

SPECTACLE "IDOLES"
SORTIE A ANSE MUSIC HALL VOULEZ VOUS

SORTIE LE JEUDI 23 FEVRIER 2023

Découverte avec l'autocar de la région des Pierres Dorées du Beaujolais, mine d'or pour les yeux, avec Ternand, Oingt, village labélisé « plus beau village de France » qui domine la vallée d'Azergues et les Monts aux alentours.

Possibilité de faire un arrêt dans un caveau de dégustation au Chai de St Laurent d'Oingt avec dégustation de vins et mâchon. Avec un supplément de 08 euros par personne.



Départ en direction de ANSE pour un déjeuner/spectacle au cabaret « Voulez-vous » revue music-hall « Idoles ».

Arrivée en fin de matinée, installation et déjeuner qui sera suivi du spectacle.

Dégustez un repas préparé par le chef Thierry Vano et son équipe. Pendant que vous vous régalez, le spectacle commence dans la salle : le chanteur, les danseuses et performeurs du spectacle viennent à votre rencontre faire votre connaissance... et d'autres surprises !

Les stars de la chanson française font de la résistance, les résidents de la pension des Idoles aussi ! cette comédie désopilante nous emporte dans un flash-back inattendu et vibrant de nostalgie, de plumes, de strass et de vedettes.

On adore... et on en redemande !

Le spectacle est terminé... Mais la fête continue !

Prolongez le plaisir : partagez un verre entre amis, profitez de cet instant unique, amusez-vous !

En fin d'après-midi départ pour le retour.



PRESTATIONS COMPRISES: Le transport en autocar de grand tourisme
Le déjeuner/spectacle « PREMIUM »

PRESTATIONS NON COMPRISES: Les extra



VOTRE DEJEUNER PREVU DANS LA COTATION

MENU PREMIUM

Escalivade de légumes du chef façon tatin et son nid de mesclun

Fondant de volaille sauce aux cèpes et légumes croquants sur fond de polenta

Tarte sablée au citron de Sicile et sa crème meringuée

Les plus : kir framboise et ses trois canapés + côte du Rhône (1/4 de bouteille) + assiette de fromage et café

AUTRES MENUS

MENU GOLD avec un supplément de 15 €

Délice saumoné en tartare, arômes citron et sauce soja, pointes d'aneth et tomates confites

Cuisse de canard laqué, sauce au miel, fruits secs et touches de poivre,

Accompagné de risotto du chef aux petits légumes

Finger cake au chocolat et noisette, coulis de fruits

Les plus : kir framboise et ses trois canapés + côte du Rhône (1/4 de bouteille) + assiette de fromage + mousseux (1 flûte) et café

MENU STAR avec un supplément de 41 €

Foie gras « tout feu tout flamme »

Vinaigre de mangue, chutney de figues et mini pains toastés

Veau confit ½ heures en Périgourdine, gratin épicé et bouchée de légumes croquants

Traditionnel Opéra au chocolat

Les plus : kir framboise et ses trois canapés, Saint Véran (1/4 de bouteille) + Saint Joseph (1/4 de bouteille) + assiette de fromages + champagne brut (1 flûte) et café