



Le cabaret incontournable du centre de la France !

Déroulement de votre soirée :

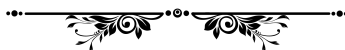
Arrivée à 19h45, accueil et photo avec notre meneuse de revue

Dîner de 20h à 21h45

Début de spectacle à 21h45, en deux parties de 50 minutes chacune

Fin de spectacle prévue à 23h45.

Formule **IMPÉRIALE** à 150€ ttc/Pers
Place Privilège "Le Carré"



Verrines de Noix de Pétoncles dorées à la crème de Whisky
Flûte de Champagne Feuillatte



Foie Gras de Canard aux épices douces, Pain d'épices finement poivré et Gelée de pétales de rose
Accompagné d'un verre de Coteaux du Layon



Papillote de Cabillaud, Noix de pétoncles et Écrevisses
Accompagnée d'un verre de Touraine Sauvignon



Paleron de Veau cuisiné en confit, sauce crémée aux Morilles et Muscat et Petit gratin d'Antan
Accompagné d'un verre de vin Bourgueil



Trilogie de fromages affinés et Mescluns de saison
Accompagnée d'un verre de vin Bourgueil



Soufflé glacé au Grand Marnier
Accompagné d'une flûte de Champagne Feuillatte



Café

Eaux minérales Evian et Badoit à discrétion.

*La direction se réserve le droit de modifier la composition des menus en fonction des aléas liés aux approvisionnements et de remplacer un met ou un vin par un autre équivalent en qualité et prix.

Menus Végétarien et Végan disponibles, à préciser lors de votre réservation

17 Rue René Cassin, Z.A. de l'Arche d'Oé 37 390 Notre-Dame-D'Oé
02 47 86 01 57

www.extravagance.fr

Sucré Salé
TRAITEUR