



VOTRE SOIRÉE 12 & 31 DÉCEMBRE 2014



VIVEZ UN MOMENT HORS DU COMMUN

Vous souhaitez une soirée exceptionnelle pour vos invités, dans un cadre original et une ambiance festive, loin des formules classiques ...

Vous êtes...

Une entreprise,
un groupe d'amis,
une famille,
une association,
des particuliers ...

*Choisissez la
formule adaptée*

Vous avez pu voir les *Hasta Luego* cet été à Nîmes, vous avez aimé, ou alors vous n'avez pas eu cette chance... Et bien ils se sont associés avec *Jules Traiteur* pour vous inviter cet hiver à passer un moment magique en compagnie de leurs merveilleux chevaux.

Maitres dans l'organisation d'évènements atypiques, et conviviaux, ils vous ont préparé ensemble une soirée de Gala exceptionnelle...

**ORIGINALITÉ – CONVIVIALITÉ – SPECTACULAIRE
AMBIANCE FESTIVE – ACCUEIL VIP**

Le programme, commun aux deux dates, a été conçu de manière à favoriser les échanges entre les convives, tout en prévoyant des tables réservées pour chaque groupe. Vous en trouverez une présentation détaillée dans la page suivante.

12 Vendredi
Décembre

SOIRÉE DE GALA

80€ TTC/ pers.

Menu « Soirée de Gala »

31 Mercredi
Décembre

**RÉVEILLON DE LA
ST SYLVESTRE**

120€ TTC/ pers.

Menu « St Sylvestre »



PROGRAMME

12 & 31 DÉCEMBRE 2014

19H30 APÉRITIF SERVI PAR LES CHEVAUX

Sur buffet ou dans les gradins, soupe Champenoise et paniers gourmands vous seront servis en calèche depuis la piste du spectacle.

Instant de convivialité, à proximité des artistes ...



20H00 LE SPECTACLE ÉQUESTRE

Dans le manège, présentation des numéros vedettes de l'écurie Hasta Luego.

La famille au complet vous plongera dans l'univers du « Show équestre » à travers un spectacle réunissant de prestigieux artistes et leurs chevaux vedettes. Vous assisterez aux dernières créations du grand show Apassionata, 1^{er} spectacle équestre en Europe depuis 10 ans.



20H45 LE DÎNER DE GALA ET SES ANIMATIONS, LA SOIRÉE NE FAIT QUE COMMENCER ...

Pour le dîner, une formule « Chalets des Saveurs » sous la forme de buffets de Gala à thèmes (voir « Les Menus »), avec ilots de cuisson et spectacle culinaire : flambages, churrascos, viandes découpées au sabre... Les convives pourront s'installer librement sur leurs **tables réservées** et dressées, pour déguster les mets de « Jules Traiteur » à leur rythme, échanger avec les autres convives ou bien encore discuter avec les chefs cuisiniers.

Durant le dîner, les chevaux s'inviteront à la fête en passant entre les tables pour présenter leur travail en haute école, un numéro d'acrobaties aériennes sera présenté, suivi de bien d'autres surprises encore...



23H00 SOIRÉE DANSANTE

Piste de danse, DJ et bar dans la salle pour la poursuite de la soirée.



06H00 SOUPE À L'OIGNON

A l'aube, soupe à l'oignon traditionnelle !!





MENU 12 DÉCEMBRE 2014

SOIRÉE DE GALA

APÉRITIF

Vin chaud
accompagnés de 4 pièces Cocktail
Eau plate et Perrier sur table / un quart de vin au choix

LE CHALET DES TARTES SALEES

Tourte de pomme de terre cèpes et foie gras
Tarte salée au saumon et épinard
Tourte berrichonne aux pieds de mouton
Tarte tartiflettes

LE CHALET DES HORS D'ŒUVRE

La fricassé d'escargot persillé aux pleurotes
Les trois tartares : saint jacques, saumon, bœuf
Velouté de moule de bouchot au safran
Gâteau de saumon a l'oseille

LE CHALET DE LA MER

Bulot cuit et son aioli
Huitres de Bouzigues
Brouillade d'œufs au corail d'oursin

LE CHALET DES ANIMATIONS

Banderilles de taureau flambées à l'Ethanol parfumé au thym
Banderilles de poisson et crevettes flambés a l'éthanol parfumé au thym
Ecrasé de vitelotte, de patate douce, et de marron

LE CHALETS DES PATURAGES

Pelardon, brie, tomme des montagnes
Miel confiture de myrtille confiture d'oignons

LE CHALET DES GOURMANDS

La barre 100% chocolat et craquelin
La barre 100% saint honoré
La barre 100 % caramel beurre salé et chocolat blanc
La barre 100% clémentine et pistache

Possibilité de boissons en supplément : Vin / Champagne





MENU 31 DÉCEMBRE 2014

RÉVEILLON ST SYLVESTRE

APÉRITIF

Vin chaud et Soupe champenoise
accompagnés de 4 pièces Cocktail
Eau plate et Perrier sur table / un quart de vin au choix

LE CHALET DES HORS D'ŒUVRE FROID

Tourte de pomme de terre cèpes et foie gras
Marbré de foie gras et pintade à la Carthagène
Cannelloni de saumon fumé à la ricotta et fines herbes
Terrine de foie gras maison à la Carthagène

LE CHALET DES HORS D'ŒUVRE CHAUD

La fricassé d'escargot persillé aux pointes d'asperges
Velouté de cuisses de grenouilles à l'ail des ours
Ravioles label rouge de saint jean en Royan sauce aux cèpes

LE CHALET DE LA MER

Huitres de Bouzigues
Buche de filet de rouget et empereur en habit vert

LE CHALET DES ANIMATIONS

Banderilles magret de canard flambées à l'Ethanol parfumé au thym
Banderilles de langouste et gambas flambés a l'éthanol parfumé au thym
Ecrasé de vitelotte, de patate douce, et de marron
Pommes fruit aux airelles
Sauce aux myrtilles, et sauce au champagne

LE CHALETS DES PATURAGES

Pelardon chaud dans sa petite boîte, brie, tomme des montagnes
Miel confiture de myrtille confiture d'oignons

LE CHALET DES GOURMANDS

La barre 100% chocolat et craquelin
La barre 100% saint honoré
La barre 100 % caramel beurre salé et chocolat blanc
La barre 100% clémentine et pistache
La barre 100% vacherin griotte

Possibilité de boissons en supplément : Vin / Champagne

