir, à bord de nos lounge-boats. Notre objectif, vous offrir une **expérience culinaire élégante et mémorable sur le lac** avec des produits de qualité et une carte de saison.

LA DESCRIPTION DES METS SALÉS ET SUCRÉS

À RETROUVER DANS
NOS FORMULES

APÉRITIF GOURMET
& COCKTAIL



LES BOUCHÉES SALÉES

Blinis de poivron, crème au piment d'Espelette et crevette
Club sandwich au thon et ciboulette
Financier citron aneth, crème légère, gravlax de saumon à l'aneth
Mini vol au vent au magret de canard fumé et mousse de chèvre
Sablé d'été, parmesan, panna cotta tomate crème de basilic
Mini Tartelette de légumes, crémeux d'aubergine

APÉRITIF GOURMET



LES MINI-SANDWICHES

Wrap volaille - volaille, cheddar, roquette
Nordique truffé - club suédois, jambon à la truffe
Pita végétal - houmous & légumes croquants
Club thon - thon, mayonnaise, aneth, citron vert

COCKTAIL



LES BOCAUX

Déclinaison de tomates, burrata onctueuse, vinaigrette huile d'olive-miel et agrumes, chapelure d'olives noires
Houmous de petits pois, œuf fermier cuit mollet, saumon marinée gravlax, vinaigrette aux pomelos
Boulgour aux légumes verts, filet de poulet rôti au cumin et paprika fumé, chèvre frais à la ciboulette

COCKTAIL
& PAUSE SUCRÉE



LES PIÈCES SUCRÉES

Tartelette 100% chocolat
crumble cacao, ganache lait noire & ganache montée chocolat lait
Chou exotique
pâte à choux, craquelin, crème exotique, gel passion
Tartelette fruits noirs
crème d'amande, crème pâtissière vanille, framboise et myrtilles fraîches
Tartelette fraise
crème légère, confit de fraise & fraises fraîches
Moelleux abricot
chantilly infusée au romarin
Tartelette pêche de vigne
crème d'amande, compotée pêche de vigne, chantilly hibiscus



Viret 

ANNECY
LOUNGE
BOAT



CAVE ET BOISSONS

BY ANNECY LOUNGE BOAT

POUR SE RAFRAÎCHIR OU ACCOMPAGNER LE REPAS

Pour **accompagner votre repas** ou pour un **moment de détente** à bord de nos lounge-boat, partagez une bière, une bouteille de vin ou de champagne, ou profitez d'une boisson sans alcool.

- RAFRAÎCHISSEMENTS - ESSENTIEL

ENTRÉE DE GAMME :

Nos Bières

Blanche (5,7°) & Blonde (5,1°)
Locales & Bio, Brasserie VEYRAT 33c

6 €

Nos Vins

IGP OC «Moment de Plaisir» - Maison Aujoux
Chignin –Domaine JC Girard Madoux
IGP Collines Rhodaniennes Poignée de Syrah -St Désirat

20 €

22 €

20 €

ROSÉ
BLANC
ROUGE

DÉCOUVERTE :

Nos Vins

AOP Côtes de Provence «Diable and Co» – Dom. Des Diables
IGP OC Sauvignon Jeanne- Domaine Fabre BIO
Pic Saint Loup La Coquine - Domaine Haut Lirou

26 €

27 €

29 €

ROSÉ
BLANC
ROUGE

NOS SOFTS :

Limonade & Thé Glacé
boisson locales & Bio,
Brasserie VEYRAT 33cl

6 €

- RAFRAÎCHISSEMENTS - PRESTIGE

Nos Vins

AOP Côtes de Provence «Symphonie» – St Marguerite
Chablis – Domaine Laroche
Givry Millebuis - Les Vignerons de Buxy

48€

46€

46€

ROSÉ
BLANC
ROUGE

Nos Champagnes brut

Grande réserve FRERE JEAN FRERES
Blanc de blanc 1er cru FRERE JEAN FRERES

75€

95€

