

PRESTATIONS A BORD 2023



PRENEZ LE LARGE



TAPAS APÉRO



PLATEAU DE CHARCUTERIE



- Pâté de Campagne
- Jambon Serrano 14 mois
- Coppa Italienne
- Lomo Ibérique
- Pâté en croûte
- Salamé Italien
- Chorizo Ibérique

Plateau servi avec condiments, cornichons, oignons confits au balsamique et panier de pain.

Pour 5 personnes

65€

Pour 10 personnes

125€

PLATEAU DE FROMAGE



- Brie à la Truffe Noire
- Saint Nectaire Fermier
- Bleu d' Auvergne
- Chèvre Cendré
- Chèvre Affiné infusé à l' huile d' olive et romarin
- Chèvre Frais à la Papaye
- Gouda au Pesto rouge
- Manchego
- Comté 14 mois
- Cheddar aux Oignons caramélisés

Pour 5 personnes

65€

Pour 10 personnes

125€



TAPAS APÉRO



Pour 10 personnes

125€

PLATEAU SALE 48 PIECES

- Poke bowl végétal .
- Wraps Gambas et poudre d'ail (x2).
- Wraps jambon supérieur, laquage balsamique et miel , graine de sésame (x2).
- Wraps saumon et truite fumé (x2) .
- Tartelette confit de figue au chaudron et jambon de Bayonne, fine ciboulette .
- Tortilla aux oignons doux de Lézignan .
- Pintxos Rillettes de thon maison .
- Mise en bouche (base pain de mie) purée de figue et magret séché
- Mise en bouche (base pain de mie) houmous maison, poivrons tricolores et touche de gingembre .



Pour 5 personnes

65€

PLATEAU SALE 24 PIECES

- Poké bowl végétal.
- Wraps gambas et poudre d'ail .
- Wraps jambon supérieur, laquage balsamique et miel , graine de sésame .
- Tortilla aux oignons doux de Lézignan .
- Mise en bouche (base pain de mie) confit de figue au chaudron et magret séché .
- Mise en bouche (base pain de mie) houmous maison, poivrons tricolores et touche de gingembre .



TAPAS APÉRO



BROCHETTES POULETS Cocktail 12 cm

- Façon méditerranéenne (marinée à l'huile d'olive de Puisseguier, thym et herbes de la garrigue
- Façon asiatique (marinée sauce soja sucré, miel, gingembre et poivre du sichuan)

10 Pièces **60€**



PLATEAU CRUDITES

- Légumes du moment et sa sauce pour faire trempette .

Pour 4 personnes **45€**

Pour 8 personnes **90€**

GOURMANDISES



PLATEAU MIGNARDISES SUCREES



- Macarons fruités .
- Minis tropéziennes .
- Minis cubes tout chocolat .
- Douceur au citron .
- Tartelettes framboise .
- Minis éclairs .

Pour 5 personnes **55€**

Pour 10 personnes **95€**



L'EFFET MER



PLATEAU YACHT

24 huîtres
24 crevettes
8 langoustines
8 palourdes
6 moules
12 bulots
1 Aioli

115€

*Citron
Beurre
Pain de seigle
Vinaigrette échalote*



PLATEAU ANNEXE

12 huîtres
12 crevettes
8 bulots
1 Aioli

65€

*Citron
Beurre
Pain de seigle
Vinaigrette échalote*



ENTRE TERRE & MER



PLANCHA **XXL** COTE DE BOEUF

95€

Viande origine Française
Environ 1,5 kg
Pour 5 personnes



PLANCHA **LIGHT** SAUCISSES / MERGUEZ

25€

2 saucisses et 2 merguez
Artisanale
Environ 1,5 kg
Pour 2 personnes



PLANCHA **ÉPUISETTE** GAMBAS GRILLÉES

80€

Entre 8 et 12 pièces
Environ 1,2 kg
Pour 5 personnes



*Toutes nos planchas sont
accompagnées d'une
salade de saison et de tomates
cerises cuites et de padròn*



FLACON DE CHAMPAGNE

de VENOGE
DEPUIS 1837

LES CHAMPAGNES CORDON BLEU, DOMINÉS PAR LE PINOT NOIR, EXPRIMENT LA RONDEUR ET UNE CERTAINE VINOSITÉ TYPIQUE DE CE CÉPAGE.



BLANC ET NOIR

70€

DÉGUSTATION

Jolie robe légèrement dorée, belle complexité aromatique aillant des notes de pommes vertes, de citron et de miel.

Equilibré, rond, complexe et subtil. Un champagne d'une polyvalence exceptionnelle. Très bonne capacité de vieillissement.

Assemblage : Pinot Noir 50%
Pinot Meunier 25%
Chardonnay 25%



ROSÉ

80€

DÉGUSTATION

Le nez est frais et révèle d'intenses notes de fruits rouges.

La bouche allie fraîcheur, vivacité et rondeur.

Un Champagne d'apéritif convenant également aux desserts à base de fruits..

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 60%
- Pinot Meunier 20%
- Chardonnay 20%



FLACON CHAMPAGNE

Vins des Princes, Prince des vins.



La cuvée des Princes fut créée dès 1864 par Joseph De Venoge en hommage aux Princes d' Orange. Son élégance caractéristique rappelle les habitudes de la grande aristocratie Européenne du début du 20ème siècle qui décantait le champagne en flacons de cristal.



BLANC DE BLANC

95€

Composée uniquement de Premiers et Grands Crus (Mesnil sur Oger, Trépail) assemblés rigoureusement par notre Chef de Cave, le Prince Blanc de Blancs est doté d'une superbe Minéralité et d'un grand pouvoir de vieillissement. De subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes soulignent sa fraîcheur et son élégance qui séduiront particulièrement à l'apéritif ou sur des entrées légères.

Assemblage : Chardonnay 100%



ROSÉ

115€

DEGUSTATION

La sélection minutieuse de vignobles encépagés par le Pinot noir dans le grande et petite montagne de Reims apporte minéralité et droiture.

Marquée par les arômes de groseilles et de fraises soulignées d'agrumes (pomelo chinois et zeste d'orange), la cuvée Princes Rosé se déguste à merveille à l'apéritif et accompagne à la perfection le homard et le saumon.

Assemblage : Pinot Noir 100%



VIN BLANC, ROSÉ & BIÈRE



Développé au milieu du XIXème siècle, ce domaine familial a vu se succéder des générations de vigneronns tous animés par la même passion de la vigne et du vin.

Bénéficiant du climat méditerranéen, la vigne profite du généreux ensoleillement estival qui limite la production et favorise la concentration des raisins, ce qui confère aux vins finesse et caractère.



BLANC CHARDONNAY TRADITION

25€

Robe jaune paille.

Le nez est délicat, marqué sur des notes de fleurs blanches. La bouche est intense avec des notes de beurre et de pain grillé.

Accords: Poissons

Potentiel de garde: 12 à 24 mois

Température de service: 8-10° C



ROSÉ LA GRANDE VAGUE

25€

Mosaïque de cépages

Robe rose très pâle. Nez intense de fleurs blanches d'agrumes. La bouche est vive et fraîche, ponctuée par des notes de fruits rouges croquants et acidulés.

Accords: Fruits de mer, salades, grillades

Potentiel de garde: 12 à 24 mois

Température de service: 8-10° C



HEINEKEN BLONDE

30€

Fût de bière Heineken de 2 litres
Machine à pression Krups

Mise à disposition de chope



VIN ROUGE

Domaine
SAINT-GEORGES
D'IBRY

ROUGE ET MON PÈRE

25€



Cabernet-Sauvignon, Merlot 12 mois en fût
Robe rouge sombre. Élevé en fût de chêne pendant 15
mois, le nez dévoile des notes torréfiées avec des
arômes de pierre à fusils et de poivre blanc.

Accords: Grillades et fromages
Potentiel de garde: 60 à 72 mois
Température de service: 16-17° C

Domaine
SAINT-GEORGES
D'IBRY

ROUGE Pays d'Oc 2019 Vin Biologique Marianne

95€



Superbe robe rouge grenat profond avec des reflets
ambrés. Le nez s'ouvre avec finesse sur des notes épicées,
de garrigue, et de bois de santal. La finale est portée sur la
gourmandise de fruits noirs confits et de fruits à coque. La
bouche est fondue et très ample avec une matière très
agréable au palais. L'élevage en amphore affine avec
élégance les tanins et permet de sublimer les notes
aromatiques.

Assemblage : Syrah Merlot
Elevage 18 mois en amphore

VINS DE
BORDEAUX *B*

ROUGE PAULLIAC LACOSTE BORIE 2016

75€



Il a un bouquet propre et précis, pas aussi complexe que
certains de ces pairs, mais avec des feuilles de framboises
et de cassis très agréables teintées de cèdre.

Assemblage : Cabernet 61%
Sauvignon 29%
Merlot 10%



ACTIVITÉS



PADDLE
ÉLECTRIQUE

30€

Unité

Avec gilet obligatoire
Sur la durée de la prestation



TOBOGGAN
GONFLABLE

50€

avec assistance
Hauteur 2,5m
Longueur 5m



Montage simple **OFFERT**

2 cannes avec bouchons
2 cannes plombées



MUSIC LIVE



700€

**GROUPE MUSIC LIVE
LUMEN**

OPTION SAXO

**3 heures
Playlist généraliste**

300€



500€

DJ GÉNÉRALISTE

OPTION SAXO

**3 heures de mix Live
Playlist généraliste**

300€



CONCIERGERIE



POSSIBILITÉ DE NAVETTE

Supplément de personne
Avec capitaine a bord

200 €

Au départ de Sérignan / Port Chichoulet
Maximum 6 personnes
Allez retour
2h sur place

30€ par personne



PRESTATIONS

De 2 à 10 personnes maximum

FORFAIT 4 HEURES

De 7h à 11h **500 €**

De 12h à 16h

Heure supplémentaire 100 €

De 18h à 22h **600 €**

Heure supplémentaire 200 €

FORFAIT 8 HEURES

800 € De 10h à 18h

Heure supplémentaire 100 €

900 € De 16h à 00h

Heure supplémentaire 200 €

LA BOUTIQUE



Serviette
de bain 160g
30€



2 x



Pack Bouteille Blanc ou Rosé
& 2 verres Keep Cool
30€



Verre Blanc
Unité
5€



ENTREPRISES

De 2 à 10 personnes maximum

FORFAIT 10 HEURES

Au choix entre 7h et 23h

Toutes les animations incluses

1 800 €

Heure supplémentaire 200 €

Inclus

Team Building

Course de paddle

2 Paddles électriques

Matériel de pêche

Toboggan de 5 m

Plongeoir de 2,5m

Accueil café

Salle de réunion avec TV 65"

Séminaire sur le bateau

2 bouteilles de champagne offertes





CONTACTS



FRANCK LAGORCE

PDG



06 17 75 65 63



franck@keepcool.events

EMBARQUEZ DÈS MAINTENANT !
WWW.KEEPCOOL.EVENTS



flashez



YACHTKEEPCOOL

flashez



YACHT KEEP COOL

N'hésitez pas à laisser vos commentaires, c'est très important pour nous afin de partager ces moments si précieux

Connexion wifi : KEEP COOL

Mot de passe : Keepcool51

#keepcool.events