

CHOIX DE CATERING ET BOISSONS À BORD 2024

APÉRITIFS:

Plateaux variés avec un contenu de 10 unités :

- **Plateau mini pastrami bikini** (pain brioché, emental, pastrami et sauce cornichon). **Prix : 29,90€.**

- **Farinatas (pâte à pizza à base de farine de pois chiches, sans gluten)**

1. **Jambon Serrano** : avec straccino (fromage à la crème), cerises et vinaigrette. **Prix : 29,90€.**
2. **Végétarien** : avec stracciatella, tomates séchées, roquette et vinaigrette. **Prix : 25,90€.**
3. **Vegan** : avec fromage frais vegan, avocat, sauce kimchi et carotte. **Prix : 19,90€.**

-**Plateau de mini-croissants**

4. **Dinde et fromage**: mini-croissants au fromage et à la dinde. **Prix : 25,90€**
5. **Vegan**: mini-croissants avec fromage vegan, confiture de poivrons grillés, maïs et roquette. **Prix : 27,90€**

- **Zambusec** (pâte filo, ricotta, fromage, sofrito et œuf). **Prix : 22,90€.**

- **Caramelitos au brie et à la confiture de myrtilles** (brie, confiture de myrtilles, amandes tranchées, pâte filo). **Prix : 22,90€.**

- **Puritos** (pâte filo, crémette, fromage bleu, basilic, mangue, sésame et miel). **Prix: 25,90€.**

- **Mini ensaimadas** (mini enseimada, confiture de poivrons, sobrasada). **Prix : 24,90€.**

- **Mini gofree avec poulet croustillant** (mini gofree, poulet croustillant, salade de chou, sauce). **Prix : 39,90€.**

- **Tacos de côte de porc ibérique avec BBQ coréen** (côte de porc, sauce BBQ, légumes, tortilla de maïs). **Prix : 54,90€.**

- **Mini rock and roll au homard** (rock and roll pain, homard, beurre aux herbes).
Prix : 54,90€.

- **Plateau de houmous**, servi avec des crudités et des crackers. **Prix : 46,90€.**

- **Plateau de fruits de saison coupés (2 kg environ).** **Prix : 49,90€.**

Petit-déjeuner méditerranéen (minimum 10 personnes) :

- Infusions / café
- Lait
- Jus de fruit
- Pains variés
- Charcuterie et fromages
- Mini-pâtisseries
- Beurre, confiture et miel
- Tomates
- Yogourt
- Muesli
- Huile d'olive et sel
- Fruits

Prix : 22,90€ par personne

Apéritif Oasis Tapas (minimum 10 pax) :

- Mini cocarroi
- Mini empanada
- Fleur de serrano ibérique
- Mini fuet
- Fromage de Mahon
- Aïoli
- Omelette
- Mini enseimada avec sobrasada et confiture de poivrons
- Llonguet pain
- Tomate
- Huile et sel

Prix : 28,90€ par personne

Plateau de fromages (minimum 10 personnes):

- Fromage de Mahon
- Mini bleu de Bavière
- Fromage Feta
- Gouda au pesto
- Miel
- Raisins
- Noix
- Pain
- Huile et sel

Prix : 15,90€ par personne

Entrée de charcuterie et de fromage servie dans un verre (minimum 10 pax) :

- Fromage de Mahon
- Fromage Manchego
- Chorizo
- Salchichón
- Jambon York
- Jambon serrano
- Flautín rustique
- Tomate
- Huile et sel

Prix : 15,90€ par personne

EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES AVEC BBQ À BORD

***Tous les menus requièrent un minimum de 10 personnes.**

OPTION 1 - CROISIÈRE MÉDITERRANÉENNE

Naviguez sur les eaux cristallines de la belle île, tout en profitant d'une bouchée qui vous emmènera dans différents ports méditerranéens...

Le menu comprend :

- Focaccia méditerranéenne avec mortadelle de Bologne, tomate monterosso et stracciatella.
- Poisson blanc dans une feuille de bananier, cuit sur le grill à bord.
- Poulet ou filet de bœuf fraîchement grillé
- Salade Horiatiki (tomate, poivron, olives noires, oignon, concombre et fromage feta)
- Salade Patató (pomme de terre majorquine, crème fraîche et herbes aromatiques)
- Dessert au yaourt avec fruits et amandes
- Pain et Fruits

Prix avec poulet : 36,90€/pax

Prix avec filet de bœuf : 48,90€/pax

OPTION 2 - WINDOW TO AMERICA

Un menu inspiré des plats simples mais non moins délicieux de l'Amérique du Nord, qui descend vers les délices de l'Amérique latine.

Le menu comprend :

- Chips
- Mini hot-dog, avec pain rock and roll et garniture à l'oignon (2 par personne)
- Poitrine de poulet cuite sur le grill à bord, avec sauce majorquine (ketchup, mayonnaise, sauce Worcesterstershin, tabasco, oignon de printemps, EVOO, fenouil, vinaigre, moutarde, jus de citron, sel et poivre).
- Ou filet de bœuf grillé avec beurre aux herbes
- Maïs grillé avec sauce chimichurri
- Salade de chou (chou rouge, carottes, raisins secs et salades roses)
- Salade de roquette (roquette, fruits de saison, fromage panela, noix du Brésil et vinaigrette)
- Génoise au mojito
- Pain et fruits

Prix avec poulet : 30,90€/pax

Prix avec filet de boeuf: 44,90€/pax

OPTION 3 - ROUTE DE LA SOIE

Rêvez en vous baignant au soleil avec des saveurs exotiques... jouez à faire partie de cette route que nous vous proposons de suivre avec ces délicieux plats inspirés de cultures millénaires :

Le menu comprend :

- Tartare de thon (avec mangue, avocat, ciboulette, masago vert, chou frisé et pain sarde).
- Poulpe Oasis (avec patate douce, pomme de terre, sauce au poivre, mayonnaise, avocat, coriandre, paprika, aove et flocons de sel).
- Saumon en 2 textures préparé sur le grill à bord (servi avec parmesan, piment, citron vert, mini épis et échalottes)
- Salade de haricots (haricots, oignons, tomates cerises, coriandre, feta et sauce ponzu)
- Salade orientale (chou chinois, maïs, carotte et aubergine fumée en vinaigrette)
- Gâteau au fromage (au yuzu, chocolat blanc, noix de coco et citron vert)
- Pain et fruits

Prix: 59,90€/pax

OPTION 4 – VERDEMAR

La consommation d'animaux n'étant pas en contradiction avec le goût, nous proposons notre délicieuse variante végétalienne.

Le menu comprend:

- Farinata végétalienne
- Poulet végétalien grillé avec sauce ponzu
- Brochette végétalienne grillée
- Maïs grillé
- 2 salades selon le groupe
- Gâteau éponge végétalien
- Fruits

Prix: 30,90€/pax

OPTION 5 - MINI OASIS

Les plus petits, les plus agréables, ont aussi leur place dans notre menu de bord.

Le menu comprend:

- Mini hot-dog (2 pièces)
- Brochette de poulet et de pommes de terre
- Pain
- Dessert selon le groupe

Prix: 14,90€

OPTION SANS GLUTEN pour les expériences gastronomiques. Nous proposons du pain et des desserts sans gluten sans supplément pour les cas individuels. Si tout le groupe demande l'option "sans gluten", il y aura un supplément, prix à consulter selon le menu.

* Nous n'utilisons rien de jetable. Nous disposons de vaisselle en mélamine et de couverts en acier inoxydable.

OPTIONS DE BOISSONS :

En ce qui concerne les boissons, les clients peuvent décider de contracter l'un des forfaits boissons que nous proposons ou de les payer en fonction de la consommation à bord.

PACK DE BOISSONS N° 1

- Inclut les rafraîchissements et l'eau (gazeuse et plate)

Prix par personne pour une demi-journée : **20,90 €.**

Prix par personne pour une journée complète : **25,90 €.**

PACK DE BOISSONS N° 2

- Comprend les rafraîchissements, l'eau (gazeuse et plate), le vin rouge, blanc et rosé et la bière. Une coupe de cava de bienvenue à l'arrivée est également incluse.

Prix par personne pour une demi-journée : **30,90€**

Prix par personne pour une journée complète : **40,90€**

* Nous encourageons le développement durable. Nous n'utilisons pas de vaisselle jetable. Les verres et les tasses sont en mélamine et nous utilisons du verre consigné dans notre bar.

* Le pack de boissons n° 2 est possible uniquement en réservant une option repas. Le capitaine peut limiter la consommation d'alcool à bord, pour des raisons de sécurité.

* L'ensemble du groupe doit sélectionner la même option de forfait boissons (à l'exception des femmes enceintes et des enfants, dans le cas où le groupe sélectionne le forfait avec alcool)

* Si vous avez une demande particulière concernant les vins, nous pouvons établir un devis personnalisé.

* Nous avons un bar à votre disposition à bord avec une carte variée de cocktails et de liqueurs. Ces consommations seront commandées et réglées à bord.

* Tous les prix indiqués ci-dessus **incluent la TVA de 10 %**. TVA soumises aux modifications législatives.

* Les prix de ce dossier peuvent être révisés en cours de saison, en fonction de l'évolution du marché.