



DINER-SPECTACLE AU CIRQUE ARLETTE GRUSS

Lille* - Samedi 27 novembre 2021 - 20h**

DATE LIMITE DE RECEPTION DES BULLETINS D'INSCRIPTION : Vendredi 15 octobre 2021

Tirage au sort si nécessaire - Aucun désistement possible - Places nominatives et non cessibles



Entrez dans la magie d'un lieu atypique.

Oubliez votre quotidien et offrez-vous une soirée exceptionnelle.

Soyez témoin d'une renaissance dans le confort, la visibilité totale et le sens du service.

Durant le repas de gala servi à table, vous découvrirez une première partie exclusive qui fera la part belle aux nouveaux talents et disciplines originales (30 minutes).

Ensuite, la troupe Arlette Gruss vous emmènera rêver avec une création étonnante et mémorable (1 h 30).

Tarif : transport en car + entrée au cirque + dîner-spectacle avec repas de gala servi à table

	QF 1 - 2	QF 3 - 4	QF 5 - 6	QF 7 - 8
ADULTES	20 €	25 €	30 €	35 €
ENFANTS(- 12 ans)***	10 €			

***tarif enfant de moins de 12 ans à la date du 27 novembre 2021

Transport en autocar - Départs : Amiens, Arras, Armentières, Beauvais, Béthune, Boulogne, Calais, Cambrai, Douai, Dunkerque, Fourmies, Hazebrouck, Lens-Liévin, Lille, Maubeuge, Saint-Omer, Saint-Quentin, Soissons, Valenciennes.



Les tables sont dressées tout autour de la piste



Le repas est servi à table pendant le spectacle

Menu de gala

L'apéritif : Coupe de crémant ou soft

L'entrée : Royale de chou fleur, copeaux de foie gras et nage glacée aux crevettes coriandre-gingembre

Le plat : Volaille des Hauts de France, purée de patate douce, légumes croquants

Le dessert : Poire Belle Hélène, crèmeux poire Williams, poire pochée au sirop d'Antan, pain d'épices, crèmeux chocolat

Les boissons : Eau plate de Saint Amand sur table, eau gazeuse de Saint Amand à la demande. Pinot gris grand cru Marckrain - 2018 (25 cl), Château Croix du Trale - Cru bourgeois - 2015 (25 cl). Café ou thé.

Menu de gala végétarien

L'apéritif : Coupe de crémant ou soft

L'entrée : Le quinoa en jardin végétal, coulis betterave framboise

Le plat : Bouquet de légumes au paprika fumé, sauce piquillos, mousseline de pommes vitelotte

Le dessert : Mousse au chocolat Manjari, insert crèmeux à la fève de tonka, biscuit chocolat noisette, sablé au chocolat Guanaja

Les boissons : Eau de Vittel plate, Pinot Blanc « les Natures » - 2019(25 cl), L'Auxerrois « Vieilles Vignes - 2018 (25 cl). Café ou thé.

Menu enfant

L'entrée : Salade de pâtes et jambon

Le plat : Burger de poulet croustillant et salade croquante

Le dessert : Mousse chocolat maison

Les boissons : Eau de source plate

Le menu enfant est servi dans une box isotherme (avec gobelet et pochette couvert), avant le service du repas pour les adultes.

* Parc des Moulins - Villeneuve d'Ascq

**** Sous réserves de modifications ou d'annulations liées à la crise de la Covid 19.**

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération