



LE DIAMANT

Peut accueillir jusqu'à 352 invités pour un minimum de 250 personnes avec le menu TRADITION

Dernier né de la flotte Bateaux Parisiens, inauguré en 2002 et entièrement rénové en 2011, le Diamant doit son nom à ses grandes baies vitrées aux multiples facettes.

Il offre une vision panoramique à 360 ° : on effleure les ponts, on toucherait Presque du doigt les arches de Notre Dame. Embarquez pour une croisière féerique dans un écrin de verre qui embrasse le Paris des lumières...

Le Menu

Entrée

Salade de lentille Beluga, saumon mi- cuit mi- fumé, vinaigrette aux herbes
Pâté croûte de volaille au foie gras, compotée d'oignons rouges et raisins
Œufs cocotte aux champignons et châtaignes, sauce bourguignonne, mouillettes
au beurre de cèpes
Velouté de Butternut, royal de champignons, graines de courge torréfiées

Plat

Brandade de morue et haddock aux olives de liguries, émulsion à l'huile d'estragon
Paleron de bœuf braisé, sauce daube, légumes mijotés, crémeux de brocolis
Suprême de volaille viennoise d'herbe, épeautre et jus au citron confit
Dos de lieu jaune, riz vénéré, sauce homardine

Dessert

Savarin de fruits exotiques, sirop au rhum
Poire pochée au vin rouge épicé, croustillant aux noix et amandes
Petit pot de crème café liégeois, financier amande
Tartelette chocolat caramel

Ossau iraty, confiture de cerises noires
(En remplacement du dessert ou en supplément 5€)



Choix identique pour tous les convives
Menu végétarien sur demande

Boissons

Kir vin blanc en apéritif

Pays d'Oc IGP Chardonnay Viognier

AOP Minervois Terroir

Eau minérale et café

*une bouteille de chaque vin pour 4personnes

Prix : 59 € par personne

Ce prix comprend :

- La croisière
- Le déjeuner

Ce prix ne comprend pas :

- L'assurance annulation
- Les dépenses personnelles et extras

Il vous est possible de choisir une animation musicale. Cela augmentera le prix de 3€ par personne.