

# Une fête de mariage inoubliable à bord d'un bateau!

Tout d'abord, nous choisissons ensemble le lieu de départ le plus approprié pour vous et vos invités: Bruxelles, Anvers, Temse, Louvain, Malines, d'autres lieux de départ sont également possibles. En fonction du nombre d'invités et du programme de votre fête, nous vous proposerons un bateau qui s'adaptera parfaitement à vos exigences (nous proposons des bateaux de 30 à 300 personnes). Vous pouvez visiter le bateau sans engagement.

Sur base de votre budget nous élaborerons communément un programme pour votre fête. Un groupe de musiciens ou plutôt un DJ à bord? La fête, peut-elle continuer jusqu'au petit matin pendant que le bateau reste amarré au quai, ...?

Nous apporterons une réponse à toutes ces questions de sorte que le plus beau jour de votre vie soit inoubliable.

*Une fête de mariage sur l'eau, la garantie que ce moment idyllique restera gravé dans vos mémoires et dans celles de vos convives!*



**RIVERTOURS**

Naviguer. Découvrir. Profiter.

# Votre fête de mariage à bord pour 91 €\* pp.

## Une proposition

- Bateau privatisé pour vous et vos invités pendant 5 heures
- Un repas de fête complet:

1. Apéritif accompagné d'amuses-bouches
2. Buffet des Officiers (buffet chaud et froid)

### Froid:

- mosaïque de saumon et elbot fumés
- truite fumée au citron vert
- morceaux de Harengs en marinades variées
- saumon de Norvège frais Belle-Vue
- tomates farcies aux crevettes grises de Zeebrugge
- rôti de porc aux grains de moutarde
- œufs farcis
- carpaccio de viande de bœuf au basilic
- salade de magret fumé à la mousse de caille
- jambon Breughel aux asperges
- salades, pâtes, pommes de terre froides
- sauces et petits pains maître d'hôtel

### Chaud:

*Choix de 3 plats dans la liste suivante:*

- filet de cabillaud aux crevettes
- waterzooï de poisson à la sauce de homard
- wok de scampi et de légumes à l'orientale
- filet de porc à la sauce aux champignons
- magret au miel et au romarin
- médaillon de veau à la bordelaise

*Pour les plats chauds, un éventail de légumes de saison et de gratin dauphinois est inclus.*

3. Buffet de desserts
4. Forfait boissons pendant 5 heures
5. Matériel, service et décoration florale compris

**Prix par personne: 91 €\* - Si la fête se prolonge, 9 € par heure supplémentaire, prix incluant les boissons.**

\* Ce prix est basé sur une capacité d'accueil de: 80 personnes sur le bateau Mozart avec départ à Temse, 90 personnes pour le bateau Mozart au départ d'Anvers, 180 personnes sur le Verdi au départ de Temse et 220 personnes sur le Verdi au départ d'Anvers

