

BIENVENUE AU TEMPLE DE

Gourmandises

Nouvelle revue 2016/2017

«De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise.»
Guy de Maupassant

Mise en scène
Alexis Meunier
Magali Soblet

Arrangements musicaux
Marin Tardif
Avec la participation de
Jean-Marie Elie

Chorégraphie par
Olya Kolyseva
Serga Shakhov

Costumes
Jacqueline Desnoselle
Lola from Paris

AVEC NOTRE TALENTUEUSE
MENEUSE DE REVUE

LOLA FROM PARIS



ancavitt
réseau
carte loisirs ATOLL
www.ancavitt.asso.fr
vacances | loisirs | culture



Formules Repas + Spectacles

Accueil dès **11h30** pour les Matinées
et **19h30** pour les Soirées

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

Menu Régal Menu Douceur



Gourmandises de canard

Charbonnée de cochon en Salmi et sa purée de pois gourmands

La Pavlova pêche-myrtilles et sa compotée à la vergeoise

Gravlax de saumon, salade de fenouil aux pamplemousses roses Et Maki aux crabes des neiges et céréales

Le Quasi de veau aux champignons des bois Courgettes et Brunoise de légumes-pommes Marcaire

Le Nougat glacé à la pistache, croustillant au Cacao

Menu Délice

La Mise en bouche

La Terrine de foie de canard et sa gelée de coing - Beurre de cacahuètes

Le Filet de bœuf, sauce périgourdine Avec Courgettes et brunoise de légumes - pommes rôsti

Girolle de tête de moine

Dôme au chocolat et son sorbet à l'orange sanguine

Menu Glamour

Le Foie gras de canard, insertion de gelée de coing et beurre de cacahuètes

Magret de canard rôti au piment d'Espelette et baies roses avec tomates confites et pommes Marcaire

Le Demi Saint Marcelin et sa petite salade de saison à l'huile de noix

Le Trio du pâtissier

Mercredi et Jeudi en Matinée

49,90 €

61,90 €

69,90 €

78,90 €

Samedi et Dimanche en Matinée à Vendredi en Soirée

59,90 €

69,90 €

77,90 €

86,90 €

Samedi en Soirée

67,90 €

76,90 €

82,90 €

92,90 €

Formule VIP

Tarif

136,90€/pers.

Menu Délice

Placement privilégié

1/2 Bouteille de champagne + 1/2 Eau +
1 Café (Pendant le Repas)
1 Cocktail (Servi après la revue au bar du dancing)
1 Cadeau Souvenir surprise

* Offre valable pour minimum 2 personnes et pour 12 personnes maximum. Selon disponibilités. Hors événements spéciaux. Un Cadeau par réservation.

FORFAIT 1 - 10,50 € / Pers.

1 Verre de Blanc Cassis
1 Verre de Côtes du Rhône (12,50 cl)
1/2 Eau de Source
1 Café

Option 5 € :

1 Verre de Gewurztraminer servi au dessert

FORFAIT 2 SANS ALCOOL - 10,50 € / Pers.

1 Cocktail de Jus de Fruits
1/2 Eau de Source
1 Grand Café ou Thé Infusion

Spectacle seul

29,90 € /pers
En Matinée à 14H

35,90 € /pers
En Soirée à 22H

Forfaits Boissons

FORFAIT 3 - 14,50 € / Pers.

1 Verre de Blanc Cassis
1 Verre de Pinot Blanc (12,50 cl)
1 Verre de Bourgogne Rouge (12,50 cl)
1/2 Eau de Source
1 Café
Option 5 € : 1 Verre de Gewurztraminer servi au dessert

FORFAIT 4 - 17,50 € / Pers.

1 Coupe de Crémant d'Alsace Vallée Noble
1 Verre de Pinot Gris (12,50 cl)
1 Verre de Pinot Noir rouge (12,50 cl)
1/2 Eau de Source
1 Café
Option 5 € : 1 Verre de Gewurztraminer servi au dessert

Formule végétarienne et Menu enfant à la demande !

- PLACEMENT PRIVILÈGE : + 5 € / Personne
- TARIFS GROUPES : À partir de 30 personnes : Nous consulter

FORFAIT 5 - 21,90 € / Pers.

1 Coupe de Crémant Rosé
1 Verre de Pinot Gris (12,50 cl)
1/4 de Haute Côtes de Beaune (18,75 cl)
1/2 Eau de Source
1 Café
Option 5 € : 1 Verre de Gewurztraminer servi au dessert

FORFAIT LIBERTÉ - 8,00 € / Pers.

Vin Rouge de Pays (à Volonté pendant le repas)
Eau de Source (à Volonté pendant le repas)
1 Café
Option 7€ : 1 Apéritif Framboisine + 1 Verre de Pinot Gris

Spécial Groupes (+ 30pers) UNIQUEMENT

Même menu et même forfait boissons pour une même table (hors menu végétarien, enfant et forfait boissons sans alcool). Forfait boissons disponible uniquement à la réservation. La direction se réserve le droit de modifier les menus, tarifs et programmations en cours de saison. Tarifs et menus valables du 10/09/2016 au 02/07/2017.

Toutes réservations entraînent l'acceptation des conditions générales de ventes, disponibles sur internet : www.leparadisdesources.com



Pour les groupes : Isabelle 03 83 30 84 89
atoll.isabelle@gmail.com