

PRESTATIONS A BORD 2025



PRENEZ LE LARGE



TAPAS APÉRO



PLATEAU DE CHARCUTERIE



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

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

Pour 5 personnes

65€

Pour 10 personnes

125€

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



Pour 10 personnes

125€

PLATEAU SALE 48 PIECES

- Poke bowl végétal .
- Wraps Gambas et poudre d'ail (x2).
- Wraps jambon supérieur, laquage balsamique et miel , graine de sésame (x2).
- Wraps saumon et truite fumé (x2) .
- Tartelette confit de figue au chaudron et jambon de Bayonne, fine ciboulette .
- Tortilla aux oignons doux de Lézignan .
- Pintxos Rillettes de thon maison .
- Mise en bouche (base pain de mie) purée de figue et magret séché
- Mise en bouche (base pain de mie) houmous maison, poivrons tricolores et touche de gingembre .



Pour 5 personnes

65€

PLATEAU SALE 24 PIECES

- Poké bowl végétal.
- Wraps gambas et poudre d'ail .
- Wraps jambon supérieur, laquage balsamique et miel , graine de sésame .
- Tortilla aux oignons doux de Lézignan .
- Mise en bouche (base pain de mie) confit de figue au chaudron et magret séché .
- Mise en bouche (base pain de mie) houmous maison, poivrons tricolores et touche de gingembre .



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 **115€**

24 CREVETTES 30/40

24 BULOTS

8 CREVETTES

MADAGASCAR

SAUVAGE 20/30

1 AIOLI

2 CITRONS

6 BEURRES



PLATEAU ANNEXE

12 HUITRES N°4 **65€**

12 CREVETTES 30/40

12 BULOTS

4 CREVETTES

MADAGASCAR

SAUVAGE 20/30

1 AIOLI

1 CITRON

3 BEURRES



ENTRE TERRE & MER



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



*Toutes nos planchas sont
accompagnées d'une
salade de saison et de tomates
cerises cuites et de padròn*

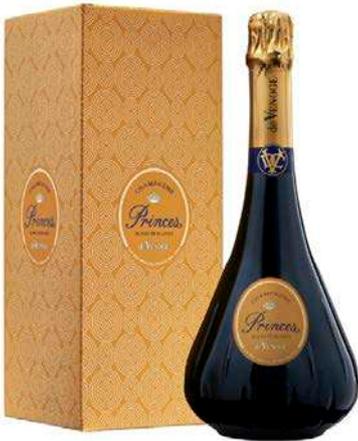


FLACON CHAMPAGNE

Vins des Princes, Prince des vins.



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

de VENOGE
DEPUIS 1837

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



Développé au milieu du XIX^{ème} 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 €

SODA (33cl)

Coca-Cola	—	3 €
Coca-Cola 0	—	3 €
Schweppes	—	3 €
Perrier	—	3 €
Ginger Beer	—	3 €

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

EAU (1 litres)

Volvic	4 €
Perrier	4 €

BOISONS CHAUDES

Café / Dé-caféine	2 €
Thé	2 €

TAPAS

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

Plateau Yacht	115 €	Plateau Annexe	65 €
Caviar Beluga 100g	150 €	Caviar Beluga 30g	90 €
Caviar Kaluga 100g	450 €	Caviar Kaluga 30g	300 €

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

CHAMPAGNE

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

VIN Domaine Saint Georges d'Ibry AOP

	12cl	75cl	150cl
ROUGE Côtes de Thongue			
 Et mon Père 2022 - Rouge Cabernet-Sauvignon, Merlot 14°	8 €	25 €	50 €
 1860 - 2021 - Syrah - Grenache 14°		65 €	
Marianne 2020 - Syrah - Merlot - élevé en amphore 14°		95 €	
Saint Georges d'Ibry 2023 - Chemin partagé Syrah/Merlot/Grenache/Cabernet-	40 €		80 €
BLANC Côtes de Thongue			
 Saint Georges d'Ibry 2023 - Chardonnay 13,5°	8 €	25 €	
Saint Georges d'Ibry 2023 - Chemin partagé Chardonnay/Viognier 13,5°	40 €		80 €
ROSE Côtes de Thongue			
 La grande Vague 2023 - Mosaïque de cépages 13°	10 €	35 €	
Saint Georges d'Ibry 2023 - Excellence Syrah/Grenache/Marselan 13,5°			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
Aller retour
2h sur place



PADDLE
ÉLECTRIQUE

30€

Unité

50€

Les deux



TOBOGGAN
GONFLABLE

50€

Hauteur 2,5m
Longueur 5m



Montage simple

OFFERT

2 cannes avec bouchons
2 cannes plombées



CROISIERES

CROISIERE 2 JOURS - 1 NUIT à l'hôtel

3 920 € TTC

Tarif identique de 1 à 10 personnes maximum
*Hors prestations culinaires non incluses, viticoles
et hôtellerie*

CROISIERE 3 JOURS - 1 NUIT à l'hôtel

5 520 € TTC

Tarif identique de 1 à 10 personnes maximum
*Hors prestations culinaires non incluses, viticoles
et hôtellerie*





COUCHER DE SOLEIL

2H de balade

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

Mai 20h00

Juin 20h30

Juillet 20h00

Aout 19h45

Septembre 19h30

*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

Pont Proue basse 4 personnes

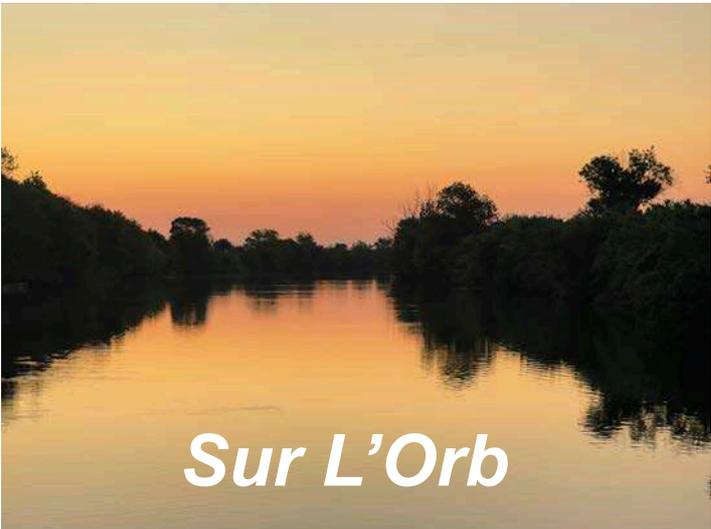
Pont Proue Haute 6 personnes

Pont Poupe 4 personnes

Formule tout inclus

*Balade, 1 planche tapas mixte, fromage, charcuterie ou crudité
un verre de vin St Georges d'Ivry :*

Rouge Et mon père, ou blanc Chardonnay, ou rosé excellence



Sur L'Orb

The image shows a calm river at sunset. The sky is a mix of orange and yellow, and the water reflects these colors. The banks are lined with dark trees and bushes.

En mer

The image shows a wide expanse of water at sunset. The sky is a vibrant orange and yellow, and the water reflects these colors, creating a shimmering effect.



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 2025

FORFAIT 2 HEURES

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

Par personnes **80 €**

*Inclus: 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 800 €

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

CROISIERE 2 JOURS

1 NUIT à l'hôtel

3 920 €

CROISIERE 2 JOURS

1 NUIT à l'hôtel

5 520 €

Tarif identique de 1 à 10
personnes maximum
*Hors prestations culinaires
non incluses, viticoles
et hôtellerie*

NAVETTE 350 €

Maximum 6 personnes

Avec capitaine a bord

Au départ
de Sérignan / Port Chichoulet
Aller retour
2h sur place
Hors prestation culinaire ou viticole

Taxes et service compris / Prix net en ttc



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

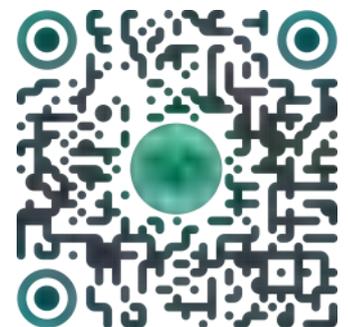
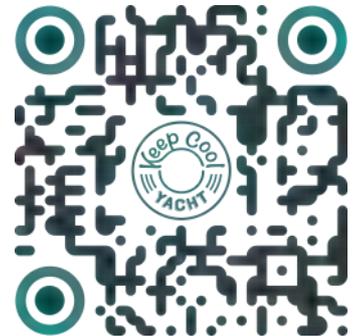
 

FRANCK LAGORCE
PDG

06 17 75 65 63 | franck@keepcool.events

EMBARQUEZ DÈS MAINTENANT!
WWW.KEEPCOOLEVENTS  

**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 : **KEEPCOOL2**

Mot de passe : **Keepcool51**

#keepcool.events