



© Astrid Lagoujine



PÉNICHE TANGO

*Des croisières fluviales hors
des sentiers battus*

Datant des années 30, cette péniche-hôtel au cachet unique, émerge comme une oasis flottante qui offre aux voyageurs un moment d'apaisement et de repos.



© Astrid Lagoujine



UNE ÉVASION DES PLUS SINGULIÈRES

Imaginez-vous voguer paisiblement le temps d'un instant ou durant plusieurs jours sur les eaux de la Garonne et de la Dordogne au sein d'une péniche-hôtel élégante et conviviale. Des dégustations de vins des plus beaux vignobles de la région à la découverte des sites historiques de Bordeaux, chaque journée à bord est une aventure enchantée. Propriétaire et capitaine de cette péniche, Daniel Sak, franco-américain, sera heureux de vous faire partager sa passion pour la navigation et pour les plaisirs épicuriens.

DES ESPACES DE VIE GÉNÉREUX ET RAFFINÉS

Les cabines, spacieuses et finement décorées, offrent un équilibre parfait entre confort moderne et charme traditionnel. Van Gogh, Renoir, Cézanne et celle du capitaine sont équipées de tout le nécessaire pour un séjour agréable : salle de bains privative, literie haut de gamme, climatisation ou encore Wi-Fi. Véritable havre de paix, le salon, composé d'éléments art déco et de hublots en laiton, vous plonge dans une atmosphère intimiste où il fait bon s'évader en s'installant dans un des douillets

canapés Chesterfield en cuir, pour savourer un bon breuvage, ou en prenant place sur une chaise de la table à manger pour déguster un repas exquis. La terrasse d'une superficie de 20 m² est l'endroit idéal pour profiter pleinement des bienfaits du bain à remous, tandis que la terrasse couverte invite à une pause gourmande à l'ombre du soleil.

DES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Diplômé de l'École Nationale de Cuisine de Bourgogne et détenteur d'un vignoble dans le sud de la France, Daniel Sak endosse également les casquettes de Chef cuisinier et de sommelier.

Il revisite donc avec amour les recettes traditionnelles de la région pour surprendre les papilles et ravir les gourmets. Accordant une grande importance à la qualité des produits qu'il utilise, il sélectionne rigoureusement les ingrédients auprès des producteurs locaux, garantissant ainsi la fraîcheur et la saveur authentique des mets. Les plats sont ainsi un véritable voyage gustatif à travers les richesses culinaires de la région, et les vins de Bordeaux choisis ajoutent une dimension supplémentaire à chaque repas.

Ponton Yves Parlier, quai des Queyries

33100 Bordeaux

Tél. 06 08 25 46 00

www.penichetango.com

BXMAN[®]

GENTLEMAN URBAIN

IBAÏA Café

LA JAVA, LE PHÉNOMÈNE
À BORDEAUX

Petrusse

COMPOSITEUR D'ÉTOILES

Lamborghini Revuelto

HYBRIDE ET
PERFORMANTE

02

