

## 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 Mangue 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.**