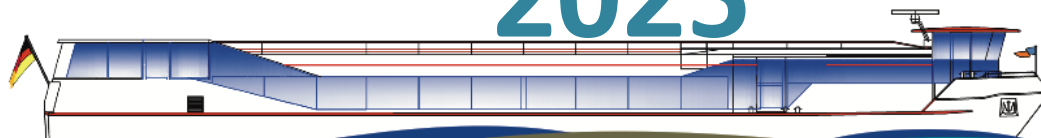


Nos inspirations gustatives

2025



C'était une de ces idées folles.
Exactement ce qu'il faut pour un *évènement spécial*.
Une agréable brise qui rafraîchit la figure
Et caresse les cheveux.
L'eau si proche que l'on pourrait la toucher.
Trop souvent cet évènement spécial tant attendue
Est ennuyeux... pour cela Il faut trouver la bonne Ambiance.
Laissez-nous faire avec notre petite Flotte Blanche,
Au gré des vagues, nous glissons sur le Rhin
Accompagnés des mouettes qui volent autour du mât du bateau,
Pendant que l'on peut entendre du bord des rives le son de
La musique et des rires joyeux.

Tout est parfait sans être envahissant.

Pour l'organisation de vos évènements nous avons quelques suggestions à proposer.

4/2025

Information pour la réalisation de votre Événement

Réception de vos convives :

Nous vous recommandons de commencer votre événement festif par un apéritif avec lequel nous pouvons vous servir des canapés froids et/ou chauds.

Le bateau est à votre disposition 15 minutes avant le départ.

Menu :

Nous pouvons vous conseiller dans le choix de votre menu, des modifications peuvent être apportées.

Un menu est plus festif qu'un buffet.

Pour des raisons d'organisation, nous vous prions de choisir un menu unique, merci pour votre compréhension.

Buffet :

Ces suggestions peuvent également être modifiées. Vous avez la possibilité de combiner buffet et menu.

Pour un Buffet, il faut prévoir une certaine quantité de nourriture c'est pourquoi nous vous conseillons de connaître le nombre de personnes approximatif.

Boisson :

Le choix des boissons dépend du menu ou buffet, c'est avec plaisir que nous vous conseillons.

Location / Décoration :

Les tarifs proposés sont pour votre croisière privée avec notre mise en place standard (mobilier standard, serviette en papier et set de table), vous pouvez si vous le souhaitez personnaliser votre événement et commander en supplément : nappe, serviette en tissu, assiette de décoration, mange debout, siège de bar.

La réorganisation du mobilier de salle intérieur et/ ou sur le pont supérieur, ainsi que la mise en place de votre décoration (chemin de table, chevalet, fleurs etc.).

Pour des raisons de sécurité, les bougies sont interdites !

Plan de table, Chevalet, Menu :

Si vous souhaitez un plan de table, merci de nous le donner impérativement deux jours avant l'événement.

Pour les menus Nous nous chargeons d'imprimer vos menus.

Musique et Distraction :

Nous connaissons quelques groupes de musique, avec lesquels nous pouvons vous mettre en relation, mais si vous connaissez un groupe dans votre entourage n'hésitez pas.

Nous avons le branchement électrique habituel.

Digestif :

Après votre repas, nous pouvons vous présenter notre chariot de Digestifs.

Collation des heures tardives :

Pensez à la petite faim pour les heures tardives.

Entretien :

Prenez un rendez-vous 6-8 semaines avant l'événement pour discuter des détails.

Le Règlement :

Les frais de navigation du bateau doivent être réglés 4 semaines avant l'événement. Un rappel de cette facturation vous sera adressé quelques semaines auparavant.

Une semaine avant la croisière il nous faut le nombre approximatif de personnes et 3 jours avant, le nombre définitif, qui vous sera facturé.

Passez un agréable moment de réflexion culinaire !

Veillez consulter nos conditions générales de vente !

Gâteaux et Tartes

Brioche	(12 parts)	€ 15,90	Gâteau...		
Brioche de noix		sur demande	au fromage à la crème	(16 parts)	€ 53,00
Gugelhopf	salée	sur demande	aux framboises à la crème	(16 parts)	€ 53,00
Gugelhopf	sucrée	sur demande	Forêt- Noire	(16 parts)	€ 53,00
Gateau marbré	(24 parts)	€ 28,00	au chocolat à la crème	(16 parts)	€ 53,00
Tarte aux fruits de saison	(11 parts)	sur demande	Croissant		€ 3,50
Tarte aux pommes	(11 parts)	€ 35,00	Bretzel		€ 2,40
Tarte au fromage blanc	(11 parts)	€ 35,00	Bretzel beurré		€ 3,10
			1 Litre Chantilly		€ 13,70
Frais de couvert par personne		€ 3,90			
Dans le cas où vous emmèneriez-vous même votre gâteau					

Fingerfood

FROIDS

Verrines

Prix par Pièces

Antipasti avec feta	€ 3,90
Crevettes grillées avec crème aux herbes	€ 4,40
Tomates perles de mozzarella basilic	€ 3,90
Jambon de Parme dressing à la mangue	€ 3,90
Tartare de saumon aneth	€ 4,50
Vitello Tonnato (Veau avec sauce au thon)	€ 4,50

Canapés

Prix par Pièces

Camembert Français	€ 3,40
Jambon de Parme d'Italie melon	€ 3,70
Jambon crue Forêt Noir	€ 3,70
Roast-beef	€ 4,50
Saumon fumée	€ 4,50

Minimum de 20 pièces par sorte

Fingerfood CHAUDS

Verrines

Prix par Pièces

Quenelles de pain sauce aux chanterelles	€ 4,30
Ragout de légumes cous cous	€ 3,90
Poulet sauce ananas- curry riz	€ 4,30
Sandre grillé salade de lentilles tièdes	€ 4,50
Viande de bœuf sauce raifort purée de Pommes de terre	€ 4,40
Saumon grillé avec sauce homard riz	€ 4,60

Flying Buffet

Prix par Pièces

Quiche Lorraine	€ 2,50
Quiche légumes	€ 2,50
Tarte flambée avec lardons	€ 2,20
Mini- Pizza avec jambon	€ 2,40
Mini- Pizza avec épinard	€ 2,40

Minimum de 20 pièces par sorte

Buffet Rustique

Assortiment de salades
Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Viande de bœuf de Baden | sauce au raifort

Jambon en crouste, Moutarde

Pommes de terre

Tortellini farci aux fromages | Sauce Tomate

Légumes du marché

€ 37,00

Par Personne

A partir de 20 Personnes

Buffet Terroir

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Roti de dinde mariné au miel- curry

Roti de porc mariné à la bière | sauce poivrade

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Tortellini farci aux fromages | Sauce Tomate

Légumes du marché

€ 37,00

Par Personne

A partir de 20 Personnes

Buffet BBQ

Assortiment de salades
Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Steaks de porc | Steaks de dinde

Saucisses grillées | Cevapcici (Bœuf)

Fromage grillé | Veggies

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Beurre aux herbes | sauces piquante

Corbeille de pains

€ 42,50
Par Personne
A partir de 30 Personnes

Buffet BBQ -Supreme-

Assortiment de salades
Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Steaks de porc | Steaks de dinde

Steaks de bœuf | Steak de saumon

Saucisses grillées | Merguez

Fromage grillé | Veggies

Pommes de terre au four | dip aux herbes

Beurre aux herbes | sauce piquante

Corbeille de pains

€ 52,00
Par Personne
A partir de 30 Personnes

Buffet Gourmet

Assortiment de salades
Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Tomates cerise avec perle de mozzarella | olive mariné

Variation du fumoir :

Filets de truite forêt noire

Saumon norvégien

Maquereau

Jambon italien séché à l'air | melon

Rôti de porc mariné à la bière

Sandre pané et frit | sauce tartare

Pommes de terre entière au four | dip aux herbes

Lasagne aux légumes

Légumes du marché

Plateau de fromages

Corbeille de pains

€ 57,00

Par Personne

A partir de 30 Personnes

Buffet Trois- Pays

Variation Entrées (servi)

Pâté en croûte français

Truite forêt noir

Fromage de chèvre suisse

Carpaccio de betterave rouge

Emincé de veau zurichois | Roesti

Viande de bœuf badoise avec sauce kren

Sandre | sauce Riesling | pâtes

Légumes du Marché

Fromages des trois pays

Corbeille de pains

€ 61,50

Par Personne

A partir de 30 Personnes

Buffet Méditerranéenne

Assortiment de salades

Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Tomates avec perles de mozzarella | thon

Jambon italien séché à l'air | melon

Antipasti

Poivrons, aubergines, courgettes, oignons avec huile d'olive et vinaigre balsamique

Salade de fruits de mer

Saumon sauvage cuit entier

Poulet aux citron | olives et carpres

Tortellinis farcis au fromage | rucola

Spaghettis á l'oglio | Bolognaise | á la Napoli

Légumes d'été

Spécialités de fromages du sud

Corbeille de pains

€ 71,50

Par Personne

A partir de 30 Personnes

Buffet Féatif

Assortiment de salades
Pommes de terre | Carottes | Haricots verts | Choux | Verte

Poivrons marinés | Fromage feta

Variation du fumoir
Filets de truite forêt noire
Saumon norvégien
Maquereau

Duo de Carpaccio
Très fines tranches de filet de bœuf | tranches de betterave rouge

Terrine de foie gras de canard | gelée au chutney de pommes | brioche

Roast-beef cuit entier

Rôti de dinde mariné

Sauce aux morilles | Sauce béarnaise

Gratin de pommes de terre | Spätzle

Légumes du marché

Plateau de fromages

Corbeille de pain

€ 81,50
Par Personne
A partir de 30 Personnes

Suggestion de Menu

Tous les menus peuvent être adaptés pour être végétariens

Menu 1

Consommé avec quenelles de légumes

Salades de saison

Médallions de filet de porc

Sauce poivrade

Spätzles

Légumes du marché

Coupe de glaces de forêt noire

€ 45,50 par Personne

Menu 2

Consommé avec Célestine

Salades de saison

Médallions de filets de porc et bœuf

Sauce aux Calvados

Spätzles

Légumes du marché

Panna Cotta | Fruits rouge

€ 52,00 par Personne

Suggestion de Menu

Tous les menus peuvent être adaptés pour être végétariens

Menu 3

Velouté de pommes de terre

Salade de mâche avec lardons et croutons

Médallions de filet de bœuf

Sauce Whisky- Poivron

Gratin de pommes de terre

Légumes du marché

Variation de Desserts

Panna Cotta

Mousse au Chocolat

Salade de fruits frais

€ 65,90 par Personne

Menu 4

-saisonal-

Jambon fumée avec d'Asperges fraîches

Vinaigrette aux herbes

Velouté à l'ail des ours

Poularde dans son jus au romarin

Purée de pommes de terre

Légumes de saison

Parfait vanille

Ragout de fraises et rhubarbes

€ 55,50 par Personne

Suggestion de Menu

Tous les menus peuvent être adaptés pour être végétariens

Menu 5 Menu de fête

Terrine de foie de canard
Chutney de pommes caramélisées
Brioche

Soupe à l'oignons

Médallions de filet de bœuf
Sauce aux cèpes
Gratin de pommes de terre
Légumes du marché

Duo de mousse au chocolat blanc et noir
Carpaccio de fruits

€ 77,20 par Personne

A la Carte

Entrées

Saumon fumé avec crème au raifort	€15,00
Melon, jambon italien dressing à la mangue	€13,00
Foie gras de canard, gelée au chutney de pommes caramélisée et brioche	€19,80
Asperge et jambon fumée, vinaigrette aux herbes (Saison)	€13,00

Soupes

Consommé (bœuf ou légumes) avec vermicelle	€ 6,70
Velouté de potirons (Saison)	€ 8,60
Velouté d'asperges (Saison)	€ 8,60
Velouté de concombre (froid)	€ 8,60

Salades

Crudités mixtes	€ 6,80
Salade de mâche avec lardons et croûtons (Saison)	
Petite Portion	€ 9,40
Grande Portion	€ 15,50
Caneton rôti, salade verte, salade de trévisse, tomates cerise	€ 20,50

Salade verte, asperges, jambon sur demande

Sorbets (1 boule)

Sorbet au choix : Citron, Cassis, Apérol Spritz, Hugo	€ 4,00
---	--------

Plat principaux

Bœuf braisé, légumes et Spätzle	€ 20,50
Filet de poulet en croûte aux herbes, purée de pommes de terre	€ 23,00
Saumon sauce homard, riz et légumes	€ 28,50
Sandre grillé sur salade de lentilles tièdes	€ 28,50
Médaillons de porc sauce crème poivrade, légumes et	
Gratin de pommes de terre	€ 26,20
Suprêmes de canard de Barbarie sauce canneberge	
Mousse de pommes de terre et légumes	€ 30,00
Filet de bœuf sauce aux morilles, gratin de pommes de terre et légumes	€ 43,20

Plats végétariens

Pasta vegan avec légumes méditerrané	€ 22,20
Palets végétarien avec sauce à la crème et Spätzles	€ 19,90

Dessert -servi-

... la douceur à la fin!

	Prix par Personne
Parfait à la vanille avec carpaccio de fruits frais et Brownie	€ 10,50
Parfait au café avec ragout aux cerises et gâteau au chocolat	€ 10,50
Parfait à la vanille avec ragout de fraise et rhubarbe (Saison)	€ 11,00
Parfait cannelle avec quetsches au vin chaud (Saison)	€ 10,00
Mousse de pain épices avec cerises chaudes (Saison)	€ 10,00

Dessert en Verrine -Buffet-

	Prix pièce
Tiramisu	€ 2,90
Crème Caramel	€ 2,90
Fruits rouges avec sauce vanille	€ 2,90
Mousse au chocolat avec chantilly	€ 2,90
Panna Cotta colis fruit rouges	€ 2,90
Salade fruits frais	€ 4,00

(Minimum de 25 par sorte)

Boissons

Boissons sans alcool

	0,2 l	0,25 l	0,4 l	0,5 l
Eau minérale gazeuse				€ 4,30
Afri- Cola		€ 3,40	€ 4,20	
Bluna Orange (orange limonade)		€ 3,40	€ 4,20	
Bluna Mix (Cola et orange limonade)		€ 3,40	€ 4,20	
Limonade citronné		€ 3,40	€ 4,20	
Jus d'orange		€ 3,50	€ 4,30	
Nectar de groseille		€ 3,60	€ 4,40	
Schweppes Bitter Lemon	€ 3,40		€ 6,80	
Schweppes Tonic Water	€ 3,40		€ 6,80	

Boissons chaudes

Espresso	€ 3,10
Grande tasse café, Thé	€ 3,50
Chocolat chaud	€ 3,80
Cappuccino, Café au lait	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,20
Affogato al caffè (1 Kugel Vanilleeis schwimmend in Espresso)	€ 5,00
Caffè Corretto (Espresso mit Grappa)	€ 5,00

Bières

	0,3 l	0,33 l	0,4 l	0,5 l
Ganter Privat pils pression	€ 4,20		€ 4,40	
Freiburger Pilsner sans alcool		€ 4,20		
Freiburger Pilsner		€ 4,20		
Ganters "Hefeweizen"				€ 5,30
Ganters "Hefeweizen" sans alcool				€ 5,30
Amer Bière	€ 4,60		€ 5,60	

(Bateau Napoleon que biere en bouteille disponible)

Apéritif

Kir Royal	€ 7,00
Campari Orange	€ 8,50
Campari Soda	€ 8,50
Campari Amalfi (Campari, Limette, Bitter Lemon)	€ 8,50
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda)	€ 8,50
Crodino Spritz (Crodino, Sekt et Soda)	€ 8,50
Hugo	€ 8,50
Roséli (Rosé et Limette)	€ 8,00

Apéritif sans alcool

Crodino (Bitter Orange Soda)	€ 7,00
San Bitter (Zitrus- Alpenkräuter Soda)	€ 7,00
Apfel- Hugo	€ 8,00
(Holundersirup Apfel Soda Minze Limette)	

Vous bénéficiez d'une réduction de 5% sur le prix des boissons, droit de bouchon exclu.

Vins

Vins blancs

	1l	0,75l		1l	0,75l
WG Oberbergen Weißer Burgunder, Kabinett Oberbergener Baßgeige sec		€24,00	Badischer Winzerkeller Breisach Gutedel, Q.b.A Markgräfler Land sec	€28,00	
WG Oberbergen Muskateller Kabinett Oberbergener Baßgeige demi sec		€24,90	Badischer Winzerkeller Breisach Chardonnay Opfinger Sonnenberg sec		€ 21,00
Ihringer Winzergenossenschaft Silvaner sec		€21,00	Weißer Burgunder Nordweiler Herrenberg demi sec		€ 21,00
Ihringer Winzergenossenschaft Müller Thurgau sec	€30,00		Riesling d'Alsace sec	€28,00	
			Le droit de bouchon par bouteille	1,0l €18,00	0,75l €16,50

Vous bénéficiez d'une réduction de 5% sur le prix des boissons, droit de bouchon exclu.

Vins

Weißherbst | Rosé

	1,l	0,75l
Spätburgunder Rosé Tiengener Rebtal sec		€ 21,00

Vins rouges

	1l	0,75l
Burkheimer Winzer Pinot Noir sec	€28,00	
WG Oberbergen Pinot Noir, Q.b.A. Oberbergener Baßgeige demi sec	€32,00	
Merdinger Bühl Pinot Noir sec		€ 24,00

Le droit de bouchon par bouteille	1,0l	0,75l
	€18,00	€16,50

Vous bénéficiez d'une réduction de 5% sur le prix des boissons, droit de bouchon exclu.

Boissons

Vins pétillants de Baden

	1,0l	0,75l
Schloss Munzingen Riesling Brut		€27,00
Crémant d'Alsace Brut		€30,00
Graf von Kageneck brut Pinot Blanc de Noirs Baden Sekt b.A		€ 30,00
Geldermann Carte blanche		€32,00

Spiritueux

	4cl
Ramazotti	€4,20
Martini blanc rouge	€4,50
Pastis	€4,50

Long Drinks

Gin Tonic	€9,00
Bacardi Cola	€9,00
Whisky Cola	€9,00
Wodka Lemon	€9,00

N'oubliez pas le digestif !

Après un bon repas, nous vous proposons notre chariot de Digestifs

Prix 2cl: €3,70

Vous bénéficiez d'une réduction de 5% sur le prix des boissons, droit de bouchon exclu.

Musique, Animation & DeCo

	Téléphone	Mobil		Téléphone	Mobil
Duo			Magicien		
2 singende Winzer	07668 7090		Rasputin Herr Hassio	0761 37491	0171 6235439
Wildlife		0151 26414204	Sebastian	07641 47475	
Family Affairs	07633 15678				
Band			Feu d'artifice		
Cocktail		0160 90242673	Firma Ströbel	09841 66550	
Rhinwaldsounds		0160 96819616			
Family Affairs	07633 15678		Agence d'artistés		
			Freiburger Künstler Service	07641 7957	
			Mack Event		
DJ			Décoration		
Steffen Rogowski		0172 7610609	Dekor M&M		0163 1977316
DJ Rick		0178 8907904			
KAM Music		0176 88391213			
Musique Alsacienne			Fleuriste		
Retro Band	0033 389 274451	0033 677340651	Blumen Güth Breisach	07667 7505	
Bläsi Musette& Chansons		0177 6632611	Callas Breisach	07667 833405	
Gisella franz, Akkorden Musik	07631 10862				
Musique Italienne					
Carsten Simen		Casimen@gmx.de			
Enrico Meoni		0173 4155300			
Valentina Garavini		0039 345 0056500			

Information supplémentaire

*Veillez noter qu'en raison de la situation actuelle, nous ne pouvons pas confirmer de manière ferme les prix de la croisière et des consommations à bord, selon le moment de la réservation. Des changements peuvent intervenir à court terme en raison de l'inflation. Nous pouvons citer l'exemple de la hausse des prix de l'essence. Si, en raison de circonstances imprévisibles, les prix de l'essence, des denrées alimentaires, etc. augmentent à court terme, nous nous verrons contraints d'adapter les prix de manière équitable en fonction des prix d'achat.
Nous comptons sur votre compréhension.*

Espace pour les notes et To Do's



Menu ou plutôt buffet ?

Quels vins ?
(Digestifs pas oublier)

Vérifier la liste des invités

Fleurs / Deco

Musique ?

Table cadeaux

Ohé du bateau !

Rheinuferstraße/
A l'embarcadere Pont 2
D - 79206 Breisach am Rhein
Tél. : 0049 76 67 94 20 10
Fax : 0049 76 67 94 20 30
Courriel : info@bfs-linie.de
Internet : www.bfs-linie.de



Breisacher Fahrgast-Schiffahrt GmbH