

Tarifs de Predator Cruiser pour 2 personnes

Excursions en mer	2 Heures 08H00 - 16H00	3 Heures 08H00 - 16H00	4 Heures 08H00 - 16H00	6 / 7 Heures 08H00 - 16H00
Coin de Mire				
Trou Aux Biches	€ 670	€ 750		
Cap Malheureux				
Îlot Gabriel				
Île Plate		€ 850	€ 900	€ 1,100
Îlot Bernache				
Tamarin et Rivière Noire			€ 1,240	€ 1,400
Le Morne Brabant			€ 1,400	€ 1,550
Coucher de soleil (2 heures, Canapés non inclus)		€ 720	L'heure d'hiver départ 17H00 L'heure d'été départ 18H00	
Coucher de soleil et dîner à bord (hors prix du menu)		€ 800	L'heure d'hiver départ 17H00 L'heure d'été départ 18H00	
Supplément par adulte			€ 30	
Supplément par enfant de moins de 14 ans			€ 20	
Supplément par heure d'attente			€ 80	
Sont inclus dans toutes nos sorties : Eau, Eau pétillante mauricienne, Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Bière Phoenix, Rhum local				
En supplément : Choix de Vin, Champagne et Vin mousseux à la carte, veuillez nous consulter				



Menus

Menus	Tarif / personne
Menu Mauricien	€ 45
Menu Fusion	€ 75
Menu Ocean	€ 120
Menu Végétarien	€ 45
Menu Enfant jusqu'à 12 ans	€ 35
Canapés Mauricien	€ 30
Canapés Océan & vèrines du chef	€ 50

En supplément : Choix de Vin, Champagne et Vin mousseux à la carte, veuillez nous consulter

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2023



Sélection de Vins

Vins Blanc	Région	Tarif / Bouteille
M de Minuty Blanc AOP	Côtes de Provence	€ 52
Sancerre Cedrick Bardin	Val de Loire	€ 70
Chablis	Bourgogne	€ 65
Pouilly Fuissé	Bourgogne	€ 80
Vins Rouge	Région	Tarif / Bouteille
Hautes Côtes de Nuits	Bourgogne	€ 55
Haut Médoc Giscour	Bordeaux	€ 65
AOP Saint Joseph Rouge Montrond (BIO)	Vallé du Rhone	€ 85
Vins Rosé	Région	Tarif / Bouteille
Puech-haut Prestige Rosé Argali	Languedoc Rousillon	€ 50
Château Saint Maur "M" by Maur	Côtes de Provence	€ 50
Minuty Cuvée Prestige AOP	Côtes de Provence	€ 60

Pour tout autre reference de vin, veuillez nous consulter

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2024



Sélection de Champagne et Vin Mousseux

Champagne Taittinger	Région	Tarif / Bouteille
Taittinger Brut Réserve	Champagne	€ 170
Taittinger Prestige Rosé	Champagne	€ 200
Taittinger Prélude Grand Cru Brut	Champagne	€ 220
Champagne Driant Valentin	Région	Tarif / Bouteille
Drian Valentin Blanc de Blanc 1er Cru	Champagne	€ 180
Drian Valentin Brut Rosé	Champagne	€ 160
Vins Mousseux	Région	Tarif / Bouteille
Proseco Ponte Villoni	Italie / Nord Est	€ 40
Crémant de Loire Brut	France / Vallé de la Loire	€ 40
François Montand Brut	France / Jura	€ 36
François Montand Rosé	France / Jura	€ 38
Pour tout autre référence de vin, veuillez nous consulter		

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2024



Menu Mauricien

Menu Mauricien pour le déjeuner

Entrée	Salade de crudités du saison et sa vinaigrette au miel
Plat principal	Haut de cuisse de poulet mariné et grillé
	Filet de Daurade Coryphène (ou Pavé de Thon) mariné et grillé
	Salade de pommes de terre à la Mauricienne
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Menu Mauricien pour le dîner

Entrée	Salade de crudités du saison et sa vinaigrette au miel
Plat principal	Haut de cuisse de poulet mariné et grillé
	Filet de Daurade Coryphène (ou Pavé de Thon) mariné et grillé
	Salade de pommes de terre à la Mauricienne
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Pour toute demande spécifique sur le menu, veuillez nous consulter

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2024

Menu Fusion

Menu Fusion pour le déjeuner

Entrée	Toasts de Marlin fumé
	Salade de crudités du saison et sa vinaigrette au miel
Plat principal	Brochette de poulet aux légumes saveur Tandoori
	Filet de Daurade Coryphène (ou Pavé de Thon) grillé
	Gambas grillées (300 grammes)
	Emulsion de tomates fraîches aux fines herbes
	Riz basmati aux petits légumes d'été
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Menu Fusion pour le dîner

Entrée	Toasts de Marlin fumé
	Salade de crudités du saison et sa vinaigrette au miel
Plat principal	Brochette de poulet aux légumes saveur Tandoori
	Filet de Daurade Coryphène (ou Pavé de Thon) grillé
	Gambas grillées (300 grammes)
	Emulsion de tomates fraîches aux fines herbes
	Riz basmati aux petits légumes d'été
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Pour tout changement sur le menu, veuillez nous consulter

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2024

Menu Ocean

Menu Ocean pour le déjeuner

Entrée	Toasts au Marlin fumé
	Salade de crudités du saison aux crevettes marinées
Plat principal	Filet de Sacréchien grillé (180 grammes)
	Gambas grillées (300 grammes)
	Langouste grillée (400 grammes)
	Emulsion de tomates fraîches aux fines herbes
	Riz basmati aux petits légumes d'été
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Menu Ocean pour le dîner

Entrée	Toasts au Marlin fumé
	Salade de crudités du saison aux crevettes marinées
Plat principal	Filet de Sacréchien grillé (180 grammes)
	Gambas grillées (300 grammes)
	Langouste grillée (400 grammes)
	Emulsion de tomates fraîches aux fines herbes
	Riz basmati aux petits légumes d'été
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Pour tout changement sur le menu, veuillez nous consulter

Menu Végétarien

Menu Végétarien pour le déjeuner

Entrée	Salade de crudités du saison avec des copeaux de parmesan et sa vinaigrette au miel
Plat Principal	Brochette de légumes grillée
	Paneer à la sauce créole
	Riz basmati aux petits légumes d'été
Dessert	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Menu Végétarien pour le coucher de soleil avec dîner

Entrée	Salade de crudités du saison avec des copeaux de parmesan et sa vinaigrette au miel
Plat Principal	Brochette de légumes grillée
	Paneer à la sauce créole
	Riz basmati aux petits légumes d'été
Desserts	Pirogue d'Ananas Victoria
	Banane flambée au coco

Pour tout changement sur le menu, veuillez nous consulter

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2024



Menu Enfant

Menu Enfant pour le déjeuner

Entrée	Salade de crudités du saison et sa vinaigrette au miel
Plat Principal	Escalope de poulet marinée et grillée
	Filet de Daurade Coryphène (ou Pavé de Thon) mariné et grillé
	Salade de pomme de terre à la Mauricienne ou Riz Basmati
Dessert	Pâtisserie au chocolat

Menu Enfant pour le dîner

Entrée	Salade de crudités du saison et sa vinaigrette au miel
Plat Principal	Escalope de poulet marinée et grillée
	Filet de Daurade Coryphène (ou Pavé de Thon) mariné et grillé
	Salade de pomme de terre à la Mauricienne ou Riz Basmati
Dessert	Pâtisserie au chocolat

Pour tout changement sur le menu, veuillez nous consulter

Tarif Predator Cruiser à partir de Janvier 2024