

Servi à bord

Lors de votre croisière, profitez d'un dîner buffet gourmand et varié, préparé avec soin par notre traiteur pour offrir des saveurs authentiques et fraîches.

Dîner buffet* :

Fond de tarte pur beurre & tapenade d'olives noires de Gassin

Salades variées : italienne, grecque et croquante (choux et carottes)

Gambas en persillade flambées au Pastis à la plancha

Aiguillettes de poulet françaises aux herbes de Provence à la plancha

Pommes de terre grenaille ail & herbes de Provence, cuites au four

Sélection de fromages : comté et brie

Salade de fruits frais et muffin au crumble fruits rouges

Pain d'alpage artisanal de la maison Corretel

Boissons incluses :

Nous mettons à l'honneur des boissons écoresponsables issues de la marque locale Ôchwette, distribuées via des fontaines écologiques, sans plastique. Ce choix reflète notre engagement durable et notre volonté de réduire l'impact environnemental tout en garantissant une qualité supérieure.

Boissons softs : eau plate, eau gazeuse, jus d'orange, jus multifruit, cola, limonade, café, thé

Apéritif** : Punch Planteur

Vins (Côtes de Provence AOP)** : Blanc, rouge et rosé servis pendant le repas

Served on board

During your cruise, enjoy a varied gourmet buffet dinner, carefully prepared by our caterer to offer authentic, fresh flavours.

Buffet dinner* .

Pure butter tart base & Gassin black olive tapenade

A variety of salads: Italian, Greek and crisp (cabbage and carrots)

Parsley prawns flambéed with Pastis à la plancha

French chicken strips with Provencal herbs a la plancha

Grenaille potatoes with garlic and herbes de Provence, baked in the oven

Selection of cheeses: Comté and Brie

Fresh fruit salad and red fruit crumble muffin

Artisanal mountain pasture bread from Corretel

Drinks included:

We're featuring eco-friendly drinks from local brand Ôchwette, distributed via environmentally-friendly, plastic-free fountains. This choice reflects our commitment to sustainability and our desire to reduce environmental impact while guaranteeing superior quality.

Soft drinks: still water, sparkling water, orange juice, multi-fruit juice, cola, lemonade, coffee, tea

Aperitif**: Punch Planteur

Wines (Côtes de Provence AOP)** : White, red and rosé served during the meal

An Bord serviert

Genießen Sie auf Ihrer Kreuzfahrt ein abwechslungsreiches Gourmet-Abendbuffet, das von unserem Caterer sorgfältig zubereitet wird, um authentische und frische Aromen zu bieten.

Abendessen vom Buffet* .

Tortenboden aus reiner Butter & Tapenade aus schwarzen Gassin-Oliven.

Verschiedene Salate: italienisch, griechisch und knackig (Kohl und Karotten).

Gambas in Persillade flambiert mit Pastis à la plancha

Französische Hähnchen-Aiguillettes mit Kräutern der Provence à la plancha

Granaille-Kartoffeln mit Knoblauch & Kräutern der Provence, im Ofen gebacken.

Käseauswahl: Comté und Brie

Frischer Obstsalat und Muffin mit Streuseln aus roten Früchten

Handwerklich hergestelltes Almbrot aus dem Hause Corretel

Inbegriffene Getränke :

Wir stellen ökologisch verantwortungsvolle Getränke der lokalen Marke Ôchwette in den Vordergrund, die über umweltfreundliche, plastikfreie Trinkbrunnen verteilt werden. Diese Wahl spiegelt unser nachhaltiges Engagement und unseren Wunsch wider, die Umweltbelastung zu reduzieren und gleichzeitig eine hohe Qualität zu gewährleisten.

Softdrinks: Stilles Wasser, Wasser mit Kohlensäure, Orangensaft, Mehrfruchtsaft, Cola, Limonade, Kaffee, Tee.

Aperitif**: Planteur Punch (Bowler).

Weine (Côtes de Provence AOP)**: Weiß-, Rot- und Roséweine, die während des Essens serviert werden

Servido a bordo

Durante su crucero, disfrute de una variada cena buffet gourmet, cuidadosamente preparada por nuestro servicio de catering para ofrecer sabores auténticos y frescos.

Cena buffet* .

Base de tarta de mantequilla pura y tapenade de aceitunas negras Gassin

Ensaladas variadas: italiana, griega y crujiente (col y zanahoria)

Gambas al perejil flambeadas con Pastis a la plancha

Tiras de pollo a la francesa con hierbas provenzales a la plancha

Patatas Grenaille con ajo y hierbas de Provenza al horno

Selección de quesos: Comté y Brie

Ensalada de fruta fresca y muffin de crumble de frutos rojos

Pan artesanal de pasto de montaña de Corretel

Bebidas incluidas:

Contamos con bebidas ecológicas de la marca local Ôchwette, distribuidas a través de fuentes respetuosas con el medio ambiente y libres de plástico. Esta elección refleja nuestro compromiso con la sostenibilidad y nuestro deseo de reducir el impacto medioambiental al tiempo que garantizamos una calidad superior.

Refrescos: agua sin gas, agua con gas, zumo de naranja, zumo multifrutas, cola, limonada, café, té

Aperitivo**: Punch Planteur

Vinos (Côtes de Provence AOP)** : Blanco, tinto y rosado servidos durante la comida