

Une semaine à bord de l'Allura

Préparez vos clients à vivre une expérience hors du commun à bord de l'Allura, le tout nouveau navire de luxe d'Oceania Cruises, qui effectuera son voyage inaugural en juillet 2025. Lors de cette croisière exclusive de six jours, ils découvriront des destinations enchantées comme Trieste, Dubrovnik et Athènes, tout en profitant d'une gastronomie raffinée, d'un service inégalé et d'un large éventail d'activités enrichissantes. Voici un avant-goût des possibilités qui les attendent.

18/07 – TRIESTE, ITALIE

À leur arrivée, vos clients bénéficieront d'un traitement prioritaire des bagages avant de s'installer dans leur luxueuse Penthouse Suite, où leur majordome leur présentera le concept Your World Included™. Celui-ci comprend une connexion Wi-Fi illimitée, des repas gratuits dans tous les restaurants de spécialités, des boissons non alcoolisées, un service d'étage 24/7, des jus et cafés spéciaux, ainsi qu'un service de blanchisserie gratuit et les pourboires inclus.

Sur le Pool Deck, ils se détendront avec un Negroni ou un Bellini, avant de savourer un Afternoon Tea classique au Horizons, accompagné de scones et macarons, dans une atmosphère feutrée au son du piano.

Le soir, l'expérience commence par un cocktail au champagne au Martinis, suivi d'un dîner au Jacques, où ils dégusteront des délices français tels que coq au vin et crêpe Suzette. Plus tard, ils assisteront à un spectacle digne de Broadway dans l'Allura Lounge, avant de conclure la soirée par un digestif au Founders Bar. De retour dans leur suite, ils retrouveront leur Tranquility Bed parfaitement préparé pour une nuit de rêve.



19/07 – RIJEKA, CROATIE

Après un petit-déjeuner détendu sur leur Penthouse Balcony, la journée débute avec un atelier de photographie au LYNC Digital Center. Ensuite, vos clients partiront à la découverte de la ville portuaire historique de Rijeka, avec ses marchés animés et son imposant château de Trsat.

De retour à bord, ils savoureront un déjeuner aux saveurs du monde dans la Grand Dining Room.

L'après-midi, ils assisteront à un séminaire sur la nutrition et le bien-être à l'Aquamar Spa + Vitality Center, suivi d'une séance de fitness offerte.

Le soir, l'expérience commence avec un cocktail raffiné dans la Grand Lounge, suivi d'un dîner au Polo Grill, où ils pourront déguster un Filet Mignon USDA Prime parfaitement grillé ou un homard du Maine, accompagné d'un Cabernet Sauvignon corsé.

La soirée se termine au Horizons, où ils apprécieront un concert live, tout en savourant un whisky soigneusement sélectionné ou un cocktail Manhattan, pour clôturer cette journée en toute élégance.

20/07 – RAVENNE, ITALIE

Un délicieux petit-déjeuner au Terrace Café prépare vos clients à une journée de découvertes. Ils savoureront une omelette préparée à la demande, un pain à la cannelle fraîchement sorti du four, un verre de jus d'orange pressé et un cappuccino onctueux.

À Ravenne, ils admireront les célèbres mosaïques byzantines de la Basilique San Vitale, avant de s'accorder une pause gourmande sur une terrasse pittoresque avec un espresso accompagné d'un cannoli.

L'après-midi, place à la créativité dans l'Artist Loft, où, sous la guidance d'un artiste expert, ils réaliseront une sculpture inspirée des mosaïques de Ravenne. Une pause sucrée les attend ensuite à The Crêperie, où ils se régaleront de crêpes françaises ou de gaufres bruxelloises, accompagnées de coupes de glace italiennes.

Après une journée riche en découvertes, ils opteront pour une soirée détendue mais raffinée à The Pizzeria de Waves Grill. En plein air, sous un ciel aux teintes dorées, ils dégusteront des pizzas fraîchement préparées, une focaccia parfumée et des salades croquantes, tout en admirant le coucher de soleil.

**21/07 – DUBROVNIK, CROATIE**

La journée débute en douceur avec un petit-déjeuner nutritif à l'Aquamar Kitchen, composé d'un smoothie bowl, d'un jus vert détox et d'un avocado toast, idéal pour faire le plein d'énergie.

Vos clients mettront ensuite le cap sur l'île de Lokrum pour une Wellness Tour exclusive. Au programme : une séance de yoga sous des oliviers centenaires, bercés par le clapotis des vagues et une brise marine apaisante. Le déjeuner se déroulera dans l'idyllique restaurant Lacroma, où ils savoureront une daurade grillée, une salade de quinoa, accompagnées d'un verre de vin blanc croate.

À la tombée du jour, direction Horizons pour un Lavender Spritz ou un Negroni, tout en profitant d'une vue panoramique sur Dubrovnik.

Le dîner sera une expérience pan-asiatique raffinée au Red Ginger, où ils se régaleront de sushi, de Wagyu Tataki et de bar miso laqué, accompagnés d'une dégustation de saké.

Enfin, la soirée se clôturera avec élégance au Martinis, où, sur fond de douces notes de jazz, ils siroteront un Vesper Martini classique, pour une fin de journée empreinte de raffinement et de sérénité.

22/07 – KOTOR, MONTÉNÉGR

Une matinée délicieuse commence avec un double espresso et un cornetto aérien chez Baristas, tandis que vos clients profitent de la vue sur la majestueuse baie de Kotor. Ils rejoignent ensuite la Go Local Tour, où ils découvrent, dans une ferme familiale sur la péninsule de Lustica, l'art de la production d'huile d'olive et dégustent de l'huile d'olive extra-vierge accompagnée de pain frais et de fromages locaux.

De retour à Kotor, ils déjeunent dans un restaurant pittoresque où ils savourent un risotto noir monténégrin accompagné d'un verre de vin Vranac. L'après-midi, ils explorent la ville médiévale, déambulent dans ses ruelles étroites et gravissent la forteresse de San Giovanni pour admirer une vue panoramique.

Le soir, un dîner d'exception les attend au Toscana, avec un Carpaccio di Manzo, un Osso Buco alla Milanese et un onctueux Tiramisu alla Toscana, accompagnés d'un Barolo puissant.

Ils terminent la soirée en toute détente dans The Grand Lounge avec un digestif, comme un Limoncello ou un Vin Santo, bercés par une douce musique live.

23/07 – EN MER

Une journée revitalisante débute à l'Aquamar Kitchen avec un petit-déjeuner bien-être, suivi d'un atelier exclusif au Culinary Center, où ils participent à un cours de cuisine dirigé par un chef, mettant en valeur des ingrédients régionaux et des techniques culinaires locales.

Ils profitent ensuite d'un moment de pure relaxation à l'Aquamar Spa, avec un massage aux pierres chaudes ou un soin du visage, avant de se détendre dans un bain à remous avec vue sur l'océan.

En guise de point d'orgue de cette journée, un dîner exclusif les attend au Privée, dans un cadre intime offrant une expérience gastronomique et œnologique inoubliable avec La Reserve. Huit convives seulement par soirée y savourent un menu dégustation élaboré, où chaque plat met à l'honneur les saveurs les plus raffinées et s'accorde parfaitement avec des vins d'exception. La Dom Pérignon Experience élève le champagne au rang d'art avec des millésimes rares et des mets délicats, tandis que l'Odyssey Menu propose un voyage culinaire sensoriel unique.



24/07 – ATHÈNES (LE PIRÉE), GRÈCE

Alors que le soleil se lève sur le port du Pirée, vos clients profitent d'un dernier moment sur leur Penthouse Balcony, respirant l'air marin frais comme une conclusion sereine à leur voyage. Ils peuvent bénéficier du service de collecte de bagages de dernière minute, leur permettant de quitter le navire sans stress et en toute simplicité.

Ils sont prêts à poursuivre leur voyage à Athènes ou à rentrer chez eux, mettant un point final élégant à une croisière inoubliable.

PLUS D'INFORMATIONS ET TARIFS

