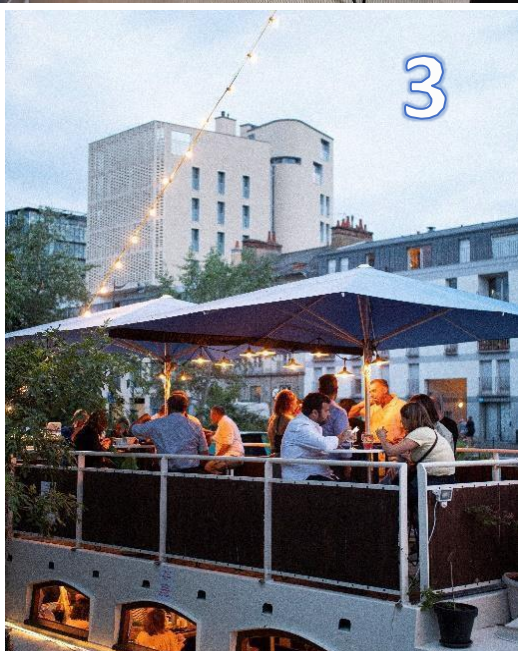




OFFREZ VOUS UNE PÉNICHE AU CŒUR DE RENNES LE TEMPS D'UNE SOIRÉE !

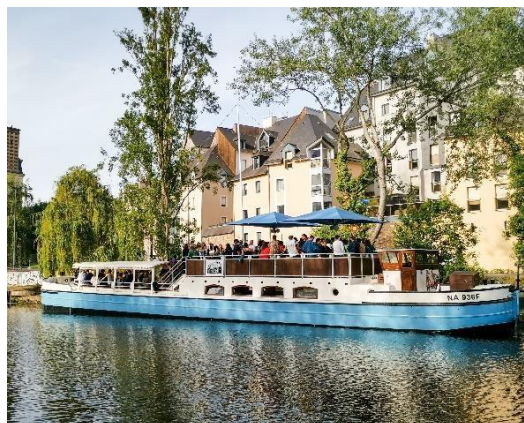
Pour une occasion spéciale ou pour une soirée d'entreprise, nous vous proposons des formules spécifiques pour réunir jusqu'à **70 personnes** sur notre beau bateau. La péniche se compose de trois zones bien distinctes avec la cale intérieure (1), la terrasse « étoilée » sous notre taud blanc (2), et la terrasse supérieure sous les parasols bleus (3).





PRIVATISATION COMPLÈTE DU BATEAU

Pour un rassemblement professionnel, un événement spécial (retour de mariage, thèse, anniversaire...), ou simplement l'envie de faire plaisir à vos proches en les rassemblant dans un décor unique, il est possible de privatiser l'ensemble de la péniche. Notre bar habituellement ouvert au public devient alors exceptionnellement un lieu privé le temps d'une journée ou d'une soirée.



Le devis d'une privatisation comprend la location complète du bateau, la mise à disposition de l'équipage, ainsi qu'une formule spécifique intégrant des boissons et des tapas, il est possible de commander des desserts en option (**voir carte des pâtisseries**).

RESERVATION PARTIELLE DU BATEAU



Si le budget d'une privatisation complète du bateau ne convient pas à vos attentes et à la taille de votre événement, il est également possible de réserver un espace sur une partie de la péniche. Nous pouvons ainsi vous proposer une réservation moindre avec l'une des deux terrasses pour accueillir entre 18 et 35 personnes. Le bar reste ouvert au public (vous profitez ainsi de l'ambiance habituelle) mais nous vous servons à table une formule choisie en amont incluant des tapas maison et des boissons.

(Voir document formules groupes)





Nous pouvons vous proposer en formule spécifique un buffet basé sur nos propositions de tapas cuisinés avec des produits locaux et/ou bio et des pâtisseries maison préparées spécialement par nos amis de **LA BONNE EXCUSE** à Rennes

Il est malgré tout possible de nous faire des demandes spécifiques nous essaierons d'y répondre au mieux !





Les Tapas à partager

DIP DE LEGUMES DE SAISON (120gr)
Cuisiné par LA BONNE EXCUSE



HOUMOUS DE POIS CHICHE (120 gr)
Cuisiné par LA BONNE EXCUSE



RILLETES DE VOLAILLES (100g)
Cuisinées par LA BONNE EXCUSE

RILLETES DE POISSONS (100gr)
Cuisinées par LA BONNE EXCUSE selon l'arrivage...

CHIFFONADE de SPECK ou LLOM CURRAT (100gr)
Fournie par Rodolphe Bouzat (SDPF)

BURRATA ou STRACCIATELLA DES POUILLES (100gr)
Fournie par Rodolphe Bouzat (SDPF)

TOMME DE VACHE (110gr)
Fournie par la Ferme de La Moltais (35)



26 Avenue du 41^{ème} Régiment d'infanterie à Rennes

NB: si nécessaire, n'hésitez pas à demander la liste des allergènes à notre équipe.





Tarifs 2026

Nombre	35/45	45/55	55/70
Bouteilles*	16	20	25
Tapas	30	36	40
Formules TTC	850 €	1 050 €	1 250 €
Privatisation	500 €	500 €	500 €
Tarif total TTC	1 350 €	1 550 €	1 750 €
Privatisations Jeudi et Vendredi (de 18h à 00h30)			
Nombre	35/45	45/55	55/70
Bouteilles*	16	20	25
Tapas	30	36	40
Formules TTC	850 €	1 050 €	1 250 €
Privatisation	800 €	800 €	800 €
Tarif total TTC	1 650 €	1 850 €	2 050 €
Privatisations Samedi / Dimanche (de 11h00 à 17h30 ou 18h à 00h30)			
Nombre	35/45	45/55	55/70
Bouteilles*	16	20	25
Tapas	30	36	40
Formules TTC	850 €	1 050 €	1 250 €
Privatisation	1 000 €	1 000 €	1 000 €
Tarif total TTC	1 850 €	2 050 €	2 250 €

Option à volonté !!!!! pour 20€ de plus par personne profitez des tapas et des boissons (Bières, vins, punch, softs) sans quantités limitées tout au long de votre soirée...

*Bouteilles au choix dans les formules :

- Vin rouge, blanc, rosé en 75cl
- Bières à la pression en pichet de 150cl
- Punch maison en pichet de 150cl
- Softs (2 bouteilles = 1 dans le quota)

1 bouteille = 6 verres de 12,5 cl 1

pichet = 6 verres de 25cl

(Exemple : dans la formule 35/45 personnes il y a 16 bouteilles au choix donc 96 verres en tout)





Les conditions de réservation

Les réservations se font uniquement par mail à reservation@lamusette.bzh.

Une fois les modalités définies un devis avec le détail de la prestation vous sera envoyé, il conviendra de le retourner signé pour acter votre réservation.

Par la suite un acompte de 50% vous sera demandé par virement afin de valider votre demande, il vous sera restitué uniquement si l'annulation de votre réservation à lieu au minimum 15 jours avant la date de l'évènement.

Dans le cadre où la prestation est honorée nous vous demandons d'anticiper un moyen de paiement pour solder la facture le soir même (CB ou espèces).

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux pour mieux nous connaître...



À TOUT BIENTÔT

