

FICHE TARIFAIRE

GROUPES & COLLECTIVITES

LE DIAMANT BLEU
2 RUE DU RANELAGH, 7506 PARIS

DU MARDI 2 MARS 2027 AU SAMEDI 31 JUILLET 2027

Catégorie	Prix public	Votre tarif
DÎNER-CROISIÈRE	89.00 €	80.10 €
DÎNER-CROISIÈRE	79.00 €	71.10 €
DÎNER-CROISIÈRE	99.00 €	89.10 €
Forfait boissons	35.00 €	35.00 €

Offrez-vous une parenthèse enchantée en embarquant pour une croisière gourmande à bord du Diamant Bleu : un voyage culinaire et romantique au fil de la Seine
Alliant élégance, gastronomie et panorama exceptionnel, cette expérience unique vous invite à savourer des plats raffinés tout en admirant les plus beaux monuments parisiens illuminés. Que ce soit pour une soirée romantique, une célébration spéciale ou simplement pour le plaisir, laissez-vous séduire par l'atmosphère magique de ce dîner-croisière d'exception.

Un menu réalisé à bord par notre brigade de cuisine comprenant : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert + 1/2 bouteille d'eau par personne
???? Option vegan et/ou végétarienne possible sur demande

 Un départ à 20h15 du mardi au vendredi ainsi que le dimanche; Deux services le samedi : 18h00 ou 21h45

???? 2 rue du Ranelagh, 75016, Paris - puis trois minutes à pied en suivant les panneaux "Diner croisière" qui vous conduiront au quai puis au bateau

INFORMATIONS • RESERVATIONS • PACKAGES • 01 42 64 49 40

34 RUE NICOLAÏ • 75012 PARIS • COLLECTIVITES@TALTICKET.COM
COLLECTIVITES.TALTICKET.COM

⚓ Croisière Paris avec un passage devant la Tour Eiffel au moment du scintillement

Terrasse de plus de 300m2 accessible en libre-service

Ambiance festive avec notre chanteur et Dj Live

Offrez-vous une parenthèse enchantée en embarquant pour une croisière gourmande à bord du Diamant Bleu : un voyage culinaire et romantique au fil de la Seine

Alliant élégance, gastronomie et panorama exceptionnel, cette expérience unique vous invite à savourer des plats raffinés tout en admirant les plus beaux monuments parisiens illuminés. Que ce soit pour une soirée romantique, une célébration spéciale ou simplement pour le plaisir, laissez-vous séduire par l'atmosphère magique de ce dîner-croisière d'exception.

Un menu réalisé à bord par notre brigade de cuisine comprenant : 1 entrée / 1 plat / 1 dessert + 1/2 bouteille d'eau par personne
Option vegan et/ou végétarienne possible sur demande

 Un départ à 20h15 du mardi au vendredi ainsi que le dimanche; Deux services le samedi : 18h00 ou 21h45

2 rue du Ranelagh, 75016, Paris - puis trois minutes à pied en suivant les panneaux "Diner croisière" qui vous conduiront au quai puis au bateau

⚓ Croisière Paris avec un passage devant la Tour Eiffel au moment du scintillement

Terrasse de plus de 300m2 accessible en libre-service

Ambiance festive avec notre chanteur et Dj Live

Durée :2h30 sur la Seine

Le menu change 3 fois par an, au rythme des saisons, afin de privilégier la fraîcheur des produits.

Entrées
La Courge & la Saint-Jacques
Velouté soyeux de courge, noix de Saint-Jacques délicatement dorées, parfumées à l'ail,

poêlée de champignons, noisettes torréfiées et croutons
- Ou -
La Tatin du jardin
Tomates et oignons doucement caramélisés sur une pâte brisée croustillante,
burratina crémeuse et jeunes pousses de salade

Plats
Le Maigre
Pavé de maigre, risotto d'orzo (pâtes en forme de langue d'oiseau) au parmesan, tombée de fenouil à l'huile d'aneth, bisque de homard
- Ou -
Le Veau, Patience & Caractère
Jarret de veau confit à basse température, mousseline de pommes de terre et céleri rave, carotte fane fondante,
pointes d'asperges rôties, jus réduit aux champignons et olives
- Ou -
Vegan
Velouté de courge, parfumé à l'ail, poêlée de champignons, noisettes torréfiées et croutons

Dessert
Le Baba, Parfum d'épices & poire caramélisée (sans alcool)
Baba délicatement imbibé d'un sirop aux quatre épices
- badiane, cardamome, poivre de Kampot et cannelle -
crème vanille, poire caramélisée, zestes d'orange et de citron, amandes effilées