



JUKEBOX

TARIF PUBLIC

94€ TTC*

par personne

Comprend le dîner, les vins, le spectacle, le club

*Tarif valable du 20/08/2018 Au 31/10/2018 et du 01/03/2019 Au 31/07/2019

Assortiment d'entrées servi

Verrine de tartare saumon au tzaziki revisité, citron vert et aneth

&

Verrine de lentilles au foie gras

&

Verrine de crabe au fromage frais et avocat

Plat au choix

Volaille flambée au cognac, pommes et abricots

Ou

Saumon à l'oseille, riz et tomate,

Ou

Wok de légumes

Dessert

Délice du OH! HAPPY

Boissons

½ Bouteille de Vin de Bordeaux

Vestiaire 2€ par personne en sus – Menu susceptible de changement sans préavis

Tarif groupe + de 11 personnes

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, merci de choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.



AWARD

TARIF PUBLIC
102€ TTC*
par personne

Comprend le dîner, les vins, le spectacle, le club

*Tarif valable du 01/08/2018 Au 31/07/2019

Assortiment d'entrées servi

Verrine de tartare saumon au tzaziki revisité, citron vert et aneth

&

Verrine de lentilles au foie gras

&

Verrine de crabe au fromage frais et avocat

Plat au choix

Volaille flambée au cognac, pommes et abricots

Ou

Saumon à l'oseille, riz et tomate,

Ou

Pièce de bœuf aux champignons, sauce whisky, purée de carottes et pommes de terre

Ou

Wok de légumes

Dessert

Délice du OH! HAPPY

Boissons

½ Bouteille de Vin de Bordeaux

½ Eau Minérale

Vestiaire 2€ par personne en sus – Menu susceptible de changement sans préavis

Tarif groupe + de 11 personnes

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, merci de choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

SILVER

TARIF PUBLIC
109€ TTC*
par personne

Comprend le dîner, les vins, le spectacle, le club

*Tarif valable du 01/08/2018 Au 31/07/2019

Apéritif

Kir Vin Blanc

Assortiment d'entrées servi

Verrine de tartare saumon au tzaziki revisité, citron vert et aneth

&

Verrine de lentilles au foie gras

&

Verrine de crabe au fromage frais et avocat

Plat au choix

Volaille flambée au cognac, pommes et abricots

Ou

Saumon à l'oseille, riz et tomate,

Ou

Pièce de bœuf aux champignons, sauce whisky, purée de carottes et pommes de terre

Ou

Wok de légumes

Dessert

Délice du OH! HAPPY

Boissons

½ Bouteille de Vin de Bordeaux

½ Eau Minérale

Café

Vestiaire 2€ par personne en sus – Menu susceptible de changement sans préavis

Tarif groupe + de 11 personnes

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, merci de choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

GOLDEN

TARIF PUBLIC

130€ TTC*

par personne

Comprend le dîner, les vins, le spectacle, le club

*Tarif valable du 01/08/2018 Au 31/07/2019

Apéritif

Coupe de Champagne

Assortiment d'entrées servi

Verrine de tartare saumon au tzaziki revisité, citron vert et aneth

&

Verrine de lentilles au foie gras

&

Verrine de crabe au fromage frais et avocat

Plat au choix

Volaille flambée au cognac, pommes et abricots

Ou

Saumon à l'oseille, riz et tomate,

Ou

Pièce de bœuf aux champignons, sauce whisky, purée de carottes et pommes de terre

Ou

Wok de légumes

Dessert

Délice du OH! HAPPY

Boissons

¼ Bouteille de Champagne

¼ Bouteille de Mouton Cadet (Baron Philippe de Rothschild)

Eau Minérale & Café

Vestiaire 2€ par personne en sus – Menu susceptible de changement sans préavis

Tarif groupe + de 11 personnes

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, merci de choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

STAR

TARIF PUBLIC
145€ TTC*
par personne

Comprend le dîner, les vins, le spectacle, le club

*Tarif valable du 01/08/2018 Au 31/07/2019

Apéritif

Coupe de Champagne **MUMM** + 2 petits fours

Duo d'entrées

Bloc de Foie gras, confiture de figues
Saumon fumé, crème citronnée, toast

Plat au choix

Filet de bœuf aux champignons, sauce whisky, purée de carottes et pommes de terre

Ou

Filet de bar, riz à l'ancienne et petite ratatouille

Ou

Wok de légumes

Dessert

Dolce latte chocolat
Coupe de Champagne **MUMM**

Boissons

½ Bouteille de Lalande Pomerol ou ½ Bouteille de Champagne **MUMM**

Eau Minérale

Café

Vestiaire 2€ par personne en sus – Menu susceptible de changement sans préavis

Tarif groupe + de 11 personnes

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, merci de choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.

DISQUE DE DIAMANT

Placement Carré Or + Coupe File + Photo + Vestiaire

TARIF PUBLIC
215€ TTC*
par personne

Comprend le dîner, les vins, le spectacle, le club

*Tarif valable du 01/08/2018 Au 31/07/2019

Apéritif

Coupe de Champagne MUMM + 2 petits fours

Duo d'entrées

Escalope de Foie gras poêlée, chutney de pommes

Poisson

Risotto au Homard

Viande

Filet Mignon de Veau, purée à la truffe

Dessert

Pavlova Mangu Framboise

Boissons

½ Bouteille de Champagne MUMM
½ Bouteille de Vin de Bordeaux MOUTON CADET
Eau Minérale
Café, Mignardises
2 verres à la soirée club après le spectacle

Menu susceptible de changement sans préavis
Tarif groupe + de 11 personnes

Pour toute réservation de plus de 11 personnes, merci de choisir IMPERATIVEMENT un plat unique pour vos invités. Dans le cas d'un choix multiple tout changement de ces choix sur place, sera facturé 15 € ttc par plat.