



P  
R  
E  
S  
T  
A  
T  
I  
O  
N  
S  
  
2  
0  
2  
6



# TAPAS APÉRO



## PLATEAU DE CHARCUTERIE

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

Pour 5 personnes **65€**

Pour 10 personnes **125€**

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



## 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

## TARTINADES



### AU CHOIX

- TARAMA TRUFFE
- RILLETTES D'ESTURGEON
- ANCHOIADE MAISON
- THON DE MEDITERRANEE MAISON
- PATE DE CAMPAGNE MICHEL ANINAT (MOF)

- TOAST BISCOTTERIE ARTISANALE

Les 2 pots

**40 €**

Les 5 pots

**70 €**



## CAVIAR FRANÇAIS



ESTURGEON	PRODUIT	30 Grammes	50 Grammes	100 Grammes
BAERII	VINTAGE	95 €	155 €	295 €
OSCIEIRE	OSCIEIRA	115 €	175 €	225 €



# TAPAS APÉRO



- MINI PISSALADIÈRE
- TARTARE DE SAUMON EN VERRINE
- TARTARE DE TOMATE BASILIC ET FETA EN VERRINE
- SALADE PERLE OCEANE CREVETTE EN VERRINE



- HOUMOUS VERRINE ET GRISIN
- TOAST MAGRET SECHE CONFITURE DE FIGUE
- PAN CON TOMATE ET JAMBON DE MONTAGNE (MICHEL ANINAT)

Plateau 48 pièces

**125€**

**AU CHOIX 7 VARIETES**

Plateau 24 pièces

**65€**

**AU CHOIX 7 VARIETES**





# TAPAS APÉRO



## BROCHETTES POULETS Cocktail 12 cm

- Façon méditerranéenne ( marinée à l'huile d'olive de Puisserguier, 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 HUITRES  
24 CREVETTES 30/40  
24 BULOTS  
8 CREVETTES MADAGASCAR  
SAUVAGE 20/30

1 AIOLI  
2 CITRONS  
6 BEURRES

**115€**

## PLATEAU ANNEXE

12 HUITRES N°4  
12 CREVETTES 30/40  
12 BULOTS  
4 CREVETTES MADAGASCAR  
SAUVAGE 20/30

1 AIOLI  
1 CITRON  
3 BEURRES

**65€**



ENCORNET  
CHAMPIGNON  
POUSSE DE BAMBOU  
GINGEMBRE  
SESAM  
PIMENT  
LAITUE JAPONAISE

**180 GR**  
1 personne

**20€**



SAUCE SOJA CACAHUETTE  
HUILE DE TOURNESOL  
AIL, GINGEMBRE  
OIGONS, COUX CHINOIS  
POUSSE DE BAMBOU  
HARICOT, MANGA  
NOUILLES ASIATIQUE  
VINAIGRETTE DE RIZ, CREVETTE

**180 GR**  
1 personne

**20€**



# ENTRE TERRE & MER



## BROCHETTES POULETS

- Façon méditerranéenne ( marinée à l'huile d'olive de Puisserguier, thym et herbes de la garrigue

10 Pièces **60€**



## 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**



# FLACON CHAMPAGNE

Vins des Princes, Prince des vins.

de **VENOGE**  
DEPUIS 1837

La cuvée des Princes fut créée dès 1864 par Joseph De Venoge en hommage aux Princes d' Orange. Son élégance carafe 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%



# FLACON DE CHAMPAGNE



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%



# VIN ROUGE



## ET MON PÈRE

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

75 cl, 25€

Magnum

150 cl, 50€



## CHEMIN PARTAGE

Syrah/Merlot/Grenache/Cabernet-Sauvignon  
Magnifique robe grenat avec des reflets  
violacés. La bouche est soyeuse à  
souhait avec des notes d'épices douces,  
de poivre et de vanille.

**Accords:** Grillades et fromages

**Potentiel de garde:** 60 à 72 mois

**Température de service:** 16-17° C

75 cl, 40€

Magnum

150 cl, 80€



## 1860

Couleur rouge soutenu, avec des reflets sombres et  
violacés. Une puissance et une richesse aromatiques des plus  
séduisantes, avec du fruité rouge, ainsi que des notes de  
vanille douce et de torréfaction acquises lors de l'élevage en  
barrique.

**Assemblage :** Syrah - Grenache

55€



## Pays d'Oc 2019

### Marianne

Superbe robe rouge grenat profond avec des reflets  
ambrés. 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**

95€



# VIN BLANC, ROSÉ & BIÈRE

  
DOMAINE  
SAINT-GEORGES D'IBRY

Développé au milieu du XIXème siècle, ce domaine familial a vu se succéder des générations de vignerons 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 75 cl**

**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



**BLANC**  
**CHARDONNAY VIOGNIER**

**75 cl, 40€**

*Robe jaune paille.*

La robe est d'un éclatant jaune doré. Le nez est intense, porté sur des notes florales, de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits à coque.

**Accords:** Poissons

**Potentiel de garde:** 12 à 24 mois

**Température de service:** 8-10° C

**Magnum**

**150 cl, 80€**



**ROSÉ**  
**LA GRANDE VAGUE 75 cl**  
**Mosaïque de cépages**

**35€**

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



**ROSÉ**  
**MAGNUM EXCELLENCE 150 cl**

**Magnum**

*Mosaïque de cépages*

La robe est d'un éclatant jaune doré. Le nez est intense, porté sur des notes florales, de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits à coque.

**Accords:** Fruits de mer, salades, grillades

**Potentiel de garde:** 12 à 24 mois

**Température de service:** 8-10° C

**150 cl, 50€**



# CARTE



## JUS DE FRUIT (25cl)

Orange — 3 €

Pomme — 3 €

Tomate — 3 €

Ananas — 3 €

Ace — 3 €

## ALCOOL

Bière pression 1664 4,5° - 33 cl — 5 €

## EAU (1 litres)

Volvic 4 €

Perrier 4 €

## SODA (33cl)

Coca-Cola — 3 €

Coca-Cola 0 — 3 €

Schweppes — 3 €

Perrier — 3 €

Ginger Beer — 3 €

## BOISONS CHAUDES

Café / Dé-caféine 2 €

Thé 2 €

## TAPAS

Tartinade 2 pots 40 €    Tartinade 5 pots 70 €    Chips 40 g 2 €

Charcuterie 2 pers 35 €    Fromage 2 pers 35 €    Chips 40 g 2 €

Charcuterie 4 pers 65 €    Fromage 4 pers 65 €    Crudités 4 pers 45 €

Charcuterie 8 pers 125 €    Fromage 8 pers 125 €    Crudités 8 pers 90 €

## PLATEAU

Salé 24 pièces 5 pers 65 €    Sucré 24 pièces 5 pers 55 €

Salé 48 pièces 10 pers 125 €    Sucré 48 pièces 10 pers 95 €

## LA MER

Encornet Thai 180g 20 €    Nouilles Thai 180g 20 €


Plateau Yacht 115 €    Plateau Annexe 65 €

Caviar Baerii 30g 95 €    Caviar Baerii 50g 155 €    Caviar Baerii 100g 295 €

Caviar Oscietre 30g 115 €    Caviar Oscietre 50g 175 €    Caviar Oscietre 100g 225 €

## PLANCHA

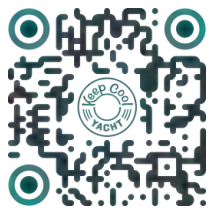
Côte de Boeuf 5 pers  95 €    Merguez 4 pièces  25 €

Gambas 5 pers 80 €    Saucisse 4 pièces  25 €

Taxes et service compris / Prix net en ttc



# CARTE



## ALCOOL

	Verre 4cl	Bouteille
<b>PASTIS - RICARD</b> <i>Français 45° / 70 cl</i>	5 €	60 €
<b>WHISKY.</b> 43° / 70cl <i>KURAYOSHI Japonais</i>	15 €	120 €
<b>WHISKY.</b> 40° / 70cl <i>Clan Campbell Ecossais</i>	5 €	80 €
<b>GIN.</b> 42° / 70 cl <i>FAIR Français</i>	15 €	120 €
<b>GIN.</b> 42° / 70 cl <i>Bombay Saphirre Angleterre</i>	5 €	80 €
<b>VODKA.</b> 40° / 70 cl <i>FAIR Français</i>	15 €	80 €
<b>RHUM.</b> 40° / 70 cl <i>Diplomatico Venezuela</i>	15 €	120 €
<b>RHUM.</b> 37° / 70 cl <i>Havanaclub Cuba</i>	5 €	80 €
<b>GET 27</b> 17,9° / 70cl	5 €	60 €
<b>LIMANCELLO</b> 37° / 70 cl	5 €	60 €
<b>BAILEYS</b> 17° / 70 cl	5 €	60 €

## CHAMPAGNE

<b>LA COUPE</b> <b>Charbaut blanc</b> <i>1er cru blanc de blanc 12°</i>	12cl	12 €
<b>KIR ROYAL</b> <b>Charbaut blanc</b> <i>1er cru blanc de blanc 12°</i>	12cl	12 €
<b>De Venoge Cordon Bleu</b> <i>Brut Blanc et noir 12°</i>	75cl	70 €
<b>De Venoge Cordon Bleu</b> <i>Brut Rosé 12°</i>	75cl	80 €
<b>De Venoge Princes</b> <i>Blanc de blanc Chardonnay 12°</i>	75cl	95 €
<b>De Venoge Princesse</b> <i>Brut Rosé Pinot Noir 12°</i>	75cl	115 €
<b>Vasque Punch</b> <i>5 litres</i>		130 €

## VIN Domaine Saint Georges d'Ibry AOP



<b>ROUGE Côtes de Thongue</b>	12cl	75cl	150cl
<b>Et mon Père 2022 - Rouge Cabernet-Sauvignon, Merlot 14°</b>	8 €	25 €	50 €
<b>1860 - 2021 - Syrah - Grenache 14°</b>		65 €	
<b>Marianne 2020 - Syrah - Merlot - élevé en amphore 14°</b>		95 €	
<b>Saint Georges d'Ibry 2023 - Chemin partagé Syrah/Merlot/Grenache/Cabernet-</b>	40 €		80 €



<b>BLANC Côtes de Thongue</b>	12cl	75cl	150cl
<b>Saint Georges d'Ibry 2023 - Chardonnay 13,5°</b>	8 €	25 €	
<b>Saint Georges d'Ibry 2023 - Chemin partagé Chardonnay/Viognier 13,5°</b>	40 €		80 €



<b>ROSE Côtes de Thongue</b>	12cl	75cl	150cl
<b>La grande Vague 2023 - Mosaïque de cépages 13°</b>	10 €	35 €	
<b>Saint Georges d'Ibry 2023 - Excellence Syrah/Grenache/Marselan 13,5°</b>			50 €

Taxes et service compris / Prix net en ttc



# ACTIVITÉS



## **BATEAU 350 €**

NAVETTE  
Maximum 6 personnes

Supplément de personne  
Avec capitaine a bord

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



PADDLE

**30€**

Unité

**50€**

Les deux



TOBOGGAN  
GONFLABLE

**50€**

Hauteur 2,5m  
Longueur 5m



Montage simple **OFFERT**

2 cannes avec bouchons  
2 cannes plombées  
Appats



# CROISIERES

## **CROISIERE 3 JOURS - 2 NUITS à bord**

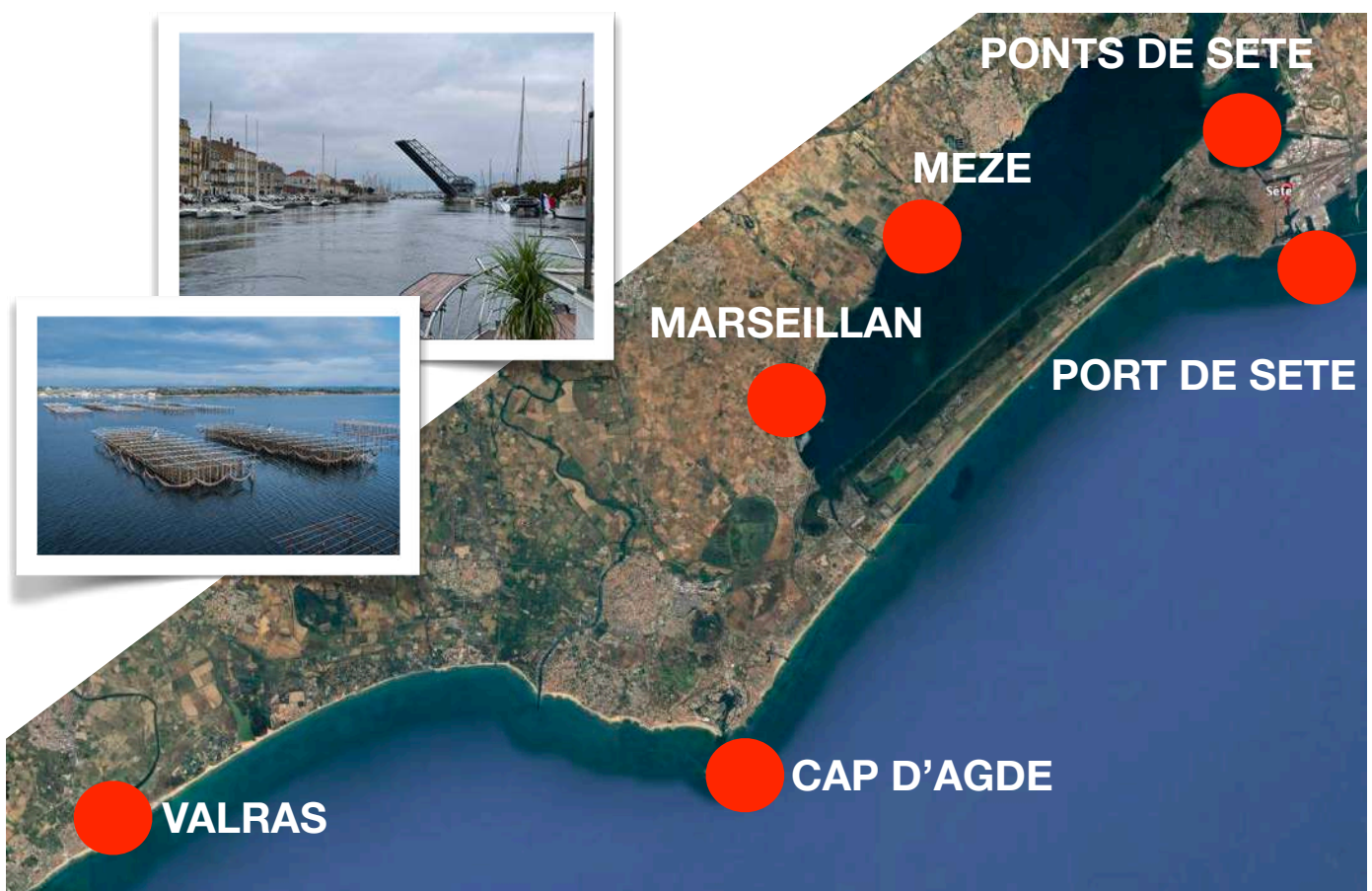
**2 900 € TTC**

Tarif identique de 2 adultes et 2 enfants maximum

Pendant 3 jours, évadez-vous à bord du Yacht Keep Cool avec son équipage.

De Valras en passant par Cap d'Agde avec une halte pour déjeuner, puis la traversée de Sète, pour découvrir l'étang de Thau, sa richesse ostréicole, sa faune animale et des paysages incroyables.

Nos partenaires hôteliers à Sète, Mèze ou Marseillan seront ravis de vous accueillir lors de ces croisières uniques.





# COUCHER DE SOLEIL

**2H de balade**

**Réservations uniquement pour les groupes  
de 8 à 14 personnes**

*En fonction de la période  
l'horaire de départ peut varier.*

*Mai 20h00*

*Juin 20h30*

*Juillet 20h00*

*Aout 19h30*

*Septembre 19h00*

*Au départ du port de  
Sérignan et fonction de la  
météo et de l'état de la  
mer. Coucher de soleil en  
mer ou sur L'Orb.*

**80 euros / personne**

*Formule tout inclus par personne*

*Balade, 1 planche tapas :*

*Au choix mixte ou fromage ou charcuterie ou crudité*

*un verre de vin St Georges d'Ivry :*

*Rouge, blanc, ou rosé.*



**Sur L'Orb**



**En mer**



# ENTREPRISES



De 2 à 10 personnes maximum

## FORFAIT 10 HEURES

**Au choix entre 7h et 23h**  
Toutes les animations incluses

**1 950 €**

*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



# TARIFS 2026 ttc

## FORFAIT 2 HEURES

**Coucher de soleil  
En mer ou sur l'Orb.**

Par personnes **80 €**

Groupe de 10 à 14 personnes

*Inclus au choix: une planche tapas mixte  
Fromage, charcuterie ou crudité  
Et 1 verre de vin ou un soft*

## FORFAIT 4 HEURES

De 11h à 15h **650 €**

*Heure supplémentaire 100 €*

De 18h à 22h **850 €**

*Heure supplémentaire 200 €*

De 1 à 12 personnes maximum  
*Hors prestations culinaires et viticoles*

## FORFAIT 7 HEURES

**950 €** De 11h à 18h

*Heure supplémentaire 100 €*

**1 150 €** De 16h à 23h

*Heure supplémentaire 200 €*

De 1 à 12 personnes maximum  
*Hors prestations culinaires et viticoles*

## CROISIERES THAU

### CROISIERE 2 JOURS

**1 NUIT à l'hôtel**

**2 900 €**

Tarif identique de 1 à 4 personnes  
maximum  
*Hors prestations culinaires non  
incluses, viticoles  
et hôtellerie*

## FORFAIT 10 HEURES

### PECHE AU GROS

**6 personnes 10 H**

**1 800 €**

Tarif identique de 1 à 6 personnes  
*Compris matériel navigation et  
casse croute à 10H  
Hors prestations culinaires et,  
viticoles pour le déjeuner*

### NAVETTE 350 €

Maximum 6 personnes  
Avec capitaine a bord  
Au départ  
de Sérignan / Port Chichoulet  
Allez retour  
2h sur place  
Hors prestation culinaire ou viticole

*Taxes et service compris / Prix net en ttc*



**BOUTIQUE**

**=SHILTON=**  
FRENCH SPORTSWEAR COMPANY



**70 €**



1 sac 50/40 cm water proof  
1 serviette 280g & 2 casquettes



Ou **30 €**



1 casquette

**BOUTIQUE**



DOMAINE  
SAINT-GEORGES D'IBRY



2 x



Pack Bouteille Blanc ou Rosé  
& 2 verres Blancs offerts **50 €**



Verre Blanc  
Unité **5 €**



# MUSIC LIVE



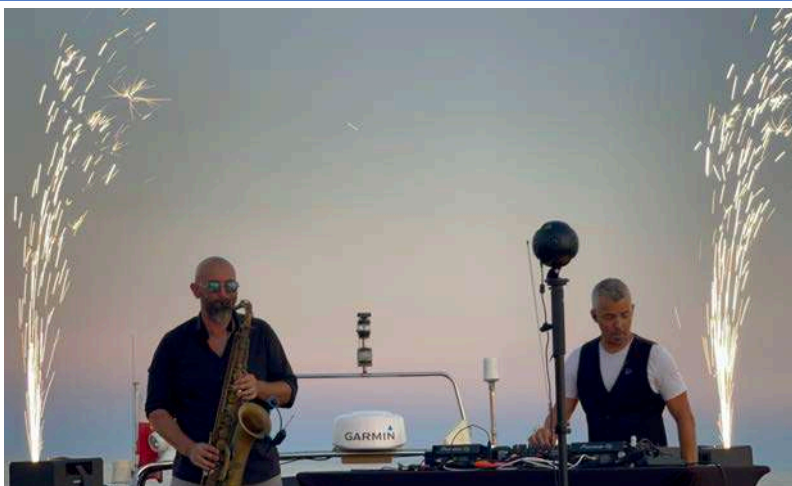
**700€**

**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

## APPARTEMENT VALRAS

### Pour 4 personnes

Vue imprenable sur le port et la mer, ancienne maison de pêcheur complètement restaurée avec du cachet et surtout des prestations de qualité.

Vous gardez votre voiture et vous faites tout à pied, la mer est juste à deux pas ainsi que tous les commerces.

C'est un endroit au calme idéal pour se reposer et passer des vacances de rêves.

« Casita del mar » est un petit nid d'amour qui peut accueillir maximum 4 personnes mais pas d'animaux.

Cette maison n'est vraiment pas adaptée pour les enfants en bas âge car il y a un accès escalier et par mesure de sécurité.

Vous ne serez pas déçu, c'est une des plus belle vue sur Valras



**Minimum 2 nuits**

**300 €**



**Avril-mai-juin-septembre-octobre**

**Hors saison (juillet - aout)**





# CONTACTS

**FRANCK LAGORCE**  
PDG

06 77 75 65 63    franck@keepcool.events

EMBARQUEZ DÈS MAINTENANT!  
[WWW.KEEPCOOL.EVENTS](http://WWW.KEEPCOOL.EVENTS)

VOUS AUSSI, CHANGEZ D'HORIZON !



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

Connexion wifi : STARLINKKC  
 Mot de passe : Keepcool51  
 #keepcool.events