

OPTIONS DE RESTAURATION OASIS CATAMARANS 2025

Chez Oasis Catamaran, nous travaillons comme toujours avec le cœur. Nous proposons un vaste menu de plats faits maison, préparés dans notre propre cuisine à terre, et de nombreux menus finis directement devant le client, sur notre plaque de cuisson à bord.

Tous les produits que nous utilisons sont frais et proviennent du kilomètre 0.

Embarquez pour cette aventure gastronomique, entouré de la brise marine, dans un endroit paisible de la Méditerranée



APÉRITIFS FROIDS :

Plateaux variés avec un contenu de 10 unités :

- **Focaccias**
 1. **jambon serrano** : avec stracciatella, roquette, cerises et vinaigrette. **Prix : 39,90€.**
 2. **focaccia cristalline avec pastrami**, fromage blanc, tamarin ali oli et roquette. **Prix : 48,90**
- **Mini-croissant au jambon braisé** (mini-croissant céréales, confiture de fruits rouges, emmental, jambon braisé). **Prix : 25,90**
- **Mini ensaimadas** (mini ensaimada, confiture de poivrons, sobrassada). **Prix : 24,90€.**
- **Caramelitos de queso con uva y crocante** (fromage frais, raisin, amandes et cacahuètes croustillantes au miel). **Prix : 22,90€.**
- **Korean BBQ Rib Tacos** (côtes de porc cuites à basse température, sauce BBQ, légumes, tortilla de maïs). **Prix : 54,90€.**
- **Tacos orientaux** (papier de riz, algues nori, tartare de saumon, avocat, maïs, fruits, mayonnaise verte, sésame et oignons nouveaux). **Prix : 59,90€.**
- **Mini rock and roll au homard** (pain brioché, homard, beurre d'herbes). **Prix : 54,90€.**
- **Financier en verre avec carpaccio** (financier en verre, carpaccio, tartufato et perles d'huile d'olive). **Prix : 54,90€.**
- **Sélection de mini apéritifs pour 10 personnes** (mini capresse aux cerises, perles de mozzarella et basilic, dattes à la mousse de sobrasada, brochette d'ananas et romarin, endive au fromage frais). **Prix : 54,90€.**
- **Plateau avec 3 types de dips pour 10 personnes** (avocat et mayo à la coriandre, crème caprese et crème à l'oignon caramélisé et à l'ail noir), accompagné de crudités et de quelitas. **Prix : 47,90€.**

APERITIFS CHAUDS finis à la plancha à bord

Plateaux de snacks d'une contenance de 10 unités :

- **Mini hot-dogs** (saucisse de Francfort, pain brioché et garnitures). **Prix : 25,90€.**
- **Mini burgers angus** (pain, mini burger angus, garnitures). **Prix : 29,90€.**
- **Sandwich à la plume ibérique** (plume ibérique, abricot, ali oli caramélisé, base de pain brioché). **Prix : 59,90€.**
- **Tataki de thon** (thon, base de racine de lotus, sésame, micro vert, mayonnaise verte et peta zetas). **Prix : 69,90€.**

APPETIZES VEGAN (10 unités par plateau)

- **Focaccia végétalienne** : avec fromage végétalien, tomate et avocat. **Prix : 25,90€.**
- **Mini-croissant végétalien** avec fromage, confiture de poivrons, maïs et roquette. **Prix : 27,90€.**
- **Mini pizza à la courgette** : base de pizza, courgette, pesto, fromage végétalien, zeste de citron, noix, sel, poivre et origan. **Prix : 35,90€.**
- **Mini feuilletage au foie** (feuilletage, foie végétalien, confiture et fraises). **Prix : 29,90€.**
- **Financier en verre au tartare de tomates** (financier en verre, tartare de tomates, wakame, perles d'huile d'olive). **Prix : 54,90€.**
- **Plateau avec 3 types de dips végétaliens pour 10 personnes** (mayo à l'avocat et à la coriandre, crème caprese et crème à l'oignon caramélisé et à l'ail noir), accompagnés de crudités et de quelitas. **Prix : 47,90**

PLATEAUX DOUX (10 pièces par plateau)

- **Gâteau aux carottes.** Prix du plateau : **50,90€.**
- **Cheesecake au yuzu et au chocolat blanc.** Prix plateau : **50,90€.**
- **Rouleau de meringue japonaise aux fruits de la passion.** Prix plateau : **50,90€.**
- **Gâteau moelleux au chocolat.** Prix plateau : **50,90€.**
- **Crumble à la ricotta.** Prix plateau : **60,90€.**
- **Plateau de fruits de saison coupés** (2 kg environ). Prix : **49,90€.**
- **Plateau de fruits avec friandises** (mini-pâtisseries). Prix : **69,90€.**

Petit-déjeuner méditerranéen (minimum 10 personnes) :

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

Prix : 23,90€ par personne

Apéritif Oasis Tapas (minimum 10 pax) :

- Mini cocarroi
- Mini empanada
- Fleur de serrano ibérique
- Sobrasada
- Camaiot
- Fromage de Mahon
- Aïoli
- Omelette
- Trempó Coca
- Llonguet pain
- olives
- Tomate, Huile et sel

Prix : 30,90€ 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)
- Génoise meringuée avec crème aux fruits de la passion
- 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 :

- Olives et cacahuètes
- 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)
- Mini gâteau au dulce de leche
- Pain et fruits

Prix avec poulet : 30,90€/pax

Prix avec filet de boeuf: 44,90€/pax

OPTION 3 - SOUS LE SOLEIL DE MALLORQUE

Un hommage à la cuisine traditionnelle et locale de notre île bien-aimée.

Le menu comprend :

- Coca de Trepó
- Poulet à la sauce sobrasada
- Saucisse de Butifarra
- Saucisse de Chistorra
- Salade d'épinards (avec orange, amande et fromage mahón)
- Patató aux herbes
- Pain Llonguet
- Mousse de yaourt aux amandes et au zeste d'orange, avec micro enseimada
- Fruits

Prix : 32,90€/pax

OPTION 4 - 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 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.

***OPTION VÉGÉTARIENNE OU VÉGÉTARIENNE :** les menus ci-dessus peuvent être adaptés aux végétaliens/végétariens sur demande.

* 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 : **22,90 €.**

Prix par personne pour une journée complète : **30,90 €.**

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 : **32,90€**

Prix par personne pour une journée complète : **42,90€**

* 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.