



Déjeuner + spectacle "Le Plaisir de Rire"

ACCUEIL de 12h00 à 12h30 • Début du déjeuner à 12h30
SPECTACLE "Plaisir de rire" de 14h00 à 16h30
Vestiaire obligatoire d'octobre à avril : 1 € par personne

Menu Tradition - 59 € TTC

40 personnes minimum

La coupe folle à la cerise
La mosaïque aux Saint-Jacques
Le fameux parmentier d'Augustin 100% canard
et sa verdure à l'huile d'olive
L'assiette fromagère
Le palais gourmand aux fruits
Le café
Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion
Supplément possible :
La coupe durant le spectacle
"Le Plaisir de Rire" 6 €

Menu Gourmand Terre - 79 € TTC

30 personnes minimum (Terre + Mer)

La coupe folle à la cerise
Le Bloc de foie gras de canard du Sud Ouest
Le fameux parmentier d'Augustin 100% canard
et sa verdure à l'huile d'olive
L'assiette fromagère
Le palais gourmand : tentation chocolat
Le café
Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion
La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Menu Gourmand Mer - 79 € TTC

30 personnes minimum (Mer + Terre)

La coupe folle à la cerise
Le Saumon Atlantique fumé au bois de hêtre
La gratinée de la mer au cabillaud et colin
et sa verdure à l'huile d'olive
L'assiette fromagère
Le palais gourmand : tentation chocolat
Le café
Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion
La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Menu Gourmand "Full" - 89 € TTC

30 personnes minimum

La coupe folle à la cerise
Le duo gourmet : le bloc de foie gras de canard
du Sud Ouest et le saumon Atlantique fumé
au bois de hêtre
La petite marmite Royale de
saumon et Saint-Jacques et
le fameux parmentier d'Augustin 100% canard
L'assiette fromagère et sa verdure à l'huile d'olive
L'Opéra ou le nougat glacé
Le café
Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion
La coupe durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Menu Olympiade - 69 € TTC

30 personnes minimum

Le cocktail "Azur" et ses olives Crétoises
Les perles des Cinq Mers
La vraie moussaka Grecque aux viandes
de bœuf et d'agneau Françaises et
sa verdure à l'huile d'olive
Le Giauerti me meli des Balkans et
les douceurs des Cyclades
Le café
Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC
La coupe durant le spectacle
"Le Plaisir de Rire"

Menu Evasion - 109 € TTC

20 personnes minimum

Le punch du pachyderme bleu
avec ses amuses-bouches exotiques
La soupe miso japonaise
avec tofu et algue wakamé
Le poisson à la Tahitienne
le kangourou à l'Australienne
Un original miam fromager
Le moelleux coco de l'ânesse Cannelle
Le café
Vins rouges ou blancs Grecs
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion
La coupe de Champagne
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Menu Grandiose - 119 € TTC

20 personnes minimum

Le cocktail "La Vie en Rose"
Crémant d'Alsace cerise avec ses amuse-bouches
Le Foie Gras de canard poêlé aux pommes
et son verre de Montbazillac
La Cassolette Royale de la Mer et
son verre de Chablis
Le grenadin de veau à la forestière et
verres de Saint-Emilion Grand Cru bordeaux AOC
Un délice de fromage aux truffes et sa verdure
aux noix
L'Opéra à la feuille d'or
Le café et ses mignardises
La coupe de Champagne
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"
Eaux minérales plates ou pétillantes

Menu Diamant Rouge - 159 € TTC

20 personnes minimum

Le cocktail au choix ou whisky ou coupe de
Champagne avec ses amuse-bouches "prestiges"
Le blinis au Caviar et son verre de vodka
Le homard Thermidor avec verre de Chablis
Le trou normand (sorbet cerise et Kirsch)
Le grenadin de veau aux cèpes et verres de
Saint-Emilion Grand Cru Bordeaux AOC
Une trilogie fromagère : pâte pressée, molle et
persillée et sa verdure à l'huile d'olive et aux noix
Un univers sucré signé Cyril Lignac ou glacé
signé Berthillon avec verre de Montbazillac
Le café Nespresso et ses mignardises
La coupe de Champagne Moët et Chandon
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"
Eaux minérales plates ou pétillantes

Suppléments possibles pour les menus "Tradition", "Gourmands" et "Olympiades"

(prix par personne applicable à l'ensemble du groupe)

Le gâteau d'anniversaire personnalisé : 6 € par personne

La coupe de champagne servie durant de spectacle : 12 € • L'apéritif au choix y compris whisky : 12 €

Remplacement des vins des menus par : Chablis AOC et Bordeaux St Emilion Grand Cru AOC : 10 €



TRÈS IMPORTANT : Dans chacun de nos menus, nous pouvons vous proposer des plats correspondant à vos différentes exigences culinaires, à la condition de le prévoir à la réservation. Cuisine faite maison uniquement avec des produits frais. Tous nos vins français et champagnes sélections proviennent de vignerons indépendants et de propriétaires récoltants. Pour les enfants de moins de 10 ans, réduction de 50% avec un dîner "Spécial Kid" et comptant demi-place dans le minimum imposé. La direction se réserve le droit de modifier la composition des plats, des menus et du spectacle.