



BAR & CATERING

2026

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 Verlaïne	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.

* Pour des raisons de sécurité à bord, nous ne proposons pas d'open bar.

* Si le client ne souscrit pas aux services de bar et de restauration à bord, mais souhaite apporter ses propres boissons et aliments, des frais d'« utilisation des installations du navire » de 235,00 € (TVA inclus) devront être facturés.





BAR & CATERING

2026

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. Assiette de saucisses classiques tranchées avec gressins. Petite salade campagnarde. Petite salade d'houmous avec crudités. Mini pizzas jambon-fromage et mini pizza barbecue. Assortiment de mini-filets de sobrasada et d'emmental, fromage mixte et épinards. Mini-rouleau aux olives avec jambon Serrano et tomate. Sandwich au saumon fumé, fromage frais et guacamole. Mini-burger au bœuf avec sauce au fromage et cornichons. Brownie au chocolat.	Approx. 5 tapas / pers: 15 €
	Approx. 10 tapas / pers: 20 €
Tapas gourmet : Chips artisanales. Planche de charcuterie décorée de Pinoso. Planche de jambon ibérique tranché à la main avec amandes grillées. Petite salade de gaspacho. Mini coca de mollitas avec sardines fumées et pico de gallo. Mini coca amb tonyina. Petite salade murcienne. Mini-croissant aux légumes classique avec dinde braisée. Brioche au faux-filet, oignons caramélisés, fromage de chèvre et xérès Pedro Ximénez. Assortiment de viennoiseries. Mini-bol de fruits de saison.	Approx. 5 tapas / pers: 20 €
	Approx. 10 tapas / pers: 30 €
Tapas sans gluten : Chips artisanales. Assiette de saucisses classiques tranchées. Petit verre de gaspacho. Petit verre de salade composée. Petit verre de houmous et crudités. Mini-pizza. Tartine au jambon Serrano et à la tomate. Tartine au saumon fumé, fromage frais et guacamole. Mini-burger au bœuf avec sauce au fromage et cornichons. Brownie au chocolat.	Approx. 5 tapas / pers: 20 €
	Approx. 10 tapas / pers: 30 €
Tapas végétariennes : Chips artisanales. Petit verre de gaspacho. Mini-pain plat au pico de gallo. Mini-pain plat aux légumes. Petit verre de houmous et crudités. Petit verre de taboulé aux légumes et raisins secs. Petit verre de salade composée sans thon. Pâtisserie au fromage frais et au guacamole. Boule de salmorejo croustillante. Petite coupe de fruits de saison.	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

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

