

# PRESTATIONS A BORD 2024



**PRENEZ LE LARGE**

## 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 Puisseguier, 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 huîtres  
24 crevettes  
8 langoustines  
8 palourdes  
6 moules  
12 bulots  
1 Aioli

**115€**

*Citron  
Beurre  
Pain de seigle  
Vinaigrette échalote*



## PLATEAU ANNEXE

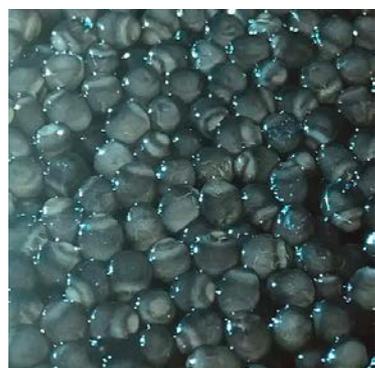
12 huîtres  
12 crevettes  
8 bulots  
1 Aioli

**65€**

*Citron  
Beurre  
Pain de seigle  
Vinaigrette échalote*



# CAVIAR



## CAVIAR BELUGA

30 g **150 €**

100 g **450 €**

Le caviar BELUGA est aussi prestigieux que rare ! Il est apprécié pour la taille généreuse de ses grains qui contrastent avec la finesse délicate de la membrane qui l'entoure.

Suave, aussi complexe que subtil, il subjuguera vos papilles grâce à de douces notes de noisettes et une longueur inégalable en bouche.

Une véritable symphonie de saveurs, décrite par les experts comme étant : "L'arôme subtil de la mer."



## CAVIAR KALUGA

30 g **90 €**

100 g **300 €**

Le caviar Kaluga, brun, gris, vert ou doré, est celui qui se rapproche le plus du Beluga par la générosité de ses grains. Caractériel, riche, onctueux et peu salé, il est le caviar préféré des grands chefs

Il sera parfait pour accompagner vos escapades nocturnes et vos dîners.



# 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*

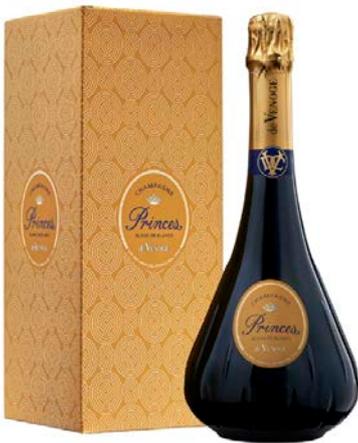


# FLACON CHAMPAGNE

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



## ROUGE ET MON PÈRE

25€

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



## ROUGE 1860

55€

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



## ROUGE Pays d'Oc 2019 Marianne

95€



Superbe robe rouge grenat profond avec des reflets  
ambrés. Le nez s'ouvre avec finesse sur des notes épicées,  
de garrigue, et de bois de santal. La finale est portée sur la  
gourmandise de fruits noirs confits et de fruits à coque. 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



# VIN BLANC, ROSÉ & BIÈRE



Développé au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle, ce domaine familial a vu se succéder des générations de vigneronns 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

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



## ROSÉ LA GRANDE VAGUE

25€

*Mosaïque de cépages*

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



## HEINEKEN BLONDE

30€

Fût de bière Heineken de 2 litres  
Machine à pression Krups

Mise à disposition de chope



# CARTE

## SOFT

### JUS DE FRUIT (25cl)

Orange — 3 €

Pomme — 3 €

Tomate — 3 €

Ananas — 3 €

Ace — 3 €

### EAU (1 litres)

Volvic 4 €

Perrier 4 €

### SODA (33cl)

Coca-Cola — 3 €

Coca-Cola 0 — 3 €

Schweppes — 3 €

Perrier — 3 €

Ginger Beer — 3 €

### BOISONS CHAUDES

Café / Dé-caféine 2 €

Thé 2 €

## TAPAS

Charcuterie 2 pers 35 €

Charcuterie 4 pers 65 €

Charcuterie 8 pers 125 €

Fromage 2 pers 35 €

Fromage 4 pers 65 €

Fromage 8 pers 125 €

Chips 40 g 2 €

Crudités 4 pers 45 €

Crudités 8 pers 90 €

## PLATEAU

Salé 24 pièces 5 pers 65 €

Salé 48 pièces 10 pers 125 €

Sucré 24 pièces 5 pers 55 €

Sucré 48 pièces 10 pers 95 €

## LA MER

Plateau Yacht 115 €

Caviar Beluga 100g 150 €

Caviar Kaluga 100g 450 €

Plateau Annexe 65 €

Caviar Beluga 30g 90 €

Caviar Kaluga 30g 300 €

## PLANCHA

Côte de Boeuf 5 pers  95 €

Gambas 5 pers 80 €

Merguez 4 pièces  25 €

Saucisse 4 pièces  25 €

Taxes et service compris / Prix net en ttc



# CARTE

## ALCOOL

	Verre 4cl	Bouteille
<b>PASTIS - RICARD</b> <i>Français 45° / 70 cl</i>	5 €	60 €
<b>WHISKY. 43° / 70cl</b> <i>KURAYOSHI Japonais</i>	15 €	120 €
<b>WHISKY. 40° / 70cl</b> <i>Clan Campbell Ecosais</i>	5 €	80 €
<b>GIN. 42° / 70 cl</b> <i>FAIR Français</i>	15 €	120 €
<b>GIN. 42° / 70 cl</b> <i>Bombay Saphirre Angleterre</i>	5 €	80 €
<b>VODKA. 40° / 70 cl</b> <i>FAIR Français</i>	15 €	80 €
<b>RHUM. 40° / 70 cl</b> <i>Diplomatico Venezuela</i>	15 €	120 €
<b>RHUM. 37° / 70 cl</b> <i>Havanaclub Cuba</i>	5 €	80 €
<b>GET 27</b> 17,9° / 70cl	5 €	60 €
<b>LIMANCELLO</b> 37° / 70 cl	5 €	60 €
<b>BAILEYS</b> 17° / 70 cl	5 €	60 €

## CHAMPAGNE

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

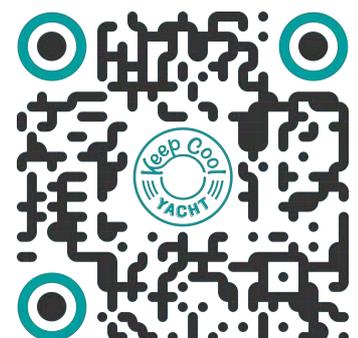
## VIN Domaine Saint Georges d'Ibry AOP

<b>ROUGE Côtes de Thongue</b>	12cl	75cl
<b>Et mon Père 2022</b> <i>Rouge Cabernet-Sauvignon, Merlot 14°</i>	8 €	25 €
<b>1860 - 2021</b> <i>Syah - Grenache 14°</i>		65 €
<b>Marianne 2020</b> <i>Syah - Merlot - élevé en amphore 14°</i>		95 €
<b>BLANC Côtes de Thongue</b>		
<b>Saint Georges d'Ibry 2023</b> <i>Chardonnay 13,5°</i>	8 €	25 €
<b>ROSE Côtes de Thongue</b>		
<b>La grande Vague 2023</b> <i>Mosaïque de cépages 13°</i>	8 €	25 €

## BIERE

### HEINEKEN BLONDE Pression

30cl	Fût 2 litres
5 €	30 €





# ACTIVITÉS

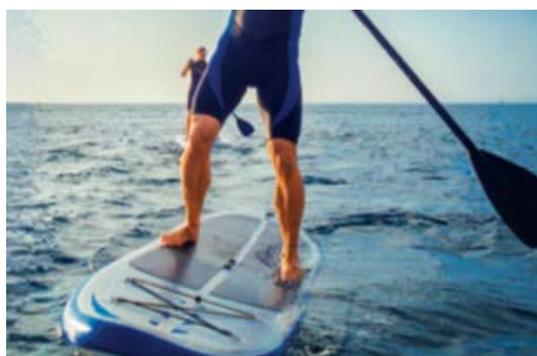


## **BATEAU 200 €**

POSSIBILITÉ DE 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



# 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

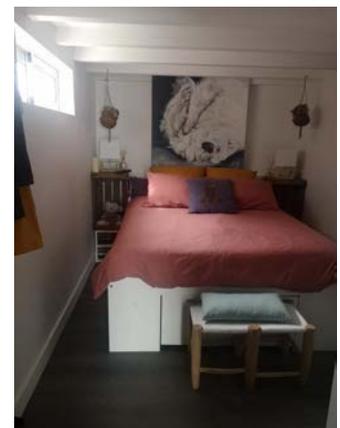


**Minimum 2 nuits**

**300 €**

**Avril-mai-juin-septembre-octobre**

**Hors saison (juillet - aout)**





# PRESTATIONS

De 2 à 10 personnes maximum

## FORFAIT 4 HEURES

De 7h à 11h **600 €**

De 12h à 16h

*Heure supplémentaire 100 €*

De 18h à 22h **700 €**

*Heure supplémentaire 200 €*

## FORFAIT 8 HEURES

**850 €** De 10h à 18h

*Heure supplémentaire 100 €*

**950 €** De 16h à 00h

*Heure supplémentaire 200 €*

# LA BOUTIQUE



Serviette  
de bain 160g  
**30€**



Pack Bouteille Blanc ou Rosé  
& 2 verres Keep Cool  
**30€**



Verre Blanc  
Unité  
**5€**



# ENTREPRISES

De 2 à 10 personnes maximum

## FORFAIT 10 HEURES

Au choix entre 7h et 23h  
Toutes les animations incluses

**1 800 €**

*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





# CONTACTS



**FRANCK LAGORCE**

PDG

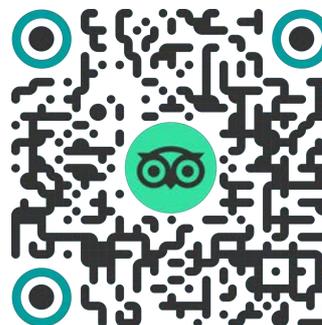
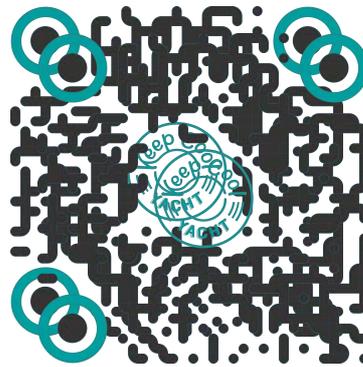


06 17 75 65 63



franck@keepcool.events

EMBARQUEZ DÈS MAINTENANT!  
[WWW.KEEPCOOL.EVENTS](http://WWW.KEEPCOOL.EVENTS)



N'hésitez pas à laisser vos commentaires, c'est très important pour nous afin de partager ces moments si précieux

Connexion wifi : **KEEPCOOL**  
Mot de passe : **Keepcool51**  
**#keepcool.events**