

**E**nvie de dîner, de vous amuser et de danser ? SeaFrance vous propose toute l'année des soirées thématiques associant saveurs exotiques et ambiances endiablées !

Un dîner spécialement élaboré par nos chefs cuisiniers, avec animation musicale et dansante.

## Organisez votre propre événement !

Vous souhaitez organiser une Croisière Bleu Marine pour un groupe ou un événement précis, contactez notre service groupes pour l'étude d'un devis personnalisé !

Tel : 03 21 17 70 35  
Fax : 03 21 34 84 11  
[resagroupes@seafrance.fr](mailto:resagroupes@seafrance.fr)

Mettez des bulles dans votre croisière ! Réservez à l'avance une bouteille de champagne 1er cru SeaFrance :

**36€**



## Conditions particulières de vente

### I. INSCRIPTION / RÈGLEMENT

Sauf dispositions contraires au moment de la réservation, le client versera une somme égale à 25 % du montant total de la prestation, le solde sera réglé au plus tard 30 jours avant le départ. À défaut, le client sera considéré comme ayant annulé sa prestation «Croisière Bleu Marine». Pour les inscriptions intervenant moins d'un mois avant la date du départ, le règlement intégral des prestations sera exigé à la commande.

Une liste nominative comprenant le nom, prénom, sexe de chaque participant ainsi que la date de naissance pour les enfants de moins de 12 ans, devra nous être communiqué au plus tard 5 jours avant la date de la prestation ainsi que les éventuels besoins d'assistance (handicap).

### II. MODIFICATION / ANNULATION DE LA PRESTATION PAR SEAFRANCE

Si le départ du navire ou la prestation à bord (repas, spectacle, réveillon) est empêché par un événement non imputable à SEAFRANCE (interruption de service, déroutement, modification du régime de traversée, météo, avarie, manque de participants [minimum 150 personnes], ...) la compagnie décline toute responsabilité pour les frais et préjudices directs ou indirects occasionnés par ces modifications.

Dans les autres cas, l'indemnité sera limitée au remboursement du prix de la prestation à l'exclusion de toute autre réclamation.

### III. FRAIS POUR ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

Quelle qu'en soit la cause, l'annulation par le client entraîne le versement de frais variable selon la date à laquelle elle intervient.

Si la date d'annulation intervient :

- plus de 30 jours avant le départ : 10 %
- de 30 à 21 jours : 25 %
- de 20 à 10 jours : 50 %
- de 9 à 3 jours : 75 %
- moins de 3 jours avant départ : 100 %

### IV. CONDITIONS D'EMBARQUEMENT DES CROISIÈRES BLEU MARINE

Présentation au terminal car-ferries une heure avant le départ. Les passagers doivent être en possession d'une carte d'identité ou d'un passeport en cours de validité, les contrôles des services d'immigration britanniques étant effectués au port. Sans pièce d'identité l'embarquement ne pourra avoir lieu et aucun remboursement ne sera possible.

## Renseignements et réservations :

Tél. : 03 21 19 42 42

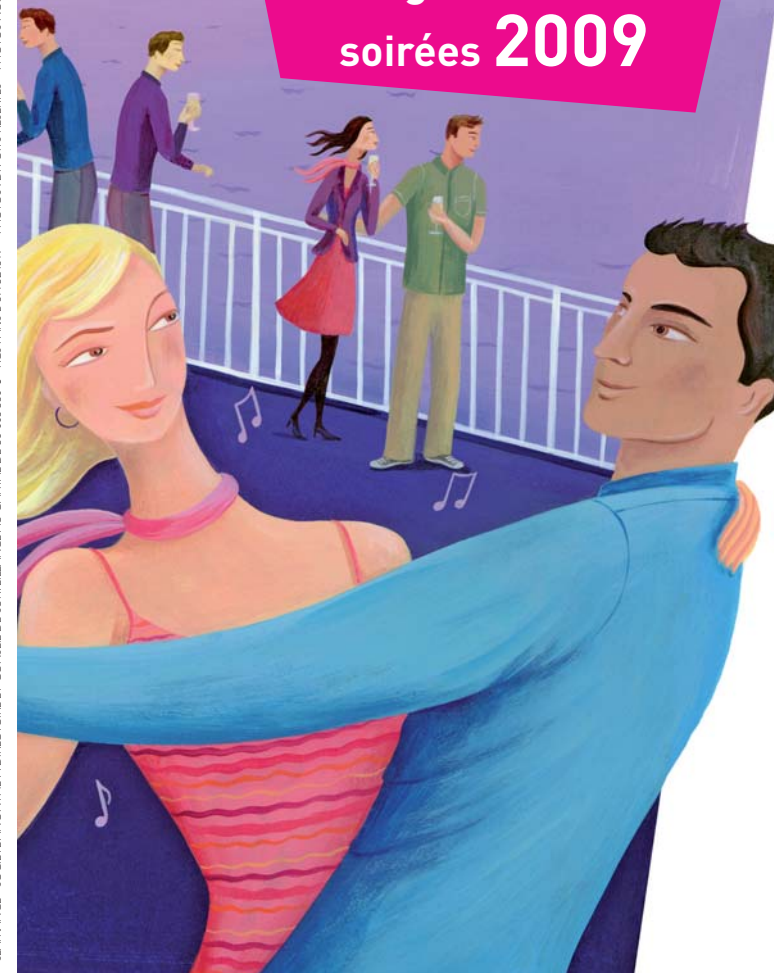
Fax : 03 21 96 82 18

DÎNEZ, DANSEZ...

## La fête en mer !



Programme des soirées **2009**



## Dîners dansants

**42€** par personne, tout compris\*

**Dîner-croisière avec animation musicale.**

Votre menu illustre le thème de la croisière.  
Piste de danse ouverte à tous ! (tous styles musicaux)

21 mars

### Grand Bal des Ch'tis

- Picon vin blanc
- Cochonailles
- Carbonnade Flamande
- Assiette de fromages du Nord
- Tarte Tatin, glace speculoos

16 mai

### American Country

- Californian Jack
- Salade coleslaw et wings à la Jamaïcaine
- Steak de porc Michigan
- Brownie gourmand, glace vanille

13 juin

### Ces années là ! Les Sixties

- Gin Fizz
- Salade midinette et crevettes
- Jarret de porc, écrasé de pommes de terres
- Emotion chocolat

19 septembre

### Flash-Back 80

- Whisky - Coca
- Pasta al pesto, jambon de montagne
- Rôti de veau farci et fricassée de légumes
- Baccarat croustillant caramel

10 octobre

### Soirée Salsa

- Cuba Libre
- Brochette de gambas
- Aiguillettes de poulet aigre-doux au poivrons
- Craquant de Cuba

24 octobre

### Disco Fever

- Sunset
- Cocktail de crevettes océanes
- Curry d'agneau à l'indienne
- Cocotier des îles

21 novembre

### Soirée Beaujolais

- Cardinal
- Salade de chèvre chaud
- Pavé de biche aux airelles
- Poire en liesse et macaron

## Dîners spectacles

**46€** par personne, tout compris\*

**Dîner-croisière avec spectacle live et animation musicale.**

La croisière Fête des Mères est un déjeuner.  
(tous styles musicaux)

4 avril

### La Spéciale Guinguette

- P'tit blanc
- Cassolette d'écrevisses
- Blanquette de veau, riz, asperges vertes
- Pithiviers fondant

18 avril

### Comédies Musicales

- Kir pétillant
- Salade grecque aux crustacés
- Souris d'agneau, ravioles truffés et légumes croquants
- Douceur griottes



30 mai

### Fiesta Carnaval

- Punch
- Tapas
- Feijoada
- Exotica et son tartare de fruits

7 juin

### Fête des Mères

- Kir fruité
- Rougets en fleur
- Cuisse de poulet farcie, brochettes de légumes confits
- Fromage
- Entremets chocolat

20 juin

### Vive l'Été

- Cocktail de l'été
- Melon et jambon de Parme (ou cru)
- Brochette d'agneau Constantine, légumes grillés et marinés à l'italienne
- Tarte fine abricot et son sorbet mangue

26 septembre

### Blue Moon

- Blue lagoon
- Duo de saumon
- Aiguillette de dinde Louisiane, flan de légumes
- Eclipse



7 novembre

### Music - Hall

- Kir pétillant
- Aumônière de St. Jacques
- Palet de veau poêlé au pesto
- Cascade de chocolat

5 décembre

### Bienvenue au Cabaret

- Kir pétillant
- Tartare de St. Jacques
- Fondant de pintadeau à la normande
- Moiré mandarine

Déjeuner

## Spécial fin d'année

**55€** par personne, tout compris\*

**Dîner-spectacle live avec strass, paillettes et plumes et animation musicale !**

Une soirée inoubliable !

12 décembre

### Nuit d'Etoiles

- Champagne
- Canapés Prestige
- Tartare saumon et St. Jacques
- Gigolette de canard farci, fagot d'asperges vertes, tomate provençale
- Crottin de chèvre et mesclun
- Carré magique

19 décembre

### Spécial Christmas

- Champagne
- Canapés Prestige
- Foie gras, chutney pomme
- Carré d'agneau, gratin dauphinois
- Crottin de chèvre et mesclun
- Carré magique

\* : La formule SeaFrance comprend : la traversée aller-retour Calais / Douvres (sans débarquement) - le menu selon le thème de la soirée - une bouteille de vin et une bouteille d'eau de source pour deux personnes - un café par personne - l'animation. Repas servi à la place. Départ de Calais à 21h00 (horaire sous réserve de modification). Remarques : Il est indispensable d'être muni d'une pièce d'identité en cours de validité. Présentation au port : minimum une heure avant l'horaire de la traversée.