Tarif Adulte 95 € Tarif enfant 45 €

LE DINER DE NOEL DE MA REGION

Accueil par nos Poupées Gitanes

L'Ancholade à ma façon

-oOo-

Histoire et Légendes Gitanes

Dos de Sandre en croûte de Basilic 'elouté de poissons de Roche, salade d'herbettes -oOo-

Voyage dans le temps avec Nos Diseuses de Bonne Aventure

Filet de Taureau et son riz noir Camarguais Girolles sautées à l'huile d'olive des Baux -oOo-

Picodon et son mesclun, pain aux herbes -oOo-

Procession aux flambeaux avec les chants gitans

Arrivée de Sainte Sarah en Barque Eglise de Noël et Créche Vivante

-000-

Tian aux pommes, cannelle et citron

-000-

Café – Vin inclus

<u>MINUIT</u>

Visite des Rois Mages avec Les 13 Desserts Provençaux

Guitares et Chants Gitans avec Le Groupe « Gitano Family »

FIESTA GITANE

LA FERIA DE LA SAINT SYLVESTRE DRESS CODE NOIR ET ROUGE

20 H 00 : Apéritif Bodega (sangria blanche)

Ouverture de la piste de danse avec notre PENA

Notre Foie Gras poché au vin épicé, accompagné de sa figue rôtie Chants et guitares gitans

Langoustine et St Jacques

Sur son Lit de Légumes au jus de safran Cabaret Sévillan

Trou Normand : Pomme - Calvados

Chants et guitares gitans

Déclinaison de Sanglier, effeuillé et rôti Son accompagnement de saison

Carmen

Mousse de Roquefort, pousse d'épinards Pain aux Noix

Animation Pena et Douceur Flamenca

Douceur de Griottine

Et sa Légèreté au chocolat blanc et orange

Bal de La Féria

La Folie des Bodegas (Concert gitans et Pe

Café & vin inclus puis Champagne (1 bouteille pour 4 personnes)

Cotillons Bonne Année
Terminez l'Année sous le Soleil de Provence

et Dansez jusqu'à l'aube Avec Notre D.I.

Tarif Adulte 75 € Tarif enfant 49 € LE DINER DE NOEL DE MA REGION Accueil par nos Poupées Gitanes L'Ancholade à ma façon -0O0-Histoire et Légendes Gitanes Dos de Sandre en croûte de Basilic 'elouté de poissons de Roche, salade d'herbettes -000-Voyage dans le temps avec Nos Diseuses de **Bonne Aventure** Filet de Taureau et son riz noir Camarquais Girolles sautées à l'huile d'olive des Baux -OO0-Picodon et son mesclun, pain aux herbes -0O0-Procession aux flambeaux avec les chants gitans Arrivée de Sainte Sarah en Barque

Eglise de Noël et Créche Vivante

-000-

Tian aux pommes, cannelle et citron -000-

Café - Vin inclus

MINUIT

Visite des Rois Mages avec Les 13 Desserts Provençaux

Guitares et Chants Gitans avec Le Groupe « Gitano Family »

FIESTA GITANE

LA FERIA DE LA'SAINT SYLVESTRE DRESS CODE NOIR ET ROUGE

Tarif Adulte 95 € Tarif enfant 45 €

20 H 00 : Apéritif Bodega (sangria blanche)

Ouverture de la piste de danse avec notre PENA Notre Foie Gras poché au vin épicé, accompagné de sa figue rôtie **Chants et guitares gitans** Langoustine et St Jacques Sur son Lit de Légumes au jus de safran Cabaret Sévillan rou Normand: Pomme - Calvados

> Déclinaison de Sanglier, effeuillé et rôti Son accompagnement de saison Carmen

Chants et guitares gitans

Mousse de Roquefort, pousse d'épinards Pain aux Noix

Animation Pena et Douceur Flamenca

Douceur de Griottine Et sa Légèreté au chocolat blanc et orange

Bal de La Féria

La Folie des Bodegas (Concert gitans et Pe Café & vin inclus puis Champagne (1 bouteille pour 4 personnes)

Cotillons Bonne Année Terminez l'Année sous le Soleil de Provence et Dansez jusqu'à l'aube Avec Notre D.I.



LE DINER DE NOEL DE MA REGION

Accueil par nos Poupées Gitanes

L'Anchoïade à ma façon

-oOo-

Histoire et Légendes Gitanes

Dos de Sandre en croûte de Basilic Velouté de poissons de Roche, salade d'herbettes -oOo-

Voyage dans le temps avec Nos Diseuses de Bonne Aventure

Filet de Taureau et son riz noir Camarguais Girolles sautées à l'huile d'olive des Baux

-oOo-

Picodon et son mesclun, pain aux herbes

Procession aux flambeaux avec les chants gitans Arrivée de Sainte Sarah en Barque Eglise de Noël et Créche Vivante

-000-

Tian aux pommes, cannelle et citron

-000-

Café – Vin inclus

MINUIT

Visite des Rois Mages avec Les 13 Desserts Provençaux

Guitares et Chants Gitans avec Le Groupe « Gitano Family »

FIESTA GITANE