



P
R
E
S
T
A
T
I
O
N
S

2
0
2
6



TAPAS APÉRO



PLATEAU DE CHARCUTERIE

- Pâté de Campagne
- Jambon Serrano 14 mois
- Coppa Italienne
- Lomo Ibérique
- Pâté en croûte
- Salamé Italien
- Chorizo Ibérique

Pour 5 personnes **65€**

Pour 10 personnes **125€**

Plateau servi avec condiments, cornichons, oignons confits au balsamique et panier de pain.



PLATEAU DE FROMAGE

- Brie à la Truffe Noire
- Saint Nectaire Fermier
- Bleu d' Auvergne
- Chèvre Cendré
- Chèvre Affiné infusé à l' huile d' olive et romarin
- Chèvre Frais à la Papaye
- Gouda au Pesto rouge
- Manchego
- Comté 14 mois
- Cheddar aux Oignons caramélisés

Pour 5 personnes **65€**

Pour 10 personnes **125€**



TAPAS APÉRO

TARTINADES



AU CHOIX

- TARAMA TRUFFE
- RILLETTES D'ESTURGEON
- ANCHOIADE MAISON
- THON DE MEDITERRANEE MAISON
- PATE DE CAMPAGNE MICHEL ANINAT (MOF)

- TOAST BISCOTTERIE ARTISANALE

Les 2 pots

40 €

Les 5 pots

70 €



CAVIAR FRANÇAIS



ESTURGEON	PRODUIT	30 Grammes	50 Grammes	100 Grammes
BAERII	VINTAGE	95 €	155 €	295 €
OSCIETRE	OSCIETRA	115 €	175 €	225 €



TAPAS APÉRO



- MINI PISSALADIÈRE
- TARTARE DE SAUMON EN VERRINE
- TARTARE DE TOMATE BASILIC ET FETA EN VERRINE
- SALADE PERLE OCEANE CREVETTE EN VERRINE



- HOUMOUS VERRINE ET GRISIN
- TOAST MAGRET SECHE CONFITURE DE FIGUE
- PAN CON TOMATE ET JAMBON DE MONTAGNE (MICHEL ANINAT)

Plateau 48 pièces

125€

AU CHOIX 7 VARIETES

Plateau 24 pièces

65€

AU CHOIX 7 VARIETES





TAPAS APÉRO



BROCHETTES POULETS Cocktail 12 cm

- Façon méditerranéenne (marinée à l'huile d'olive de Puisserguier, thym et herbes de la garrigue
- Façon asiatique (marinée sauce soja sucré, miel, gingembre et poivre du sichuan)

10 Pièces **60€**



PLATEAU CRUDITES

- Légumes du moment et sa sauce pour faire trempette .

Pour 4 personnes **45€**

Pour 8 personnes **90€**



GOURMANDISES



PLATEAU MIGNARDISES SUCREES

- Macarons fruités .
- Minis tropéziennes .
- Minis cubes tout chocolat .
- Douceur au citron .
- Tartelettes framboise .
- Minis éclairs .

Pour 5 personnes **55€**

Pour 10 personnes **95€**



L'EFFET MER



PLATEAU YACHT

24 HUITRES
24 CREVETTES 30/40
24 BULOTS
8 CREVETTES MADAGASCAR
SAUVAGE 20/30

1 AIOLI
2 CITRONS
6 BEURRES

115€

PLATEAU ANNEXE

12 HUITRES N°4
12 CREVETTES 30/40
12 BULOTS
4 CREVETTES MADAGASCAR
SAUVAGE 20/30

1 AIOLI
1 CITRON
3 BEURRES

65€



ENCORNET
CHAMPIGNON
POUSSE DE BAMBOU
GINGEMBRE
SESAM
PIMENT
LAITUE JAPONAISE

180 GR
1 personne

20€



SAUCE SOJA CACAHUETTE
HUILE DE TOURNESOL
AIL, GINGEMBRE
OIGONS, COUX CHINOIS
POUSSE DE BAMBOU
HARICOT, MANGA
NOUILLES ASIATIQUE
VINAIGRETTE DE RIZ, CREVETTE

180 GR
1 personne

20€



ENTRE TERRE & MER



BROCHETTES POULETS

- Façon méditerranéenne (marinée à l'huile d'olive de Puisserguier, thym et herbes de la garrigue

10 Pièces **60€**



PLANCHA **XXL** COTE DE BOEUF

95€

Viande origine Française
Environ 1,5 kg

Pour 5 personnes

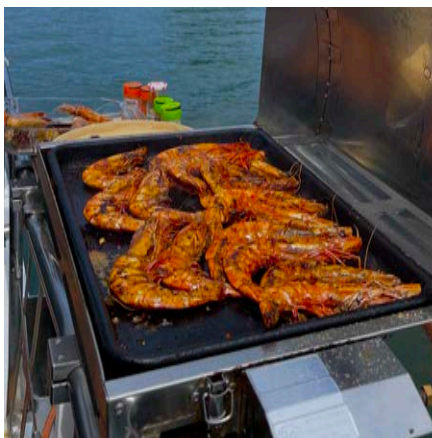
PLANCHA **LIGHT** SAUCISSES / MERGUEZ

25€

2 saucisses et 2 merguez
Artisanale

Environ 1,5 kg

Pour 2 personnes



PLANCHA **ÉPUISETTE** GAMBAS GRILLÉES

80€

Entre 8 et 12 pièces

Environ 1,2 kg

Pour 5 personnes



FLACON CHAMPAGNE

Vins des Princes, Prince des vins.

de **VENOGE**
DEPUIS 1837

La cuvée des Princes fut créée dès 1864 par Joseph De Venoge en hommage aux Princes d' Orange. Son élégance carafe caractéristique rappelle les habitudes de la grande aristocratie Européenne du début du 20ème siècle qui décantait le champagne en flacons de cristal.



BLANC DE BLANC

95€

Composée uniquement de Premiers et Grands Crus (Mesnil sur Oger, Trépail) assemblés rigoureusement par notre Chef de Cave, le Prince Blanc de Blancs est doté d'une superbe Minéralité et d'un grand pouvoir de vieillissement. De subtils arômes de fleurs blanches et d'agrumes soulignent sa fraîcheur et son élégance qui séduiront particulièrement à l'apéritif ou sur des entrées légères.

Assemblage : Chardonnay 100%



ROSÉ

115€

DEGUSTATION

La sélection minutieuse de vignobles encépagés par le Pinot noir dans le grande et petite montagne de Reims apporte minéralité et droiture.

Marquée par les arômes de groseilles et de fraises soulignées d'agrumes (pomelo chinois et zeste d'orange), la cuvée Princes Rosé se déguste à merveille à l'apéritif et accompagne à la perfection le homard et le saumon.

Assemblage : Pinot Noir 100%



FLACON DE CHAMPAGNE



LES CHAMPAGNES CORDON BLEU, DOMINÉS PAR LE PINOT NOIR, EXPRIMENT LA RONDEUR ET UNE CERTAINE VINOSITÉ TYPIQUE DE CE CÉPAGE.



BLANC ET NOIR

70€

DÉGUSTATION

Jolie robe légèrement dorée, belle complexité aromatique aillant des notes de pommes vertes, de citron et de miel.

Equilibré, rond, complexe et subtil. Un champagne d'une polyvalence exceptionnelle. Très bonne capacité de vieillissement.

Assemblage : Pinot Noir 50%
Pinot Meunier 25%
Chardonnay 25%



ROSÉ

80€

DÉGUSTATION

Le nez est frais et révèle d'intenses notes de fruits rouges.

La bouche allie fraîcheur, vivacité et rondeur.

Un Champagne d'apéritif convenant également aux desserts à base de fruits..

ASSEMBLAGE

- Pinot Noir 60%
- Pinot Meunier 20%
- Chardonnay 20%



VIN ROUGE



ET MON PÈRE

Cabernet-Sauvignon,
Merlot 12 mois en fût
Robe rouge sombre. Élevé en fût de
chêne pendant 15 mois, le nez dévoile
des notes torréfiées avec des arômes de
pierre à fusils et de poivre blanc.

Accords: Grillades et fromages

Potentiel de garde: 60 à 72 mois

Température de service: 16-17° C

75 cl, 25€

Magnum

150 cl, 50€



CHEMIN PARTAGE

Syrah/Merlot/Grenache/Cabernet-Sauvignon
Magnifique robe grenat avec des reflets
violacés. La bouche est soyeuse à
souhait avec des notes d'épices douces,
de poivre et de vanille.

Accords: Grillades et fromages

Potentiel de garde: 60 à 72 mois

Température de service: 16-17° C

75 cl, 40€

Magnum

150 cl, 80€



1860

Couleur rouge soutenu, avec des reflets sombres et
violacés. Une puissance et une richesse aromatiques des plus
séduisantes, avec du fruité rouge, ainsi que des notes de
vanille douce et de torréfaction acquises lors de l'élevage en
barrique.

Assemblage : Syrah - Grenache

55€



Pays d'Oc 2019 Marianne

Superbe robe rouge grenat profond avec des reflets
ambrés. La bouche est fondue et très ample avec une
matière très agréable au palais. L'élevage en amphore
affine avec élégance les tanins et permet de sublimer les
notes aromatiques.

Assemblage : Syrah Merlot
Elevage 18 mois en amphore

95€



VIN BLANC, ROSÉ & BIÈRE


DOMAINE
SAINT-GEORGES D'IBRY

Développé au milieu du XIXème siècle, ce domaine familial a vu se succéder des générations de vignerons tous animés par la même passion de la vigne et du vin.

Bénéficiant du climat méditerranéen, la vigne profite du généreux ensoleillement estival qui limite la production et favorise la concentration des raisins, ce qui confère aux vins finesse et caractère.



BLANC
CHARDONNAY TRADITION 75 cl

25€

Robe jaune paille.

Le nez est délicat, marqué sur des notes de fleurs blanches. La bouche est intense avec des notes de beurre et de pain grillé.

Accords: Poissons

Potentiel de garde: 12 à 24 mois

Température de service: 8-10° C



BLANC
CHARDONNAY VIOGNIER

75 cl, 40€

Robe jaune paille.

La robe est d'un éclatant jaune doré. Le nez est intense, porté sur des notes florales, de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits à coque.

Accords: Poissons

Potentiel de garde: 12 à 24 mois

Température de service: 8-10° C

Magnum

150 cl, 80€



ROSÉ
LA GRANDE VAGUE 75 cl
Mosaïque de cépages

35€

Robe rose très pâle. Nez intense de fleurs blanches d'agrumes. La bouche est vive et fraîche, ponctuée par des notes de fruits rouges croquants et acidulés.

Accords: Fruits de mer, salades, grillades

Potentiel de garde: 12 à 24 mois

Température de service: 8-10° C



ROSÉ
MAGNUM EXCELLENCE 150 cl

Magnum

Mosaïque de cépages

La robe est d'un éclatant jaune doré. Le nez est intense, porté sur des notes florales, de fruits jaunes, d'agrumes et de fruits à coque.

Accords: Fruits de mer, salades, grillades

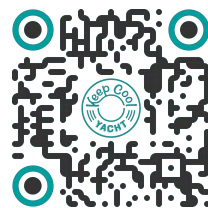
Potentiel de garde: 12 à 24 mois

Température de service: 8-10° C

150 cl, 50€



CARTE



JUS DE FRUIT (25cl)

Orange — 3 €

Pomme — 3 €

Tomate — 3 €

Ananas — 3 €

Ace — 3 €

ALCOOL

Bière pression 1664 4,5° - 33 cl — 5 €

EAU (1 litres)

Volvic 4 €

Perrier 4 €

SODA (33cl)

Coca-Cola — 3 €

Coca-Cola 0 — 3 €

Schweppes — 3 €

Perrier — 3 €

Ginger Beer — 3 €

BOISONS CHAUDES

Café / Dé-caféine 2 €

Thé 2 €

TAPAS

Tartinade 2 pots 40 € Tartinade 5 pots 70 € Chips 40 g 2 €

Charcuterie 2 pers 35 € Fromage 2 pers 35 € Chips 40 g 2 €

Charcuterie 4 pers 65 € Fromage 4 pers 65 € Crudités 4 pers 45 €

Charcuterie 8 pers 125 € Fromage 8 pers 125 € Crudités 8 pers 90 €

PLATEAU

Salé 24 pièces 5 pers 65 € Sucré 24 pièces 5 pers 55 €

Salé 48 pièces 10 pers 125 € Sucré 48 pièces 10 pers 95 €

LA MER


Encornet Thai 180g 20 € Nouilles Thai 180g 20 €

Plateau Yacht 115 € Plateau Annexe 65 €

Caviar Baerii 30g 95 € Caviar Baerii 50g 155 € Caviar Baerii 100g 295 €

Caviar Oscietre 30g 115 € Caviar Oscietre 50g 175 € Caviar Oscietre 100g 225 €

PLANCHA

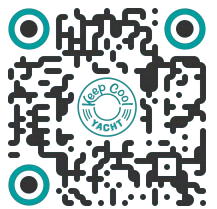
Côte de Boeuf 5 pers  95 € Merguez 4 pièces  25 €

Gambas 5 pers 80 € Saucisse 4 pièces  25 €

Taxes et service compris / Prix net en ttc



CARTE



ALCOOL

	Verre 4cl	Bouteille
PASTIS - RICARD <i>Français 45° / 70 cl</i>	5 €	60 €
WHISKY. 43° / 70cl <i>KURAYOSHI Japonais</i>	15 €	120 €
WHISKY. 40° / 70cl <i>Clan Campbell Ecossais</i>	5 €	80 €
GIN. 42° / 70 cl <i>FAIR Français</i>	15 €	120 €
GIN. 42° / 70 cl <i>Bombay Saphirre Angleterre</i>	5 €	80 €
VODKA. 40° / 70 cl <i>FAIR Français</i>	15 €	80 €
RHUM. 40° / 70 cl <i>Diplomatico Venezuela</i>	15 €	120 €
RHUM. 37° / 70 cl <i>Havanaclub Cuba</i>	5 €	80 €
GET 27 17,9° / 70cl	5 €	60 €
LIMANCELLO 37° / 70 cl	5 €	60 €
BAILEYS 17° / 70 cl	5 €	60 €

CHAMPAGNE

LA COUPE Charbaut blanc <i>1er cru blanc de blanc 12°</i>	12cl	12 €
KIR ROYAL Charbaut blanc <i>1er cru blanc de blanc 12°</i>	12cl	12 €
De Venoge Cordon Bleu <i>Brut Blanc et noir 12°</i>	75cl	70 €
De Venoge Cordon Bleu <i>Brut Rosé 12°</i>	75cl	80 €
De Venoge Princes <i>Blanc de blanc Chardonnay 12°</i>	75cl	95 €
De Venoge Princesse <i>Brut Rosé Pinot Noir 12°</i>	75cl	115 €
Vasque Punch <i>5 litres</i>		130 €

VIN Domaine Saint Georges d'Ibry AOP

ROUGE Côtes de Thongue	12cl	75cl	150cl
 Et mon Père 2022 - Rouge Cabernet-Sauvignon, Merlot 14°	8 €	25 €	50 €
 1860 - 2021 - Syrah - Grenache 14°		65 €	
Marianne 2020 - Syrah - Merlot - élevé en amphore 14°		95 €	
Saint Georges d'Ibry 2023 - Chemin partagé Syrah/Merlot/Grenache/Cabernet-	40 €	80 €	
BLANC Côtes de Thongue	12cl	75cl	150cl
 Saint Georges d'Ibry 2023 - Chardonnay 13,5°	8 €	25 €	
Saint Georges d'Ibry 2023 - Chemin partagé Chardonnay/Viognier 13,5°	40 €	80 €	
ROSE Côtes de Thongue	12cl	75cl	150cl
 La grande Vague 2023 - Mosaïque de cépages 13°	10 €	35 €	
Saint Georges d'Ibry 2023 - Excellence Syrah/Grenache/Marselan 13,5°			50 €

Taxes et service compris / Prix net en ttc



ACTIVITÉS



BATEAU 350 €

NAVETTE
Maximum 6 personnes

Supplément de personne
Avec capitaine a bord

Au départ
de Sérignan / Port Chichoulet
Aller retour
2h sur place



PADDLE

30€

Unité

50€

Les deux



TOBOGGAN GONFLABLE

50€

Hauteur 2,5m
Longueur 5m



Montage simple **OFFERT**

2 cannes avec bouchons
2 cannes plombées
Appats



CROISIERES

CROISIERE 3 JOURS - 2 NUITS à bord

2 900 € TTC

Tarif identique de 2 adultes et 2 enfants maximum

Pendant 3 jours, évadez-vous à bord du Yacht Keep Cool avec son équipage.

De Valras en passant par Cap d'Agde avec une halte pour déjeuner, puis la traversée de Sète, pour découvrir l'étang de Thau, sa richesse ostréicole, sa faune animale et des paysages incroyables.

Nos partenaires hôteliers à Sète, Mèze ou Marseillan seront ravis de vous accueillir lors de ces croisières uniques.





COUCHER DE SOLEIL

2H de balade

**Réservations uniquement pour les groupes
de 8 à 14 personnes**

*En fonction de la période
l'horaire de départ peut varier.*

Mai 20h00

Juin 20h30

Juillet 20h00

Aout 19h30

Septembre 19h00

*Au départ du port de
Sérignan et fonction de la
météo et de l'état de la
mer. Coucher de soleil en
mer ou sur L'Orb.*

80 euros / personne

Formule tout inclus par personne

Balade, 1 planche tapas :

Au choix mixte ou fromage ou charcuterie ou crudité

un verre de vin St Georges d'Ivry :

Rouge, blanc, ou rosé.



Sur L'Orb



En mer



ENTREPRISES



De 2 à 10 personnes maximum

FORFAIT 10 HEURES

Au choix entre 7h et 23h
Toutes les animations incluses

1 950 €

Heure supplémentaire 200 €

Inclus

Team Building

Course de paddle

2 Paddles électriques

Matériel de pêche

Toboggan de 5 m

Plongeoir de 2,5m

Accueil café

Salle de réunion avec TV 65"

Séminaire sur le bateau

2 bouteilles de champagne offertes



TARIFS 2026 ttc

FORFAIT 2 HEURES

**Coucher de soleil
En mer ou sur l'Orb.**

Par personnes **80 €**

Groupe de 10 à 14 personnes

*Inclus au choix: une planche tapas mixte
Fromage, charcuterie ou crudité
Et 1 verre de vin ou un soft*

FORFAIT 4 HEURES

De 11h à 15h **650 €**

Heure supplémentaire 100 €

De 18h à 22h **850 €**

Heure supplémentaire 200 €

De 1 à 12 personnes maximum
Hors prestations culinaires et viticoles

FORFAIT 7 HEURES

950 € De 11h à 18h

Heure supplémentaire 100 €

1 150 € De 16h à 23h

Heure supplémentaire 200 €

De 1 à 12 personnes maximum
Hors prestations culinaires et viticoles

CROISIERES THAU

CROISIERE 2 JOURS

1 NUIT à l'hôtel

2 900 €

Tarif identique de 1 à 4 personnes
maximum
*Hors prestations culinaires non
incluses, viticoles
et hôtellerie*

FORFAIT 10 HEURES

PECHE AU GROS

6 personnes 10 H

1 800 €

Tarif identique de 1 à 6 personnes
*Compris matériel navigation et
casse croute à 10H
Hors prestations culinaires et,
viticoles pour le déjeuner*

NAVETTE 350 €

Maximum 6 personnes
Avec capitaine a bord
Au départ
de Sérignan / Port Chichoulet
Allez retour
2h sur place
Hors prestation culinaire ou viticole

Taxes et service compris / Prix net en ttc



BOUTIQUE

=SHILTON=

FRENCH SPORTSWEAR COMPANY



70 €



1 sac 50/40 cm water proof
1 serviette 280g & 2 casquettes



Ou 30 €



1 casquette

BOUTIQUE



DOMAINE
SAINT-GEORGES DIBRY



2 x



Pack Bouteille Blanc ou Rosé
& 2 verres Blancs offerts 50 €



Verre Blanc
Unité 5 €



MUSIC LIVE



700€

**GROUPE MUSIC LIVE
LUMEN**

OPTION SAXO

**3 heures
Playlist généraliste**

300€



500€

DJ GÉNÉRALISTE

OPTION SAXO

**3 heures de mix Live
Playlist généraliste**

300€



CONCIERGERIE

APPARTEMENT VALRAS

Pour 4 personnes

Vue imprenable sur le port et la mer, ancienne maison de pêcheur complètement restaurée avec du cachet et surtout des prestations de qualité.

Vous gardez votre voiture et vous faites tout à pied, la mer est juste à deux pas ainsi que tous les commerces.

C'est un endroit au calme idéal pour se reposer et passer des vacances de rêves.

« Casita del mar » est un petit nid d'amour qui peut accueillir maximum 4 personnes mais pas d'animaux.

Cette maison n'est vraiment pas adaptée pour les enfants en bas âge car il y a un accès escalier et par mesure de sécurité.

Vous ne serez pas déçu, c'est une des plus belle vue sur Valras



Minimum 2 nuits

300 €

Avril-mai-juin-septembre-octobre

Hors saison (juillet - aout)





CONTACTS



FRANCK LAGORCE

PDG

06 17 75 65 63

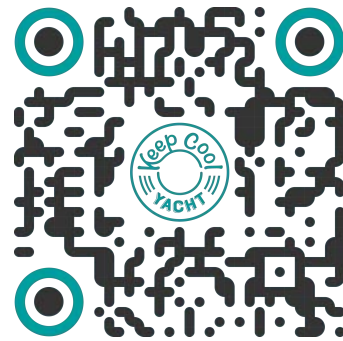
franck@keepcool.events

EMBARQUEZ DÈS MAINTENANT !
WWW.KEEPCOOL.EVENTS



BÉZIERS
MÉDITERRANÉE
Sous le soleil, exactement

DOMAINE
SAINT-GEORGES D'IBRY



SHILTON
FRENCH SPORTSWEAR COMPANY

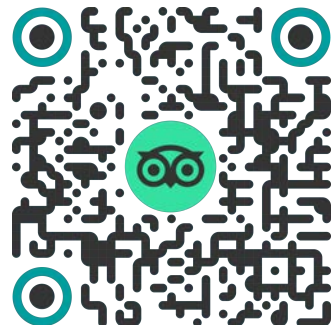


de **VENOGE**
DEPUIS 1837

*Au
régal*
boulangerie • pâtisserie
salon de thé • sandwicherie



CASITA
DEL
MAR
VALRAS



N'hésitez pas à laisser vos commentaires, c'est très important pour nous afin de partager ces moments si précieux

Connexion wifi : STARLINKKC
Mot de passe : Keepcool51
#keepcool.events