



WAGLE



VAGUE  
PAS PARISIENS  
LES BISTROTS



La péniche Release

VAGUE

PAS PARISIENS  
LES BISTROTS

La péniche événementielle navigante, moderne et modulable, conçue pour offrir des instants d'exception sur la Seine.



vague.croisiere



# Trois offres clé en main



Détail des offres



Barbotage (à quai)



Paris sous les Ponts



Location sèche

**Toutes nos offres incluent 6h de privatisation**

**À quai** → 60 invités + staff | **En navigation** → 45 invités + staff & équipage



Barbotage (à quai)

**Idéal pour un cocktail, une réception ou une soirée dansante, sans navigation.**



**Simulation pour 60 invités**

ajustable selon votre groupe

**3 400€ TTC**

(soit 55€/pers.)

- ✓ 6h de privatisation
- ✓ Accueil staff & service
- ✓ Ambiance musicale (playlist)
- ✓ Softs inclus (eau, sodas, cafés)





Paris sous les Ponts

**La croisière ultime sous les ponts, un coucher de soleil féérique devant les monuments.**



**Simulation pour 45 invités**

ajustable selon votre groupe

**4 500€ TTC**

(soit 100€/pers.)



- ✓ 6h de privatisation
- ✓ Accueil staff & service
- ✓ Ambiance musicale (playlist)
- ✓ Softs inclus (eau, sodas, cafés)

# Cocktail dinatoire

## Cocktail 9 pièces - 50€ TTC

soit 45,45€ HT (par personne)

- 3 pièces salées froides
- 3 pièces salées chaudes
- 3 pièces sucrées

## Cocktail 12 pièces - 60€ TTC

soit 54,55€ HT (par personne)

- 4 pièces salées froides
- 4 pièces salées chaudes
- 4 pièces sucrées

## Cocktail 18 pièces - 100€ TTC

soit 90,91€ HT (par personne)

- 6 pièces salées froides
- 6 pièces salées chaudes
- 2 pièces fromage
- 4 pièces sucrées

## Nos pièces cocktails

### *Pièces salées froides*

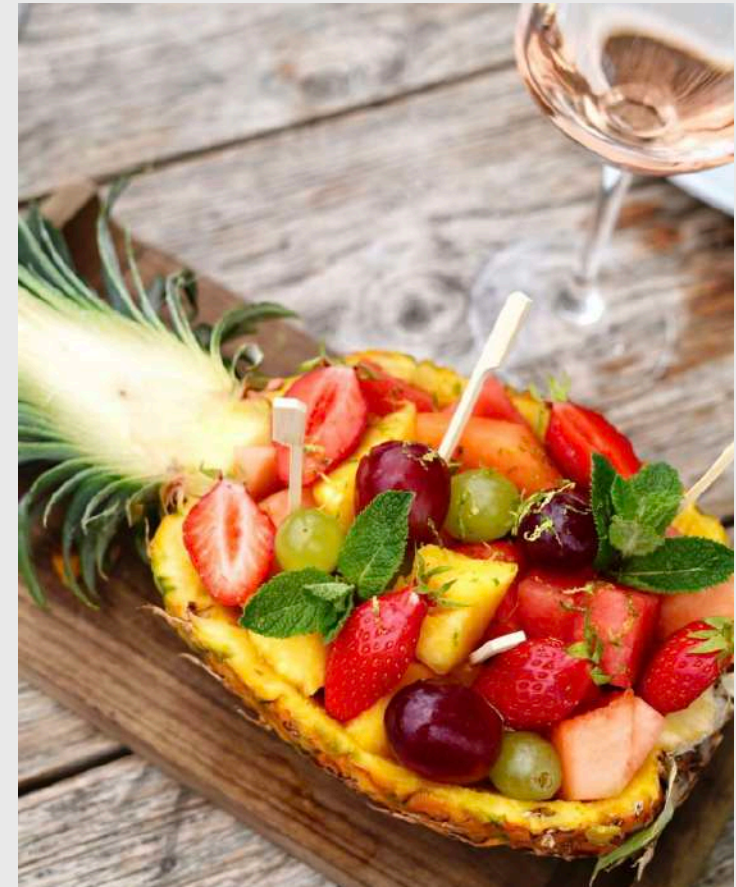
Planche de charcuterie  
Planche de saumon fumé  
Planche de fromages  
Crudité mayo curry  
Mini ceviche  
Tomate burrata

### *Pièces salées chaudes*

Gougère crème acidulée  
Brochette de boeuf  
Brochette de volaille  
Gambas panés au panko  
Tataki de saumon  
Croque dinde au comté  
Légumes grillés  
Mini orzo

### *Pièces sucrées*

Mini feuillantine chocolat  
Mini choux vanille  
Salade de fruits  
Macaron yuzu





# Les forfaits boissons

Prix par personne

---

## **Forfait vins - 17€ TTC**

soit 14,17€ HT

*1 bouteille pour 3 personnes*

Vin rouge : AOC Bourgogne Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Millebuis, 2022

Vin Blanc : AOP Bourgogne, Côte Chalonnaise, Millebuis Chardonnay, 2023

Vin Rosé : IGP L'Île de Beauté, "Racine", 2023

## **Forfait champagne - 16€ TTC**

soit 13,33€ HT

*1 bouteille pour 6 personnes*

Greno Grand Prestige Brut, Maison Pommery

---

## **Forfait cocktail - 15€ TTC**

soit 12,50€ HT

*1 cocktail classique par personne*

A définir entre deux sortes

## **Forfait bière bouteille - 8€ TTC**

soit 6,67€ HT

Corona ou Desperados 33 cl

---



# Déjeuners et dîners

Pour les groupes jusqu'à 20 personnes

## Menu Collection - 48€ TTC

soit 43,64€ HT (par personne)

### Entrée

*L'oeuf parfait  
ou Ceviche de daurade*

### Plat

*Suprême de volaille rôti  
ou Pavé de lieu noir*

### Dessert

*Riz au lait figue & grenade  
ou Paris Brest*

## Menu sur mesure - Prix sur demande

*Offrez à vos invités une expérience unique avec un menu entièrement personnalisé. Nous pouvons également collaborer avec un chef issu de Top Chef pour sublimer votre événement.*

- Service en 4 ou 5 temps -





# Je souhaite louer la péniche seulement (location sèche)



Barbotage (à quai)

**2 500€ TTC**



Paris sous les Ponts

**3 800€ TTC**



Personnalisation et extras



Prolongez la croisière  
**750€ TTC/heure**

---



Ajout boissons/traiteur  
**Prix sur demande**

---



Photographe & vidéaste  
**Prix sur demande**

---



Musicien/Chanteur live  
**Prix sur demande**

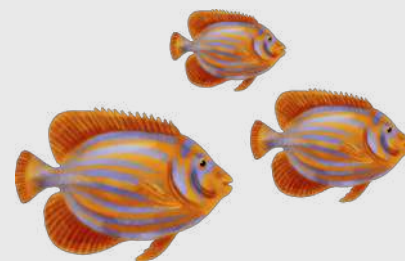






VAGUE

# Offrez un moment inoubliable à vos invités !



**Un besoin ? Un devis ?**

Victor Lionnet  
[victor@foolishstudio.fr](mailto:victor@foolishstudio.fr)  
+33 6 48 64 65 50