



DREAM YACHT

En partenariat avec

PARADISE
YACHT MANAGEMENT

HEAVENLY

Dream Yacht, en partenariat avec Paradise Yacht Management, est ravi de présenter « Heavenly », disponible pour les croisières avec équipage en aux Îles Vierges britanniques.

Spécifications du catamaran

- **Cabines** : 4 cabines doubles, 2 pointes avant (pour l'équipage)
- **Salles de bains** : 4
- **Invités** : 8
- **Equipement** : Climatisation, kayak, jetskis, paddle board, équipement de snorkeling, cannes à pêche, wakeboard, tapis de yoga, barbecue annexe et moteur hors bord



Votre équipage

SKIPPER

» Nick Cann

Originaire de Coeur d'Alene, Idaho Nick a commencé très tôt à naviguer avec son père sur le lac Coeur d'Alene. Une fois le virus de la voile attrapé, il est devenu accro et, à l'âge de 19 ans, il a transformé son amour pour l'eau en carrière en acceptant un emploi d'été sur le fleuve Yukon. Pendant près de la décennie suivante, il a aimé naviguer dans le magnifique sud-est de l'Alaska, à la poursuite des baleines, en évitant les icebergs et en explorant toutes les villes et villages uniques que le sud-est a à offrir. Il est arrivé aux Bahamas début 2019 et a passé le reste de cette saison de croisière et la suivante à explorer les îles.



CUISINIER / HÔTESSE

» Amy Cann

La chef Amy est née et a grandi au pays des 10 000 lacs, où elle a passé ses étés à faire du ski nautique, du wakeboard et à pêcher avec sa famille. Tout en passant du temps à parcourir le monde, elle n'a jamais manqué une occasion de découvrir les saveurs et la cuisine locales, en apprenant auprès de chefs au Pérou, en Thaïlande, au Vietnam et en Inde. Vous découvrirez des notes de ces saveurs du monde en dînant à bord avec la chef Amy. L'une de ses parties préférées du voyage est de s'approvisionner en ingrédients locaux pour créer des plats incroyables.





Déjeuner/Entrée

- Salade sud-ouest de mérrou noirci - légumes verts locaux, maïs doux, avocat, haricots noirs, poivron, vinaigrette à la coriandre et au citron
- Tacos de viande - Cotija (fromage mexicain) , tomate, ananas, coriandre, piment jalapeño, tortillas
- Poke Bowl au thon Ahi - Quinoa, avocat, mangue, concombre, wakame, julienne de légumes au wasabi
- Salade de nouilles d'été - poulet au soja à l'ail, nouilles soba au thé vert, pois mange-tout, sésame
- Boule de pain maison cuite au four fourrée aux épinards
- Bouchées de crevettes sautées - sauce avocat au piment jalapeño, concombre
- Encroute de brie - confiture de poivrons de l'ouest de l'Inde, pomme, raisins
- Pain plat croustillant à la Burrata - Figue, oignon caramélisé, prosciutto, pousses de pois

Dîner / Desserts

- Mahi Mahi en croûte de noix de macadamia - Salsa de mangue, purée de pommes de terre violettes
- Côtes de viande braisées au vin rouge - Polenta au parmesan, choux de Bruxelles au bacon et à l'érable
- Homard des Caraïbes poché au beurre d'estragon - sauce à la crème de truffe au homard, champignons portobella et shimeji, pâtes bucatini
- Wahoo saisi au sésame - pommes de terre au wasabi, haricots verts glacés au miso
- Gâteau au chocolat
- Crème brûlée aux épices et à la vanille
- Gâteau au fromage infusé au Bailey's
- Panna Cotta au fruit de la passion



Commentaires des clients

“

« Merci de nous avoir accueillis sur ce bateau “paradis” qui porte bien son nom. Ce bateau est “paradis” en raison de son équipage (d’anges) incroyable :) Chef Amy, vous avez dépassé toutes nos attentes en tant que chef et hôtesse. - Délicieux, sain et mémorable. Présenté comme un restaurant 2 étoiles Michelin. Des sélections locales de plats, d’herbes et de belles fleurs ont rendu chaque repas mémorable. Votre navigation calme en mer et les vents nous ont permis de rester en sécurité et d’être confortable, pour trouver les meilleurs endroits. Votre timing était parfait. Vous avez guéri nos douleurs avec votre boisson signature “The Painkiller”. Merci à tous les deux pour ce 60e anniversaire merveilleux et mémorable. Bravo à beaucoup d’autres ! »

”

“

« Quel merveilleux voyage nous avons fait, vous avez pris un soin particulier aux détails des activités de la journée et cela s’est vraiment vu. J’ai adoré faire de la plongée en apnée dans les criques, et voir les tortues. Vos repas étaient délicieux et toujours inattendus – vous avez des compétences particulières ! Votre cocktail quotidien était bien pensé et savoureux – besoin de votre recette. Quel couple spécial vous formez – l’amour que vous avez l’un pour l’autre et votre travail est évident dans tout ce que vous faites ! »

”

Plus d’information

Pour plus d’informations sur Heavenly et notre flotte de bateaux avec équipage, contactez l’équipe dès aujourd’hui :

celine@dreamyachtcharter.com

+33 6.38.11.62.22

