

**GOÛTEZ**  
LA CORSE



**SAISON 2023**

# RÉGALEZ VOUS À CONCEVOIR VOS MENUS POUR CETTE CROISIÈRE

/ PARCE QUE CE SONT VOS VACANCES,  
NOUS NOUS CHARGEONS DES CONTRAINTES ANNEXES.

/ PLUS DE SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT,  
TOUT SERA À BORD LORS DE VOTRE ARRIVÉE.  
NOUS AVONS SÉLECTIONNÉ DES PRODUITS DE GRANDES QUALITÉS  
AUPRÈS D'ARTISANS LOCAUX.

/ C'EST UN VOYAGE CULINAIRE AU SEIN DE VOTRE CROISIÈRE.

/ LES MENUS PROPOSÉS SONT COMPOSÉS DE SPÉCIALITÉS LOCALES  
ET DE PLATS CUISINÉS « COMME À LA MAISON »  
( MIS SOUS VIDE, JUSTE À RECHAUFFER )  
À BASE DE PRODUITS FRAIS ET SAISONNIERS.

/ TOUT EST PENSÉ POUR VOTRE SEMAINE, BOISSONS, ÉPICERIE  
ET PRODUITS D'ENTRETIEN INCLUS.  
( HORS ALCOOL FORT ET BIÈRE CORSE )

LE MENU TYPE PROPOSÉ CORRESPOND À UN BUDGET DE  
45 € / JOUR / PERSONNE.

IL FAUDRA **COMPTER** UN MENU SUPPLÉMENTAIRE  
POUR VOTRE **SKIPPER**.



# INFORMATIONS

REPLISSEZ LES CASES AVEC LES INFOS DEMANDÉES

NOM

PRÉNOM

MAIL

TÉLÉPHONE

DATE DE DÉPART

PORT DE DÉPART

NOM DU BATEAU

NOMBRE D'ADULTES ET D'ENFANTS ( - DE 7 ANS )

MENU TYPE	DÉJEUNER	DÎNER
DIMANCHE		<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>RISOTTO CITRON SAFRAN ENTREMET CITRON</p>
LUNDI	<p>MELON ET PRISUTTU TABOULÉ MOZZARELLA CRÈME ET CITRON SALADE DE TOMATES FROMAGES ET FRUITS DE SAISON</p>	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>SALADE VERTE CRUMBLE FRUITS ROUGES</p>
MARDI	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>SALADE COMPOSÉE FROMAGES ET FRUITS DE SAISON</p>	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>FONDANT AU CHOCOLAT</p>
MERCREDI	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>SALADE COMPOSÉE FROMAGES ET FRUITS DE SAISON</p>	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>CLAFOUTIS PÊCHE AU ÉPICES</p>
JEUDI	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>SALADE COMPOSÉE FROMAGES ET FRUITS DE SAISON</p>	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>GRATINS DE PDT À LA TOMME CORSE MOELLEUX CHÂTAIGNE</p>
VENDREDI	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>SALADE DE PÂTES COURGETTES MOZZA MINI KOUIGN AMANN</p>	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>POLENTA DE MAIS TIRAMISU</p>
SAMEDI	<p>CLIQUEZ POUR SÉLECTIONNER</p> <p>SALADE DE POULPES FRUITS DE SAISON</p>	

# INCLUS DANS VOTRE AVITAILLEMENT

LE MENU TYPE, LES GOÛTERS ET LES APÉRITIFS

TOUT LE NECESSAIRE POUR VOTRE SEMAINE : ÉPICERIE, PRODUITS D'ENTRETIEN, BOISSONS \*

## PETITS DÉJEUNERS GOÛTERS

BRIOCHE BABKA MAISON  
QUATRE QUARTS MAISON  
CONFITURES  
MIEL CORSE  
PAIN GRILLÉ  
BOISSONS CHAUDES  
JUS DE FRUITS  
CAKE SUBLIME CITRON  
CANISTRELLI  
SABLÉS MAISON

## BOISSONS \* QUANTITÉS INCLUSES

EAU 1,5L / JOUR / PERS.  
VIN CORSE CONDITIONNÉ  
EN CUBIS 1,5L / PERS / SEMAINE  
( INDIQUEZ VOTRE PRÉFÉRENCE  
DE COULEUR À LA COMMANDE )  
BIÈRES ( 1 / ADULTE / JOUR )  
JUS D'ORANGE  
COCA-COLA

## APÉRITIFS

CANISTRELLI SALÉS  
CRACKERS MAISON  
PASTIS CORSE OU MUSCAT  
TARTINABLES MAISON :  
CAVIARS DE LÉGUMES,  
TAPENADE



**CAROLE EST VOTRE INTERLOCUTRICE  
PRIVILÉGIÉE POUR FINALISER VOTRE LISTE DE COURSES.**

**+33 6 80 91 58 53 // CAROLE@CROISIERA.COM**



**VOUS POUVEZ COMPLÉTER VOTRE AVITAILLEMENT AVEC DES SUPPLÉMENTS  
DANS LA LISTE DE COURSES JOINTE**

**LE DEVIS DÉFINITIF VOUS SERA ALORS TRANSMIS  
UNE FOIS VOTRE LISTE COMPLÉTÉE.**

**POUR TOUTES DEMANDES PARTICULIÈRES  
( ALLERGIES, VÉGÉTARIEN, ANNIVERSAIRES ... )  
N'HÉSITÉZ PAS À ME CONTACTER**



**BON APPÉTIT AVANT L'HEURE.  
C'EST POUR BIENTÔT, LE DÉPART !**