83" Grand prix de FORMULE 1

MONACO 2026

A BORD

DU YACHT KEEP COOL

Grand Prix Formule 1
05-06-07 juin 2026

TARIF FORFAIT 3 Jours
VENDREDI - SAMEDI - DIMANCHE

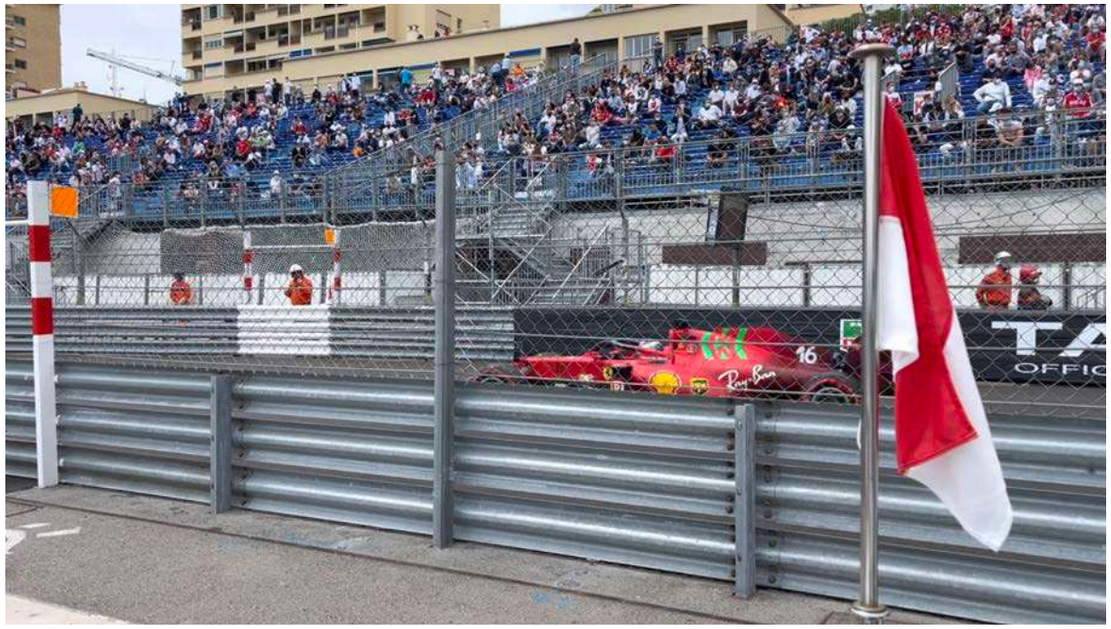
12 personnes maximum

Yacht Keep Cool
Forfait tout inclus à bord
Restauration et boissons
De 9H à 19h

FORFAIT 3 JOURS
Par personne
4 958,33 HT
5 950,00 ttc

LE YACHT

Vue du Yacht Keep Cool
Sur la piste



PORSCHE SUPER CUP
GP DE FORMULE 3-2-1

Du 5 au 7 JUIN 2026

VENDREDI 5 JUIN 2026
07:30:Fermeture du circuit à la circulation urbaine
11:10 - 11:26:Formule 3 (Groupe A) - Qualifications
11:34 - 11:50:Formule 3 (Groupe B) - Qualifications
13:30 - 14:30:Formule 1 - Essais libres 1
15:10 - 15:26:Formule 2 (Groupe A) - Qualifications
15:34 - 15:50:Formule 2 (Groupe B) - Qualifications
17:00 - 18:00:Formule 1 - Essais libres 2
18:45 - 19:15:Porsche Mobil 1 Supercup - Qualifications

18h minuit Soirée Keep Cool

SAMEDI 6 JUIN 2026
07:00:Fermeture du circuit à la circulation urbaine
10:45 - 11:30:Formule 3 - Course Sprint (23 tours ou 40 mn + 1 tour)
12:30 -13:30:Formule 1 - Essais libres 3
14:15 - 15:05:Formule 2 : Course Sprint (30 tours ou 45mn + 1 tour)
16:00 -17:00:Formule 1 - Qualifications (Q1-Q2-Q3)

18h minuit Soirée Keep Cool

DIMANCHE 7 JUIN 2026
05:00:Fermeture du circuit à la circulation urbaine
08:10 - 09:00:Formule 3 - Course (27 tours ou 45 mn + 1 tour)
09:50 - 10:55:Formule 2 - Course (42 tours ou 60mn + 1 tour)
12:05 - 12:40:Porsche Mobil 1 Supercup - Course (17 tours ou 30mn max.)
13:00 - 13:30:Formule 1 - Parade des pilotes
14:20 -14:30:Formule 1 - Grille de départ
14:46:Hymne national
15:00:Formule 1 - 83e F1 Grand Prix de Monaco (78 tours ou 120mn max.)

Navette permanente Keep Cool au port de Fontvieille, transfert en 7 minutes, accès directement sur le Yacht Keep Cool.

VOTRE PACKAGES

PRESTATIONS PAR PERSONNES SUR LES 3 JOURS

Vendredi, samedi et dimanche Forfait tout inclus a bord

Navette fluviale incluses avec capitaine au départ de Fontvielle à toutes heures

Service permanent, Open Bar soft, vins & champagnes Alcool gras

accueil viennoiserie le matin puis apéritif a bord, repas servis à table
Vins Domaine d'Ibry blanc, rouge , rosé et champagne Rosé ou blanc Devenoge

Wifi Monaco

Personnel de bord, Capitaine, hotesse, second de Bord

Accès badge au bateau à quai

Ecran géant pour suivre les courses

Grand chef cuisinier

Produits frais fabriqués à bord

Possibilité de changer de personne chaque jours, (bracelet jour)

Non inclus
Navette terrestre et Hotel de votre choix

LE MENU

OPEN BAR SOFT, VINS & CHAMPAGNES
Service continu de 09h00 à 18h

Petit déjeuner

Brioche maison au beure d 'Isigny
Pain aux raisins à la brioche
Pain aux chocolats
Croissant au beurre
Fruits frais de saison
Fromage blanc fermier ou brebis
Jus de fruits frais détox

Buffet Cocktail déjeunatoire

Cuillère de saint Jacques au cobawa et huile vierge
Œuf de caille a l'huile de truffes et fleur de sel
Bouchée de crevettes de Madagascar
Jambon bellota et antipasti
Tartare bœuf sauce thaï et ses herbes
Œuf de caille au plat à la truffes
Couteau a l'ail et persil plat
Tartare de tomates et baratta au basilic
Melon philibon et segment de pomelos et langoustines
Raviole Homard breton Et son coulis
Risotto a la truffes et parmesan
Tartare de veau noix et roquefort vinaigre de gingembres
Croustade de brebis aux cerises noires
Tête de moine sur pain aux olives
Ananas au miel du Chili
Paris Brest au pralin
Mini vacherin aux fruits rouges
Pana cota passion

Vendredi, samedi et dimanche

de 9H à 19H
Service inclus
Table de 8 personnes pont supérieur
Table de 4 pont inférieur
Inclus la prestation culinaire
les softs, alcool gras
Vins et Champagne

LE COCKTAIL DINATOIRE

Franck Renault , vous propose une cuisine unique pour un moment magique pendant 3 Jours et 2 soirées à bord du Yacht Keep Cool

SOIREE DJ

Vendredi et samedi

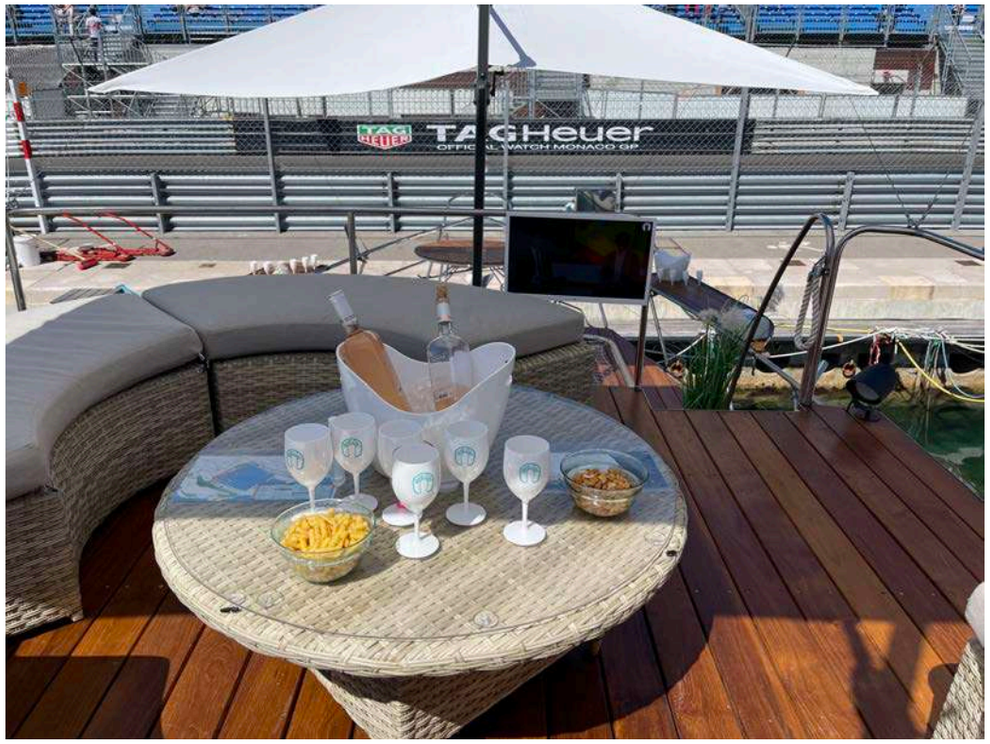
550 euros HT personnes

de 19H à Minuit
Inclus la prestation culinaire
les softs, alcool gras
1 bouteille de champagne
pour 2 personnes

Cocktail dînatoire

Calamars à l'ail et piment d'espelette et coriandres
Rouleau de magret fumé et mi cuit chatney figues
Sushi au thon méditerranéen
Rouleau californien au thon et avocats
Cecviche' de dorade royale vinaigre passion
Samoussa de volailles aux agrumes et amandes
Tapenades d'olives sur son pain grillé
Croustade concasse de tomates et bellota
Filet de Lumo élevé aux châtaignes
Mini brochette de magret et pâtisson
Cassolettes de bar sauce vierge
Minis feuilleté d'asperges verte sauce hollandaise
Mini croustade au comté 18 mois
Mini clubs au saint maur et raisin
Tiramisu nutella spéculos
Tartelettes aux fruits rouges
Gratin de fruits au champagne
Mini bananes au rhum et son bouchon

Limité à 16 personnes



CONTACT
AGENCE

Franck LAGORCE
Président Directeur Général
Commercialisation et développement

06 17 75 65 63

franck@keepcool.events

Site internet

www.keepcool.events