

# VOYAGE A BORD DE DON JUAN II



YACHTS DE PARIS

---

# Dîner-croisière à bord de Don Juan II

## *Dinner-cruise aboard Don Juan II*

---

MENU hors boissons <i>MENU drinks excluded</i>	220€ ttc / personne €220 / person (incl. VAT)
ACCORD mets & vins* <i>Drinks included FORMULA**</i>	280€ ttc / personne €280 / person (incl. VAT)
EMBARQUEMENT <i>BOARDING</i>	de 19h45 à 20h15 <i>from 7.45 pm to 8.15 pm</i>
CROISIÈRE <i>CRUISE</i>	de 20h30 à 23h15 <i>from 8.30 pm to 11.15 pm</i>
RÉSERVATION <i>BOOKING</i>	+33 (0) 1 44 54 14 71 <i>reservations.dj2@ydp.fr</i>

Port Henri IV - 75004 Paris

Transfert limousine sur demande / *Limousine transfer on request.*  
Parking gratuit sur le quai / *Free parking space available on the quay.*

\*1 coupe de Champagne, 1 verre de vin blanc, 1 verre de vin rouge, eaux minérales, thé ou café

\*\*1 glass of Champagne, 1 glass of white wine, 1 glass of red wine, mineral water, tea or coffee



---

Menu l'Esprit de Paris  
'L'Esprit' de Paris Menu

---

PATIENCE / PRESTARTER

L'Artichaut en trois façons

*Variations on the Artichoke*

ENTRÉE / STARTER

Le Homard en salade de tomate, crumble et basilic

*Lobster with tomato salad, basil & crumble*

PLAT / MAIN COURSE

La Volaille de Champagne de chez M. Cogniard,  
condiment courgette et citron confit

*Poultry from Mr Cogniard, zucchini & candied lemon*

FROMAGE / CHEESE

Sur une sélection de Maxime Quatrehomme :

L'Ossau Iraty à la confiture de cerise noire, toast Melba

*A Maxime Quatrehomme selection:*

*Ossau Iraty cheese with black cherry jam & 'Melba' toast*

DESSERT / DESSERT

Le tourbillon Fraïse

*Strawberry swirl*

MIGNARDISES / MINIATURE PASTRIES

Les Confiseries entrent en scène

*Confectionery creations take center stage*



[www.ydp.fr](http://www.ydp.fr)