

BATEAU RESTAURANT  
LIBELLULE  
MENUS CROISIÈRES  
INDIVIDUELS  
2022



RÉSERVATIONS

[www.bateaux-annecy.com](http://www.bateaux-annecy.com)

INFORMATIONS

04.50.51.08.40

[info@bateaux-annecy.com](mailto:info@bateaux-annecy.com)

Compagnie des Bateaux du Lac  
d'Annecy

2 place aux bois  
74000 ANNECY



# Notre Ambition, Vous Satisfaire



**LA COMPAGNIE DES BATEAUX D'ANNECY et C-GASTRONOMIE** ont le plaisir de s'associer pour vous proposer une restauration de qualité à bord du bateau Libellule, fierté du Lac d'Annecy.

**C-Gastronomie**, reconnu en Rhône-Alpes pour la qualité de sa restauration, vous proposera des mets de qualité, de saison ainsi qu'une cuisine réalisée à partir de produits en majorité locaux.

Nos produits sont soigneusement sélectionnés pour leurs **qualités gustatives** mais aussi respectueuses du savoir-faire dont ils sont issus. Cuisinés dans la **tradition de la gastronomie**, l'envie d'une **créativité subtile** et la volonté de tout finaliser sur place exigent d'achever cuisson et sauces au dernier moment.

Notre brigade à bord du bateau imagine au fil des saisons de nouvelles harmonies gustatives. Une cuisine unique qui fera vivre à vos convives **une expérience inoubliable**.

Dès votre arrivée, vous serez accueillis par le sourire de notre maître d'hôtel et son équipe, à votre entière disposition tout au long de la traversée.



## BONNE CROISIÈRE ET BON APPÉTIT !



# MENU ESCAPADE



**61€**

**CROISIÈRE INCLUSE**



Ce menu 3 plats est composé d'une entrée de saison, d'un plat chaud mettant en avant un poisson régional et d'un dessert autour des fruits rouges

## Entrée

**Terrine de Campagne aux pointes d'Asperges**, Crème aux graines de Moutarde,  
Pickles de Légumes à la Badiane

## Plat chaud

**Ombre-Chevalier cuit basse température**, Sauce vierge à l'huile d'Olive,  
Herbes fraîches et Légumes confits, Mousseline de Patates douces.

## Dessert

**Crème prise au Thé et fruits rouges**, Financier au Miel et zestes de Citron

Pain de campagne au levain

*Nous pourrions proposer un menu de substitution aux personnes sollicitant un régime particulier  
Nos prix s'entendent taxes et services compris*

# MENU LIBELLULE



**72€**

**CROISIÈRE INCLUSE**



Ce menu 3 plats est composé d'une entrée très colorée de saison, d'un plat chaud et d'un dessert gourmand mettant en avant un produit de la région.

## Entrée

**Déclinaison de Tomates anciennes « plein champ »**,  
Burratina onctueuse, Vinaigrette au Basilic et Agrumes

## Plat chaud

**Magret de Canette façon Apicius**, jus aux épices Douces,  
Polenta crémeuse à la Chapelure d'Olive noire

## Dessert

**Biscuit moelleux de Savoie punché au sirop de Génépi**,  
Fruits rouges, Chantilly mascarpone, Coulis de Fraises et Menthe

Pain de campagne au Levain

*Nous pourrions proposer un menu de substitution aux personnes  
sollicitant un régime particulier  
Nos prix s'entendent taxes et services compris*

# MENU COURONNE DE SAVOIE



**90€**

**CROISIÈRE INCLUSE**



Ce menu haut de gamme 4 plats est composé d'une entrée gourmande, d'un plat chaud autour du veau, une sélection de fromages régionaux et d'un dessert chocolat « Grand Cru ».

## Entrée

**Foie Gras de Canard « Français »** cuisiné au Naturel,  
Chutney Abricot et Genièvre, Brioche toastée

## Plat chaud

**Pavé de Quasi de Veau « Français »** poêlé, Pesto de Roquette,  
Pommes de terre Rattes confites au Thym et jus brun

## Fromage

**Déclinaison de 3 fromages AOP de nos Alpes**, Confiture de Myrtilles sauvages

## Dessert

**Tarte fine cœur coulant Chocolat Valrhona**, Crumble Amandes,  
Glace Caramel Beurre salé

Pain de campagne au Levain

*Nous pourrions proposer un menu de substitution aux personnes  
sollicitant un régime particulier  
Nos prix s'entendent taxes et services compris*



# MENU

# P'TIT MOUSSE

- de 12 ANS

CROISIÈRE INCLUSE

28€

## Plat chaud

Filet de volaille fermière,  
Pommes de terre rôties au thym

## Dessert

Cookie aux pépites de chocolat

et

Sorbet fraise

Pain de campagne au levain

et

Sirop à l'eau

*Nous pourrons proposer un menu de substitution aux personnes  
sollicitant un régime particulier*

*Nos prix s'entendent taxes et services compris*

# LES FORFAITS BOISSONS



En complément de votre menu, vous pouvez d'ors et déjà réserver votre forfait boissons

Nous proposons également à bord une sélection d'apéritifs, de vins ( au verre ou à la bouteille )

## PARMELAN

1 kir Savoyard ou cocktail sans alcool

+

1 verre de vin ou 1 boisson soft

+

1 café ou thé Paul Bocuse

**12€** par personne

## TOURNETTE

1 kir Royal ou coupe de Champagne

+

2 verres de vin ou 2 boissons soft

+

1 café ou thé Paul Bocuse

**22€** par personne