



BAR & CATERING 2023

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 €
Apéritifs (Gin Tonic, Cuba libre, Vodka, ...)	verre	6 €	10 verres	55 €
Mojitos (menthe, fruit de la passion)	verre	7 €	10 verres	65 €
Boissons non alcoolisées (coca-cola, fanta, tonic, juis)	bouteille 2L	4 €	6 bouteilles 2L	20 €
Tinto de verano	bouteille 1.5L	6 €	6 bouteilles 1.5L	30 €
Vin (rouge, blanc, rose)	bouteille	12 €	6 bouteilles	64 €
Cava	bouteille	15 €	6 bouteilles	80 €
Champagne français	bouteille	40 €	6 bouteilles	200 €
Pack pour Groupes*: choisissez un nombre de boissons par personne (entre soft drinks, bière, 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.

* Le client peut choisir ses produits et marque de boissons, mais un surcoût de gestion de 50€ s'ajouteront aux prix des produits choisis.





BAR & CATERING

2023

MENU TRAITEUR (TVA inclus)	PRIX/ PERS
Paëlla à bord* : salade mixte, paella au poisson, au poulet ou végétarienne, fruits frais et café. Pain et aioli.	25 €
Paëlla sur l'île de Tabarca* : salade composée, friture, paella au poulet, aux fruits de mer ou végétarienne, une boisson, un dessert. Pain, tomate et aioli.	35 €
Tapas classiques : salade russe, omelette de pommes de terre, anchois, petits fours salés variés, crudités en sauce, salade mixte, empanadas variées, quiche au jambon ou aux épinards, canapés de jambon cuit, de crustacés ou de roquefort, fromage et raisins, pizzas margarita, thon ou quatre fromages, sobrassada, fuet, chorizo...	Approx. 5 tapas / pers: 15 €
	Approx. 10 tapas / pers: 20 €
Tapas gourmet : salade russe, assortiment de feuilletés, salade de fruits de mer, guacamole, chips tortilla et pico de gallo, charcuterie variée accompagnée de fruits secs, houmous aux crudités, verrine de gaspacho aux croûtons, brochette de caprese au pesto vert, omelette de légumes, plateau de fromages accompagnés de fruits frais, cornichons et confiture, tourte au poulet et aux champignons, assortiment de coca salés, mixte de mini sandwichs et de collations salés...	Approx. 5 tapas / pers: 20 €
	Approx. 10 tapas / pers: 30 €
Petit déjeuner: jus d'orange, viennoiserie espagnole, pain, confiture, fromage et jambon, fruits frais, thé ou café	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 €
Gâteau Personnalisé: plus de 10 pers	À partir de 40€ / gâteau
Menus thématiques: couscous, Bar à pizza, viande ou poissons cuisiné au four avec son gratin Dauphinois, repas Asiatique, Mexicain, Japonais (sushi), Italien, ou également Menu végétarien...	Nous consulter

* Possibilité de changer la paella pour une autre sorte de riz cuisiné : caldero, fideuá, ...

