



Votre Mariage
sur la Péniche Aristote

Nos Espaces

Nos différentes salles pour votre Mariage



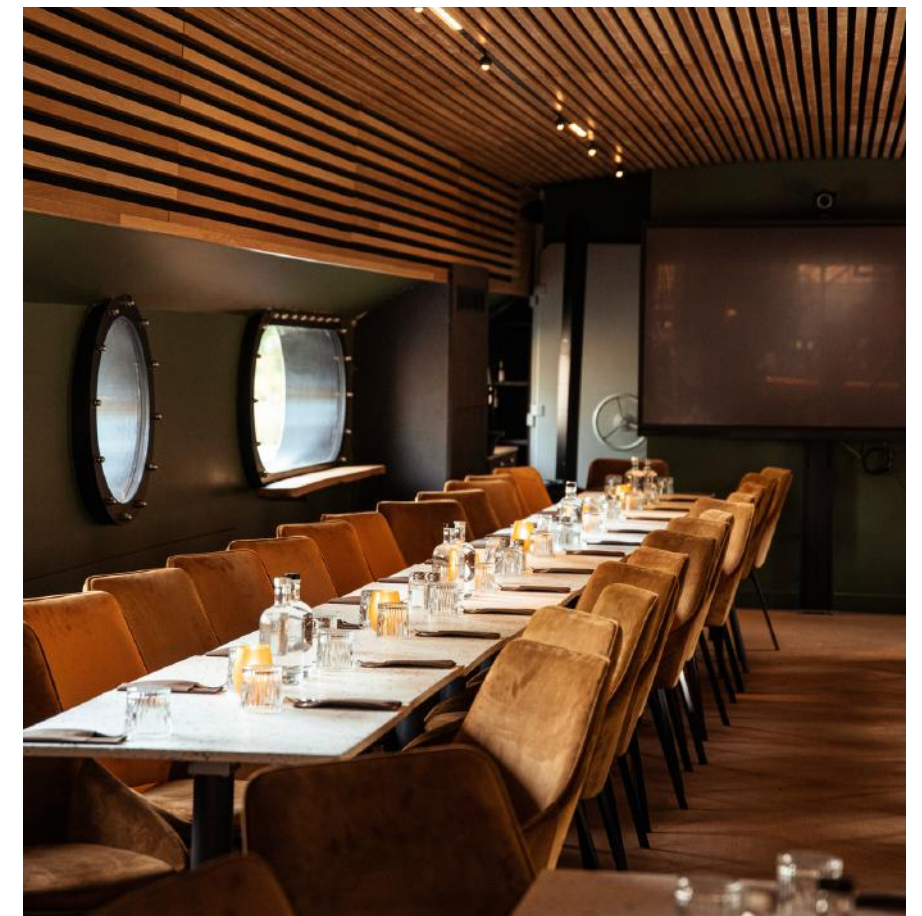
1 - L'ensemble de la Péniche



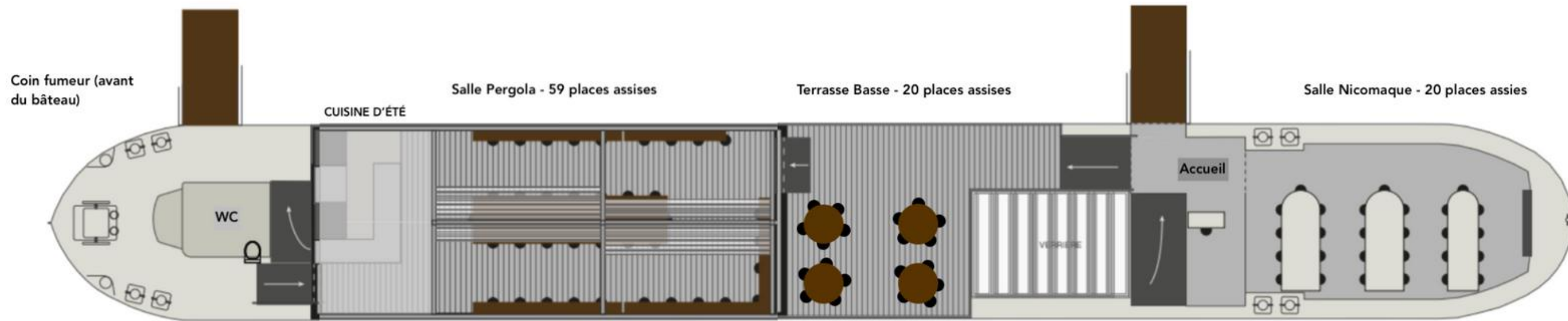
2 - La Pergola



3 - Salle Nicomaque accompagnée de la terrasse basse



4 - La Cale du Bateau accompagnée de la terrasse haute



Niveau 0 - RDC du Bateau



Niveau - 1 - Cale du bateau

Composition de la Péniche

Nos différentes salles pour votre Mariage



Niveau + 1 - Terrasse haute

Terrasse Haute N+1

Il est possible de louer l'ensemble de la Péniche pour votre Mariage.

Vous serez les seuls à bord et bénéficierez des salles suivantes :

RDC :
Pergola
Terrasse Basse
Nicomaque

N-1 :
Toute la cale du bateau

N+1 : Terrasse Haute

*Location
Complète*



PERGOLA (50 pers)



NICOMAQUE (20 pers)



Tout le N-1 (70 pers)

Capacité maximum du bateau : 160 pers
Location de l'ensemble de la Péniche de
12h - 17h30 ou
18h30 - 01h00

Vigile obligatoire à partir de 90 personnes : + 280€ TTC

Location de 12h à 17h ou 18h30 à 01h

1 920€ TTC

Location de 8h30 à 01h du matin

2 280€ TTC

La Pergola

Notre espace le plus intime, possède une terrasse couverte et des chauffages d'appoint

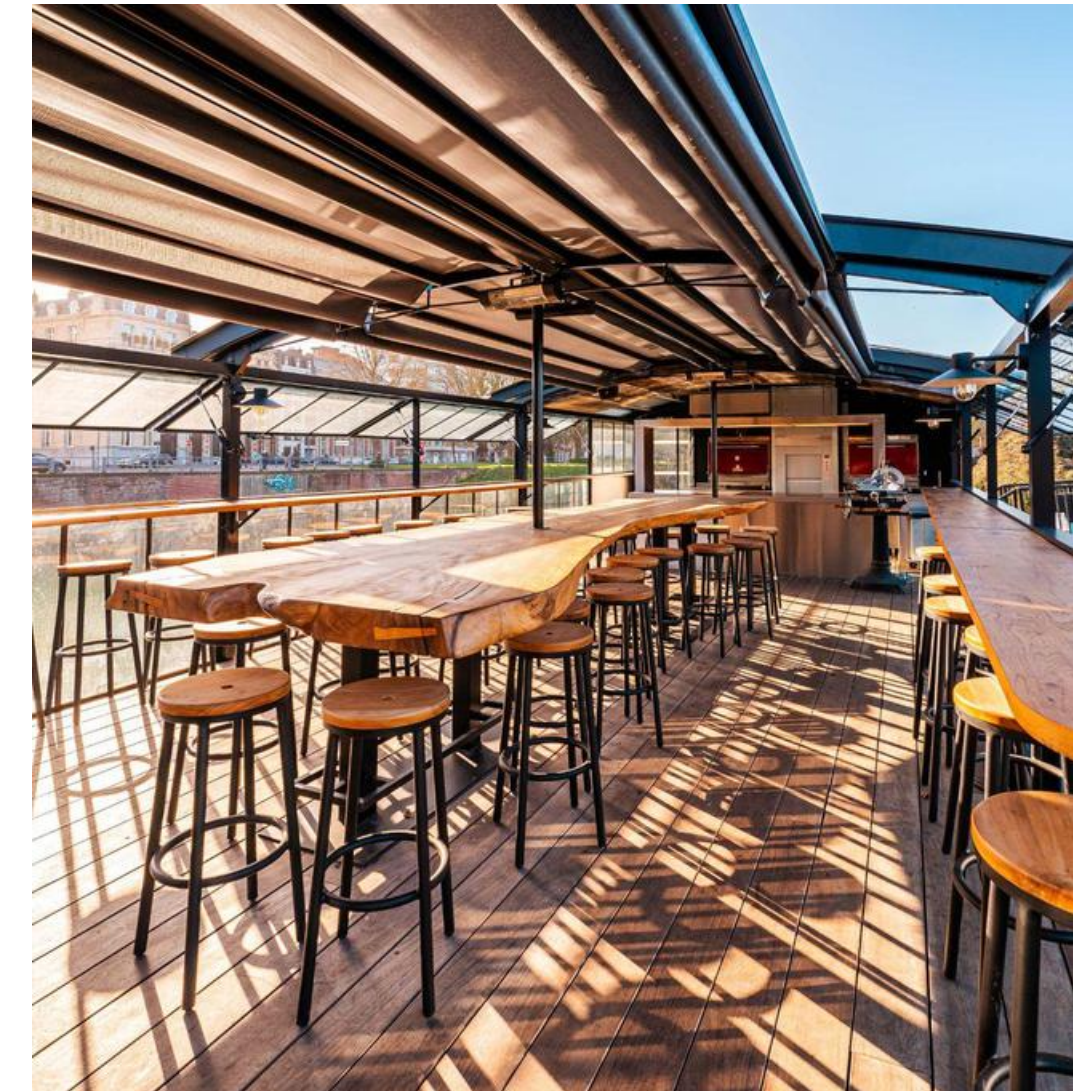
Capacité :

Assis : 40 pers

Cocktail dinatoire : 55 pers

îlot Central : 22 pers

1 300€ TTC



La salle Nicomaque et sa terrasse basse

Notre salle couverte, intimiste pour les mariages et fêtes en petit comité

Salle Nicomaque :

Capacité :

Assis : 18 pers

Cocktail : 25 pers

Sonorisée

Terrasse Basse :

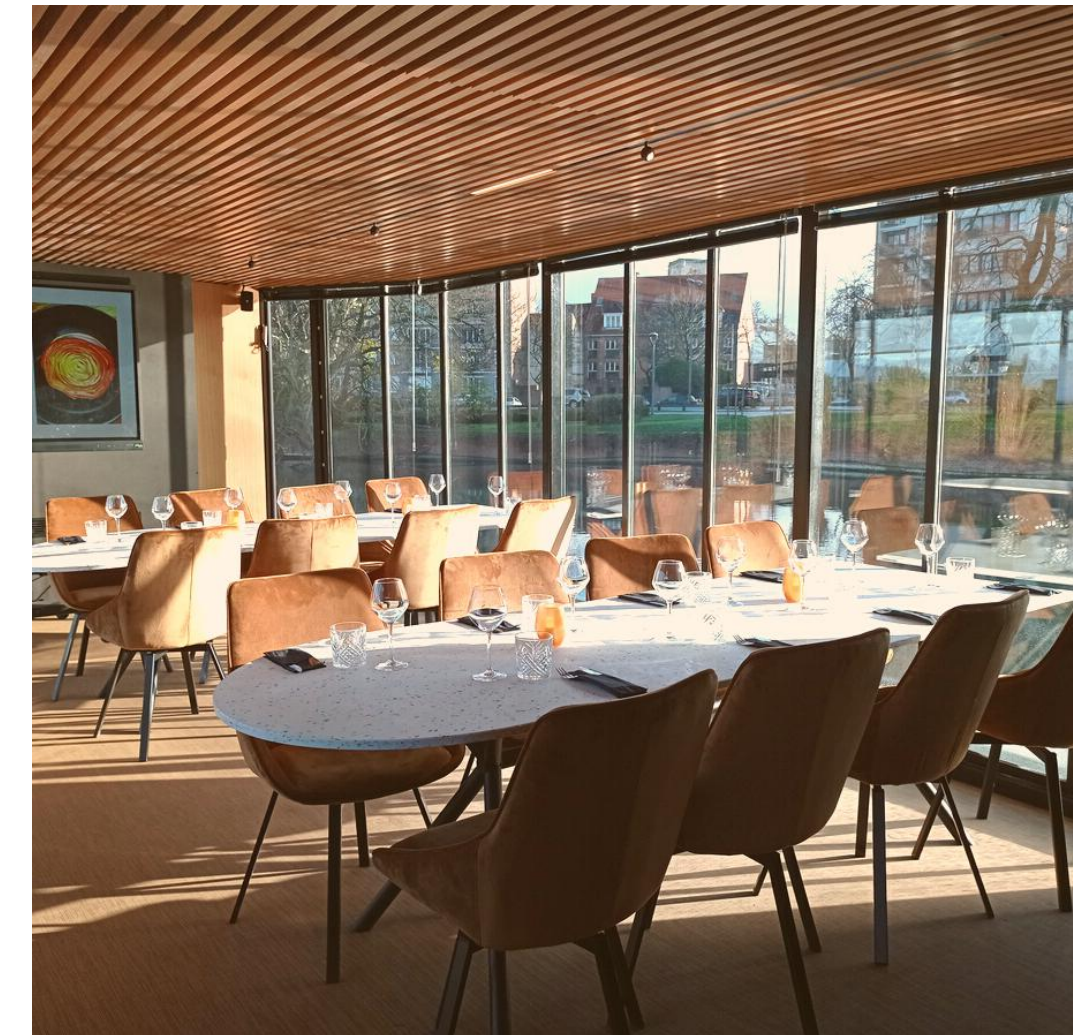
Capacité :

Assis 24 pers

Cocktail : 30 pers

Couverte, Non sonorisée

750€ TTC



La Cale du Bateau (N-1) et sa Terrasse Haute

1000€ TTC

Idéal pour faire la fête et pousser le son jusque 00h30 !

N-1

Capacités :

Assis : 60 pers

Cocktail : 70 pers

Sonorisée

Terrasse Haute :

Capacités :

Assis 30 pers

Couverte

Non sonorisée



Nos Offres Repas



Repas Assis



Brunch de Mariage



Cocktail Dînatoire

Formule Premium

Formules avec plat au choix + dessert

Plats cuisinés au feu de bois :

- 1 kg de Côte à l'Os Tomahawk - Black Angus - à partager à 3 personnes (3 personnes obligatoires).
- 1/2 Homard avec son gratin de macaronis et sa bisque de Homard (2 personnes obligatoires)

Gâteau de Mariage

Fraisier (uniquement en saison de mai à août)
Cheesecake, Gâteau génoise de chocolat avec cerise marinée ou Merveilleux

44€ TTC

Autres desserts possibles à l'assiette

Pavlova et ses fruits exotiques
Ganache de chocolat, fruits de la passion et crème de coco.



Formule Côte à l'Os

Formules avec apéritif + plat + dessert

Apéritif au choix : vin 12cl, bière 33cl ou soft

1 kg pour 2 personnes - Côte à l'Os Tomahawk - Black Angus

Gâteau de Mariage

Fraisier (uniquement en saison de mai à août)
Cheesecake, Gâteau génoise de chocolat avec cerise marinée ou Merveilleux

55,40€ TTC

Formule Homard

Formules avec apéritif + plat + dessert

Apéritif au choix : vin 12cl, bière 33cl ou soft

Plats cuisinés au feu de bois :

Homard entier avec son gratin de macaronis et sa bisque de Homard

Gâteau de Mariage

Fraisier (uniquement en saison de mai à août)
Cheesecake, Gâteau génoise de chocolat avec cerise marinée ou Merveilleux

63,8€ TTC

Formule Phestias

Formules avec apéritif + vin + entrée + plat + dessert

Apéritif (au choix) : un cocktail, une coupe de champagne, vin, kir ou bière en 50cl.

Entrée :

Soupe de potimarron façon thaï (gingembre, chili, coriandre et lait de coco)

1 bouteille pour 3 personnes : Maison Guigal Côte du Rhône (rouge), Pouilly Fumé (blanc sec), Château Minuty (rosé)

Plat (au choix) :

Magret de canard, purée de potimarron, haricot vert et pomme de terre rissolée, jus à la framboise

ou

Saumon purée de brocolis double cuisson, sauce hollandaise

Gâteau de Mariage

Fraisier (uniquement en saison de mai à août)
Cheesecake, Gâteau génoise de chocolat avec cerise marinée ou Merveilleux

58€ TTC

*Possibilité de 2 gâteaux sans supplément si le nombre de convives est supérieur à 40 personnes.

Pièce Montée à réserver chez votre pâtissier favori (4€/pers)

Formule Brasserie 31,40€ TTC

Notre apéritif comprend :

Un verre de vin 12cl, une bière 33cl ou un soft

Plats chauds

- Carbonade flamande frites maison.
- Dos de cabillaud sauce vierge risotto de saison.
- Croquettes de crevettes grises d'Ostende frites maison.
- Lasagne aux courgettes chèvre et miel.

Plats froids

- Tartare de boeuf du bistrot, frites et salade

Dessert (choix unique)

Gâteau de Mariage*

Entrées en option

- Gambas grillés au beurre persillé (+10€ TTC)
- Chorizo ibérique au miel , toast à la tomate et huile d'olives (+9€ TTC)
- Lollipop de poulet à la cacahuète & graines de sésames, salade asiatique. (+10€TTC)
- Cuisses de grenouille, beurre persillé (+12€TTC)
- Trio Amuse Bouche : St Jacques sur sa sucrine, crostini et sa crème de chèvre, blinis et son saumon fumé façon houmous (12,50€ TTC)



Formule Four à Bois 34€ TTC

Notre apéritif comprend :

Un verre de vin 12cl, une bière 33cl ou un soft

Plats cuisinés au feu de bois

- Bavette d'Aloyau marinée, salade et frites maison
- Burger bœuf, coleslaw et frites maison
- Pavé de saumon et sa sauce hollandaise, purée aux céleris, carottes glacées au miel et polenta grillée.
- Poitrine de porc, purée de Butternut et son gratin de pommes de terre, jus maison
- Steak de tofu, courgettes et aubergines avec sa sauce curry lait de coco accompagné de riz
- Salade de chèvre chaud caramélisé sur sa feuille de brique, avec sa déclinaison de betterave et de noix.

Dessert (choix unique)

*Gâteau de Mariage : Gâteau de Mariage : Fraisier (uniquement en été), Gâteau génoise de chocolat avec cerise marinée, Cheesecake

Brunch de Mariage

Brunch comprenant sucré, salé et jus

Sucré en libre service :

Fromage Blanc et son granola maison
Pains spéciaux et brioche maison en tranches.
Viennoiseries, salade de fruits
Confiture, nocciolata, beurre.

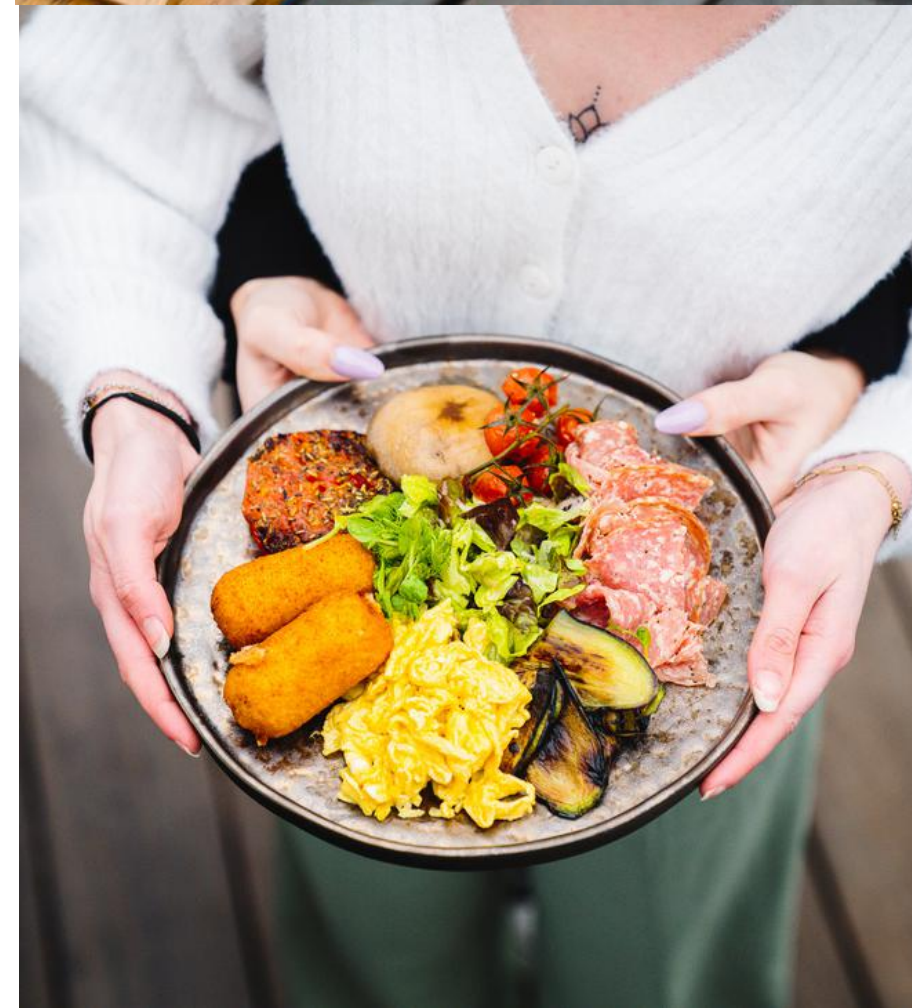
À l'assiette (choix à communiquer en amont) :

Charcuterie italienne OU saumon fumé OU légumes grillés
Croquettes de crevettes
Champignons portobello
Oeufs brouillés,
Tomate et aubergine grillé
Salade, crudités
Fromage

Boissons en libre service :

Boisson chaude café et thé à discrétion en libre service
Jus d'orange et jus de pomme en libre service (1 bouteille pour 4 personnes)
Citronnade maison en libre service
Eau plate et pétillante à discrétion

35€ TTC



Brunch au Four à Bois

Brunch comprenant sucré, salé et jus

Sucré en libre service :

Fromage Blanc et son granola maison
Pains spéciaux et brioche maison en tranches.
Salade de fruits
Confiture, nocciolata, beurre.

Planches à partager (panachage à communiquer en amont) :

Planche Bavette, coeur de boeuf grillé, champignons portobello, pommes de terre au four
Planche Saucisse, coeur de boeuf grillé, champignons portobello, pommes de terre au four
Planche Camembert, coeur de boeuf grillé, champignons portobello, pommes de terre au four

Boissons en libre service :

Boisson chaude café et thé à discrétion en libre service
Jus d'orange et jus de pomme en libre service (1 bouteille pour 4 personnes)
Citronnade maison en libre service
Eau plate et pétillante à discrétion

32€ TTC

Supplément :
saumon fumé 6€/pers

Vin d'Honneur (buffet à composer)

Salé (3,5€ TTC) :

- Foie Gras et son chutney de prune
- Noix de Saint Jacques sur sa sucrose
- Mini burger (halloumi ou boeuf)

Salé (2,5€ TTC/pièce) :

- Tartare de saumon sur crostini au parmesan
- Mini navettes : jambon fromage, terrine cornichon, saumon fumé crème fromagère, légumes de saison.

Salé à 1,50€ TTC/pièce

- Petits feuilletés roulés au jambon Serrano affiné 24 mois
- Mini-muffins aux légumes méditerranéens
- Mini arancini aux légumes
- Sablés au parmesan, mousse au fromage de chèvre
- Mini blinis au saumon fumé et à l'aneth

Sucré (3€ TTC/pièce) :

- Mini merveilleux au chocolat noir
- Mini merveilleux au chocolat blanc
- Mini Macaron

Sucré à 2€ TTC/pièce :

- Choux fourrés à la crème pâtissière
- Shortbread millionaire
- Choux à la chantilly
- Tartelette de citron meringué
- Tartelette aux fruits

Buffet pour vin d'honneur :

Nous conseillons entre 8 et 10 pièces

Minimum de 14€/personne

Nos prix comprennent le service



Vin d'Honneur (suite)

Buffet pour vin d'honneur :

Nous conseillons entre 8 et 10 pièces

Minimum de 14€/personne

Nos prix comprennent le service

Nos recommandations 8 pièces 18€/pers :

Noix de St Jacques

Mini Burger

Mini Navettes

Petits feuilletés roulés au Jambon

Blinis au saumon fumé et à l'aneth

Mini Arancini aux légumes

Mini Merveilleux

Shortbread millionaire

Nos recommandations 10 pièces 23€/pers :

+ Tartelette de citron meringuée

+ Mini Macaron

Forfait boisson :

Service 2h - nos prix comprennent le service et la verrerie. Bière Jupiler et Soft (coca, limonade, jus, eau plate et gazeuse et café/thé) à discrétion pendant 2h.

Bière Jupiler + soft + Crémant d'Alsace ou Prosecco (base 1 bouteille pour 3) : 21€ TTC

Bière Jupiler + soft + Champagne Brut (base 1 bouteille pour 3) : 29,50€ TTC

Bière Jupiler + soft + Vin ramené par vos soins : 15€ TTC

Forfait Vin d'honneur

8 pièces + formule Crémant : 39€ TTC

8 pièces + formule Champagne : 47,50€ TTC

8 pièces + vin ramené par vos soins : 33€ TTC

10 pièces + formule Crémant : 44€ TTC

10 pièces + formule Champagne : 52,50€ TTC

10 pièces + vin ramené par vos soins : 38€ TTC



Cocktail Dînatoire

Formule Isocrate

26,40€ TTC/pers

1ère partie : Focaccia - Mini arancinis aux légumes - Sablé de parmesan et sa mousse de chèvre

2nde partie : Frites au couteau 3 cuissons sauce tartare - Bavette d'Aloyau marinée à la sauce soja (cuisson au four à bois -70gr/pers-)

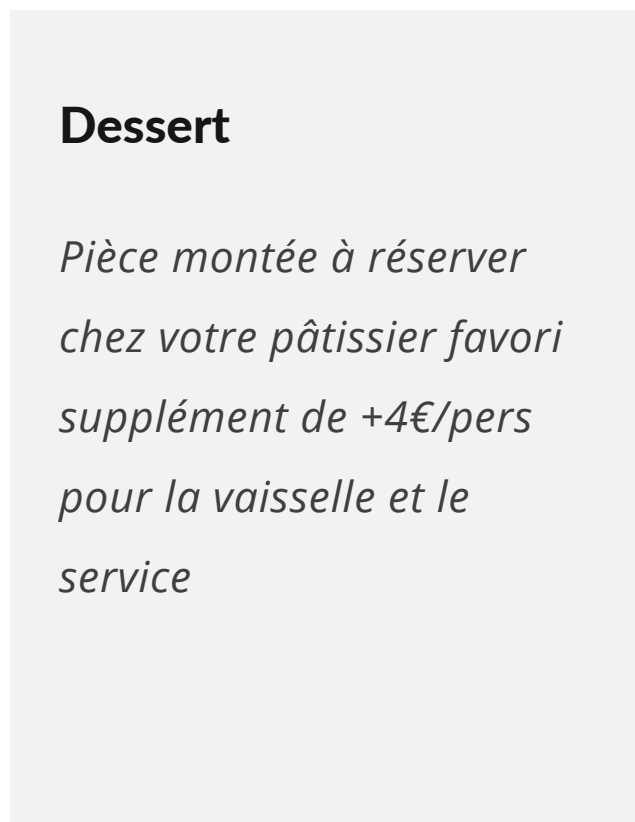
Fromage : Camembert fondant aux herbes (cuisson au four)

Dessert : Gâteau de Mariage (Cheesecake, Bavarois aux fruits ou Gâteau au chocolat, Merveilleux ou Fraisier entre Mai et Août seulement).

Durée du service dînatoire : 1h30

Service dînatoire compris

Service boisson compris pendant toute la durée de votre prestation



Dessert

Pièce montée à réserver chez votre pâtissier favori supplément de +4€/pers pour la vaisselle et le service

Cocktail Dînatoire

Formule Anytos

33,50€ TTC/pers

1ère partie : Focaccia - Mini arancinis aux légumes - Blinis au houmous -

2nde partie : Frites au couteau 3 cuissons sauce tartare - Bavette d'Aloyau marinée à la sauce soja (cuisson au feu de bois -90gr/pers-) - Gambas marinées (cuisson au feu de bois) -

Fromage : Camembert fondant aux herbes (cuisson au four)

Dessert : Gâteau de Mariage (Cheesecake, Bavarois aux fruits ou Gâteau au chocolat, Merveilleux ou Fraisier entre Mai et Août seulement).



Formule Hoplite

41€ TTC/pers

1ère partie : Noix de Saint Jacques sur sa sucrose - Mini arancinis aux légumes - Mini blinis au saumon fumé et à l'aneth

2nde partie : 2 bols au choix/personne parmi :

- Médailles de lotte enrobé de jambon de parmes, champignon et purée maison, fondue de poireaux, sauce blanche moutarde à l'ancienne
- Filet de bar, risotto crémeux champagne câpres, tomates cerises en grappes, sauce vierge
- Médaille de filet mignon, enrobé de jambon de parmes, carottes glacées, pommes château et sauce maison.
- Tartelette d'oignons et figues, fromage de chèvre caramélisé, purée de cranberry au porto

Fromage : Trou normand

Dessert : Gâteau de Mariage (Cheesecake, Gâteau au chocolat, Bavarois aux fruits, Merveilleux ou Fraisier entre Mai et Août seulement).

3 mignardises en supplément : 10,50€ TTC/pers

Durée du service dînatoire : 2h
Service dînatoire inclus.

Fonctionnement du Cocktail Dinatoire

NOS FORMULES BOISSONS

Formule A : 26,50€ TTC

Bière Jupiler + Soft (coca, jus de fruits, eau plate/gazeuse, café/thé) + Gamme vin A de vin (Infini Côtes Catalanes, Beauvignac Chardonnay, Vignoble Delonca Rosé)

Formule B : 29,50€ TTC

Bière + Soft (coca, limonade, sirops, jus de fruits, eau plate/gazeuse, café/thé) + Gamme B de vin (Château Guigal (Côte du Rhône) ou St Emilion Puisseguin, Tariquet Côté (Blanc Sec), Tokaji (Blanc semi-moelleux), les 3 Chênes (IGP Côte de Provence Rosé))

Formule C : 37,50€ TTC

Bière + Soft + Gamme C de vin (Pouilly Fumé (vin blanc sec), Château M de Minuty en rosé, Prosecco, Proposition de Rouge à venir.

Bière + Soft + vin ramené par vos soins : 24€ TTC

FONCTIONNEMENT

Nos formules sont "tout inclus" de 18h30 jusque 00h30.

Au delà de 00h30 :
Consommation à la carte

Fin de la prestation : 01h du matin

Autorisation de dépassement jusque 02h du matin.

EN SUS

Cocktail (ex : Moscow Mule, Martini Spritz, Gin Tonic) : 8€
À prendre en forfait par exemple
100 cocktail : 800€

Champagne :
- Chaudron brut - Carte Blanche : 40€ TTC
- Chaudron 1e cru - Cappucine : 48€ TTC

Deutz, Taittinger etc sur commande.

Ajout d'une bière Raoul ou Super 8 IPA fût de 20L : 270€ TTC



Cocktail Dînatoire

NOS FORMULES BOISSONS

Formule A : 26,50€ TTC

Bière Jupiler + Soft (coca, jus de fruits, eau plate/gazeuse, café/thé) + Gamme vin A de vin (Infini Côtes Catalanes, Beauvignac Chardonnay, Vignoble Delonca Rosé)

Formule B : 29,50€ TTC

Bière + Soft (coca, limonade, sirops, jus de fruits, eau plate/gazeuse, café/thé) + Gamme B de vin (Château Guigal (Côte du Rhône) ou St Emilion Puisseguin, Tariquet Côté (Blanc Sec), Tokaji (Blanc semi-moelleux), les 3 Chênes (IGP Côte de Provence Rosé))

Formule C : 37,50€ TTC

Bière + Soft (coca, limonade, sirops, jus de fruits, eau plate/gazeuse, café/thé) + Gamme C de vin (Pouilly Fumé (vin blanc sec), Château M de Minuty en rosé, Prosecco, Propositions de Rouge à venir.

Bière + Soft + vin ramené par vos soins : 24€ TTC

FONCTIONNEMENT

Nos formules sont "tout inclus" de 18h30 jusque 00h30.

*Au delà de 00h30 :
Consommation à la carte*

Supplément de 200€ TTC/h en cas de dépassement après 01h du matin

EN SUS

*Cocktail (ex : Moscow Mule, Martini Spritz, Gin Tonic...) : 8€
À prendre en forfait par exemple
100 cocktail : 800€*

*Champagne :
- Chaudron brut - Carte Blanche : 40€ TTC
- Chaudron 1e cru - Cappucine : 48€ TTC*

Deutz, Taittinger etc sur commande.

Ajout d'une bière Raoul ou Super 8 IPA fût de 20L : 270€ TTC

Formule Isocrate

Isocrate + Formule A : 52,90€ TTC

Isocrate + Formule B : 55,90€ TTC

Isocrate + Formule C : 63,90€ TTC

Isocrate + Jupiler et Soft + vin ramené par vos soins : 50,40€ TTC

Formule Anytos

Anytos + Formule A : 60€ TTC

Anytos + Formule B : 63€ TTC

Anytos + Formule C : 71€ TTC

Anytos + Jupiler et Soft + vin ramené par vos soins : 57,50€ TTC

Formule Hoplite

Hoplite + Formule A : 67,50€ TTC

Hoplite + Formule B : 70,50€ TTC

Hoplite + Formule C : 78,50€ TTC

Hoplite + Jupiler et Soft + vin ramené par vos soins : 65€ TTC



Une Envie ?

Notre équipe fait du sûr-mesure

Notre équipe a la possibilité de faire du sûr-mesure, et s'adapte à vos envies culinaires ainsi que les régimes alimentaires de vos invités.

N'hésitez pas à nous solliciter

On prend rdv ?



Nos Coordonnées

Nous sommes là !

Péniche Aristote
Avenue Cuvier
59800 Lille

Parking Champs de Mars
Prix réduit à 5€ (demande à effectuer au minimum 10 jours à l'avance)

Métro Lille Flandres, Rihour ou
République Beaux Arts

03 66 80 01 07

contact@penichearistote.fr

Aristote

