

ANNECY
LOUNGE
BOAT

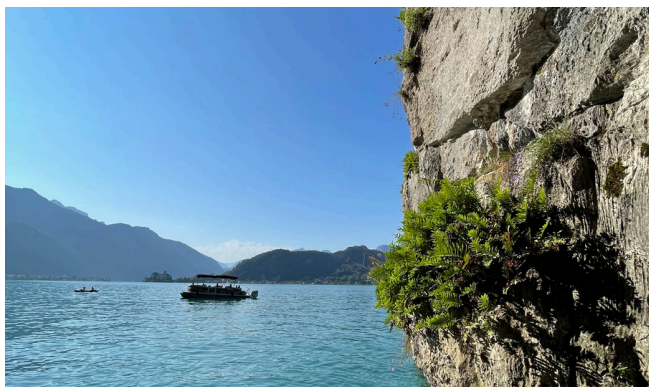
- INDIVIDUAL -



“Exploration is experiencing what you have not experienced before.”

EXCURSIONS PRIVÉES

- Mettez les voiles -



LAKE SAFARI DÉCOUVERTE

Récompensez vos équipes avec nos croisières exclusives guidées à la découverte des trésors du lac d'Annecy.

Balade 1h30

270€ jusqu'à 5 pers..
325€ de 6 à 12 pers

Balade 2h00

330€ jusqu'à 5 pers..
395€ de 6 à 12 pers

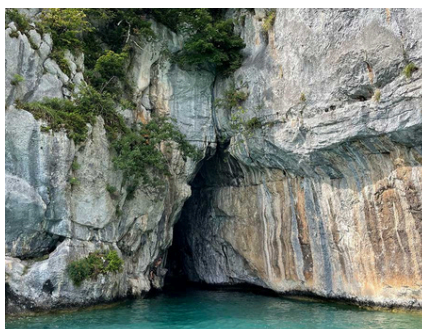
Balade 3h00

520€ jusqu'à 5 pers..
585€ de 6 à 12 pers

Découvrez les plus beaux spots du lac d'Annecy



La baie de Menthon-Saint-Bernard



La grotte des contrebandiers



Le château de Duingt

Capacité : 72 pers.

PRIVATE EXCURSIONS

- Sail away from reality -



“LAKE SAFARI DÉCOUVERTE”

Reward your team with guided cultural excursions on the lake of Annecy, to discover its wonders and history.

1h30 excursion

270€ until 5 people
325€ from 6 to 12 people

2h excursion

330€ until 5 people
395€ from 6 to 12 people

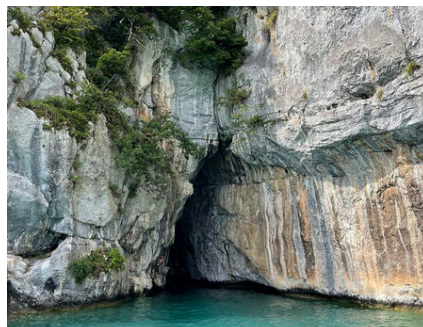
3h excursion

520€ until 5 people
585€ from 6 to 12 people

Discover Lake Annecy's best spots.



Bay of Menthon-Saint-Bernard

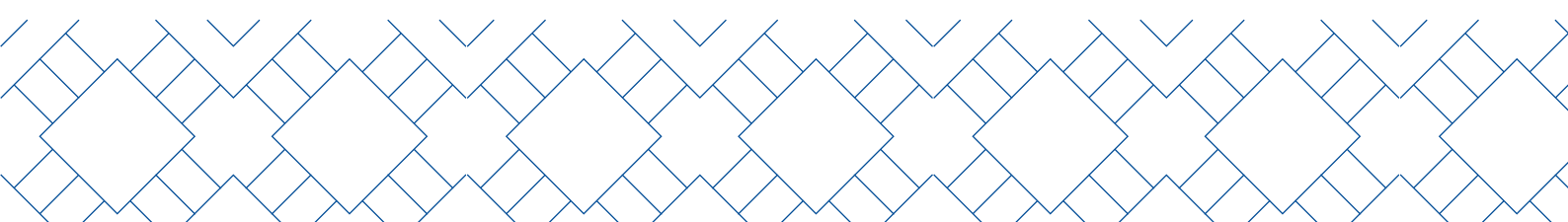


The smugglers' cave



Duingt Castle

Capacity : 72 people



FORMULES RESTAURATION

Nos formules - saison 2025

Capacité : jusqu'à 72 personnes.



Apéritif complet

Partagez un apéritif complet à bord de nos Lounge Boat pour une sortie mémorable !

Planches de charcuterie, dips de légumes & crème fouettée, fromages locaux.

Boissons : softs locaux et 1 verre de vin rosé ou blanc par personne.

Vins et champagnes en supplément.

•
Durée : 1h30 minimum

Tarifs : **30€ /pers.**

Optez pour un véritable repas complet :

2h minimum

FORMULE COCKTAIL

45€/pers.

Toasts variés et tataki de thon

Émincé de volaille

& son tartare de tomates frais

Fromages locaux

-

Mignardises sucrées

-

Boissons : softs locaux et 1 verre de vin rosé
ou blanc par personne.

Vins et champagnes en supplément.

FORMULE FONDUE

45€/pers.

Fondue aux fromages locaux

Planche de charcuterie fines de pays

Dips de légumes frais

& sa crème fouettée aux herbes

-

Mignardises sucrées

-

Boissons : softs locaux et 1 verre de vin rosé
ou blanc par personne.

Vins et champagnes en supplément.

*option végétarienne sur demande

/

Droit de bouchon : 40€ par bateau

CATERING OPTIONS

Our options - 2024 season

Capacity : until 72 people



GOURMET Appetizer

Share a full aperitif aboard our Lounge Boat for a memorable outing !

Fine charcuterie board, local cheeses, fresh vegetables dips with herbed whipped cream.

Drinks : 1 glass of white wine or rosé per people and local softs.

Extra wine and champagne on request.

•
Time : 1h30 minimum

Cost : **30€ /people**

Choose a truly complete meal:

Minimum 2h

COCKTAIL OPTION

45€/people.

Mixed aperitif toasts

Supreme of chicken with tomato tartare

Local cheeses board and fresh bread

-

A mix of pastries

-

Drinks : 1 glass of white wine or rosé per people and local softs.

Extra wine and champagne on request.

FONDUE OPTION

45€/people.

Fondue with local cheeses

Fine charcuterie board

Vegetable dips and cream

-

A mix of pastries

-

Drinks : 1 glass of white wine or rosé per people and local softs.

Extra wine and champagne on request.

**vegetarian option on request*

/

Corkage fee : 40€ for the boat

CARTE DES VINS

ANNECY LOUNGE BOAT

ENTRÉE DE GAMME APÉRITIF FESTIF

<i>ROSÉ : IGP OC «Moment de Plaisir» - Maison Aujoux</i>	20€
<i>BLANC : Chignin -Domaine JC Girard Madoux</i>	22€
<i>ROUGE : IGP Collines Rhodaniennes Poignée de Syrah -St Désirat</i>	20€
<i><u>Bières locales & bio • Brasserie Veyrat (33.cl)</u></i>	6 €
<i>Blanche (5,7°) ou Blonde (5,1°)</i>	

MILIEU DE GAMME DECOUVERTE

<i>ROSÉ : AOP Côtes de Provence «Diable and Co» – Dom. Des Diables</i>	26€
<i>BLANC : IGP OC Sauvignon Jeanne- Domaine Fabre BIO</i>	27€
<i>ROUGE : Pic Saint Loup La Coquine - Domaine Haut Lirou</i>	29€

GAMME PREMIUM

<i>ROSÉ : AOP Côtes de Provence « Symphonie » – St Marguerite</i>	48€
<i>BLANC : Chablis – Domaine Laroche</i>	46€
<i>ROUGE : Givry Millebuis - Les Vignerons de Buxy</i>	46€

CHAMPAGNE

<i>CHAMPAGNE BRUT : Grande réserve FRERE JEAN FRERES</i>	75€
<i>CHAMPAGNE BRUT : Blanc de blanc 1er cru FRERE JEAN FRERES</i>	95€

OFFRE HIVERNALE

- Offre valable du 1er novembre au 31 mars -

Capacité : 10 personnes par bateau maximum



Au cœur d'une ambiance "chalet", profitez de notre offre exclusive entre lac et montagnes à bord de notre bateau privatif.

EXCURSION BOISSONS CHAUDES

Balade découverte en slow motion

Pause boissons chaudes :
thés, café & chocolat chaud

Balade 1h30

270€ jusqu'à 5 pers

325€ de 6 à 12 pers

Balade 2h00

330€ jusqu'à 5 pers

395€ de 6 à 12 pers



Option fondue + 45€/pers.

Fondue locale

Planche de charcuteries,

dips de légumes frais

& sa crème fouettée aux herbes

Mignardises sucrées & boissons chaudes

(thés, café, chocolat chaud & softs locaux)

Boissons : softs locaux et 1 verre de vin rosé
ou blanc par personne.

Vins et champagnes en supplément.



WINTER OPTION

-Offer valid from November 1 to March 31-

Capacity : maximum 10 people per boat



In the heart of a "chalet" atmosphere, enjoy our exclusive offer between the lake and the mountains on board our private boat.

HOT DRINKS EXCURSION

Slow motion discovery Lake Safari
Hot drinks pause :
tea, coffee & hot chocolate

1h30 excursion

270€ until 5 people.
325€ from 6 to 12 people

2h excursion

330€ until 5 people.
395€ from 6 to 12 people



Fondue option + 45€/people.

Local cheese fondue
Fine charcuterie board, fresh vegetables
dips with herbed whipped cream
A mix of pastries & hot drinks
(tea, coffee, hot chocolate & local softs)

Drinks: 1 glass of white wine or rosé per
people and local softs.

Extra wine and champagne on request.

