



**DREAM YACHT**

En partenariat avec

**PARADISE**  
YACHT MANAGEMENT

# OCEAN *Vibes*

Dream Yacht, en partenariat avec Paradise Yacht Management, est ravi de présenter « Ocean Vibes », 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

#### » **Max Craven**

L'histoire d'amour de Max avec la mer a commencé très tôt et a été un voyage d'aventure et de découverte qui a duré toute sa vie. Né et élevé au Royaume-Uni près de l'eau, la passion de Max pour la voile a grandi avec lui. Il est qualifié de Yacht Master et est le plus heureux en mer. Fort d'une vaste expérience en Méditerranée, dans les Caraïbes et en Polynésie, ces lieux de croisière dynamiques et diversifiés sont devenus sa deuxième maison et il connaît de nombreux bijoux cachés et criques secrètes que ces régions ont à offrir.



### CUISINIER / HÔTESSE

#### » **Elise Lindbergh**

Elise a été initiée au monde culinaire par sa famille passionnée par l'alimentation. Après avoir obtenu son diplôme, elle a reçu une bourse pour suivre un cours culinaire de 8 semaines en Virginie, dispensé par le maître cuisinier suisse reconnu Rolf Strub et sous la direction du chef Antwon Brinson. Ses intérêts culinaires sont éclairés par ses voyages à travers le monde, qui comprennent un séjour de 9 mois en Inde, un mois au Népal et plusieurs séjours en Europe et en Amérique centrale. Elle croit qu'un repas doit être à la fois un événement social et une expérience qui titille tous les sens.



## Déjeuner/Entrée



- Thon Ahi avec roquette Chimichurri
- Pain plat aux quatre fromages et champignons
- Bánh Mì de poulet aux cinq épices
- Salade niçoise de thon
- Couscous perlé mélangé à un mélange de légumes grec garni de crevettes sautées
- Assiette de houmous maison
- Poke de thon mariné
- Caprese Salad
- Ceviche
- Barquettes d'endives farcies

## Dîner / Desserts

- Filet de porc mariné au gingembre avec nouilles au sésame et aux arachides Servi avec bok choy rôti et légumes mélangés
- Poitrine de poulet rôtie et fettuccine à la butternut garnies de gorgonzola et de noix grillées
- Mahi mahi poêlé garni de tarka composé de graines de moutarde sautées, d'ail, d'amandes effilées et d'huile d'olive et servi avec du riz basmati et de l'aloo gobi
- Vivaneau rouge au thé fumé avec salsa de mangue piquante et riz aux fleurs de pois papillon
- Soupe d'arachide ouest-africaine à base de patates douces et d'arachides, garnie de tofu, d'oignons verts et d'arachides concassées
- Fondant au chocolat
- Cheesecake au chocolat blanc arrosé d'une coulée de myrtilles.
- Pâtisserie Kringle aux amandes avec une riche garniture aux amandes et une croûte au beurre, servie avec des fruits frais et de la crème fouettée maison.



## Commentaires des clients

“

« Merci beaucoup pour cette semaine incroyable qui nous a permis de découvrir la beauté des Îles Vierges. Avec le capitaine An très compétent à la barre et la chef Elise incroyablement talentueuse en cuisine, nos petits assistants ont eu tellement de plaisir au-dessus et au-dessous de l'eau. en découvrant de magnifiques îles. Un immense merci de la part des Batistas ! »

”

“

« Merci, merci, merci pour le voyage de votre vie ! Vous avez rendu ce voyage bien plus incroyable que nous n'aurions jamais pu l'imaginer ! Vous êtes tous les trois l'équipe de rêve, des cocktails et un service phénoménaux, une nourriture de rêve et des excursions impressionnantes ! Nous chérirons les belles photos et les souvenirs pour le reste de nos vies. Nous espérons que nos chemins se croiseront à nouveau ! Si jamais vous vous retrouvez à Nashville, contactez-nous et rendez-nous visite ! »

”

## Plus d'information

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

[celine@dreamyachtcharter.com](mailto:celine@dreamyachtcharter.com)

+33 6.38.11.62.22

