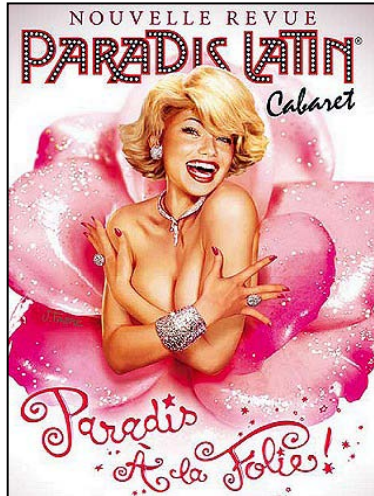


PARADIS LATIN CABARET

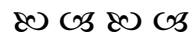


Cette année, le Paradis Latin se transforme en un jardin magique où les danseuses fleurs et les danseurs vous entraînent dans une farandole de tableaux, pleins de surprises, de gaieté, de manèges enchantés, de bals masqués, de comédies musicales à grand spectacle et de ballets modernes dans la tradition des Revues Parisiennes, avec cette touche d'humour typique de la rive gauche.

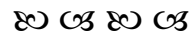
99

MENU FESTIVAL

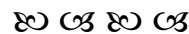
Mousseline de saumon "maison" **ou** Délicat feuilleté de crevettes **ou**
Salade riche Périgourdine **ou** Escargots (+11€)



Feuilleté de fricassée de volaille **ou** Grande assiette végétarienne
ou Pavé de saumon frais, dôme de riz basmati, beurre blanc



Symphonie de sorbets **ou** Glace panachée



½ Bouteille de vin de Bordeaux durant le dîner
¼ Bouteille de Champagne durant le spectacle
½ Bouteille d'eau minérale durant le dîner



LE LIDO

NOUVELLE REVUE BONHEUR



Vous aimez Paris et voulez profiter de ses milles et une nuits dans un endroit mythique ? Le Lido est pour vous synonyme de rêve, spectacle, magie ? Profitez d'une soirée unique dans l'un des cabarets les plus célèbres de Paris. Sur la plus belle avenue de Paris les Champs-Élysées, à la tombée des étoiles, vous serez attendu pour une soirée champagne au Lido. Les célèbres Bluebell girls ainsi que les Lido Boy Dancers vous fascineront, vous ne serez plus où donner de la tête entre les différents décors, les effets spéciaux à vous couper le souffle, les costumes resplendissants...

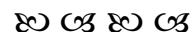
Champagne Revue : 75 € (avec ½ bouteille de Champagne)

MENU PLAISIR

Déjeuner Spectacle : 115 €

Dîner Spectacle : 129 €

Saumon mariné, blanc-manger façon Dubarry, condiment orange/avruga



Cuisse de canard comme un civet, perle de légumes



Entremets contemporain chocolat / caramel

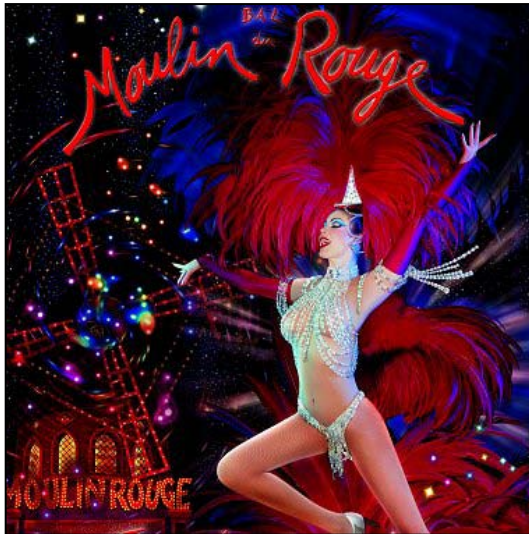


½ bouteille de Champagne brut Lido 1er Cru ou ½ bouteille de vin



LE MOULIN ROUGE

REVUE FEERIE



Célèbre dans le monde pour son French Cancan, immortalisé par Henri de Toulouse-Lautrec, le Moulin Rouge a toujours présenté aux spectateurs du monde entier de somptueuses revues : du quadrille de la Goulue et de Valentin-le-Désossé aux Redoutes et Opérettes, de Colette aux revues à grand spectacle de Mistinguett, concept toujours d'actualité sur la scène du Moulin Rouge : plumes, strass et paillettes, décors fabuleux, musiques originales et les plus belles filles du monde !

Champagne Revue : 79 € (avec ½ bouteille de Champagne)

MENU FRENCH CANCAN

Dîner Spectacle : 139 €

Ambrosie de Poissons Fumés, Jus à la Betterave **ou** Terrine de Lapereau aux Abricots Secs **ou**
Ravioles de Foie Gras, Bouillon de Volaille

⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Canette de Challans à l'Orange, Courgettes Sautées au Soja **ou**
Croustillant de Saumon, Paysanne de Poireaux et Pommes de Terre

⌘ ⌘ ⌘ ⌘

Brie de Meaux **ou** Gâteau Opéra, Sauce Noisettes **ou** Gelée et Sorbet aux Pommes

⌘ ⌘ ⌘ ⌘

½ Bouteille de Champagne



BRASIL TROPICAL

REVUE OBA-IA !!!



Le Brasil Tropical, situé dans le quartier de Montparnasse, est le plus grand cabaret brésilien de Paris. Cette soirée vous transportera dans la fête la plus connue du Brésil : le célèbre Carnaval de Rio ! Dans un décor exotique et chaleureux vous découvrirez tout d'abord les traditions culinaires brésiliennes sur des rythmes de salsa, samba et lambada, avant d'assister à la splendide revue de Zaza Fernandez qui vous entraînera sur la piste de danse. N'attendez plus pour réserver une soirée « Soleil » au Brasil Tropical !

MENU TROPICAL

Dîner Spectacle : 89 €

Cocktail Brésilien



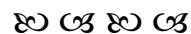
Rodizio de Viandes à discrétion avec accompagnements



Dessert



Vin servi à discrétion, Café

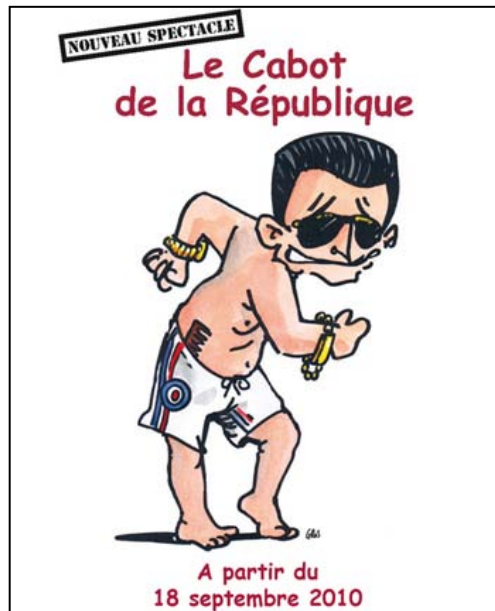


Soirée dansante après le spectacle



CAVEAU DE LA REPUBLIQUE

TEMPLE DE L'HUMOUR



Le Caveau c'est le rire et la satire, conjugués par un formidable plateau d'humoristes, déjà grands ou grands de demain, qui vous feront mourir de rire pendant plus de 2 heures, garanti !
5 à 6 one man show qui s'enchaînent à un rythme époustouflant de fous rire, sans oublier l'entracte, où les artistes s'accourent au bar avec les spectateurs pour un moment encore plus convivial, dans la grande tradition qu'ont ouverte les piliers du CAVEAU : ROCCA et GRELLO, Pierre DAC et Francis BLANCHE, etc.

Dîner & Spectacle : 69 €(samedi)

Dîner & Spectacle : 59 €(vendredi, dimanche)

Dîner & Spectacle : 55 €(semaine)

Dîners 3 plats au choix avec apéritifs, vin et café

Visites, Repas et Soirées optionnelles :

<u>PASS BUS, METRO, BATEAU, VISITES</u>	<u>FORAITS HEBERGEMENTS & TRANSPORTS</u>
<u>VISITES GUIDEES MONUMENTS ET MUSEES</u>	<u>DEJEUNERS & DINERS CROISIERE, AUTRES REPAS</u>
<u>VISITES GUIDEES QUARTIERS DE PARIS</u>	<u>DISNEYLAND PARIS</u>
<u>JOURNEES THEMATIQUES AUTOUR DE PARIS</u>	<u>AUTRES PARCS D'ATTRACTIONS</u>

DON CAMILO

DEJEUNER ET DINER SPECTACLE



Depuis plus de 50 ans, le Cabaret **Don Camilo** de Paris est le temple de l'humour et de la gastronomie. Tous les soirs, le Don Camilo propose 2H30 de spectacle animé avec facétie et bonne humeur par Sylvain Collaro qui saura vous communiquer son amour de music Hall. Tout le monde apprécie le talent de Serge Lama, Thierry le Luron, Pierre Peret, Jean Amadou ou Jean Roucas. Tous ces artistes ont débuté au Don Camilo et plus récemment Laurent Gerra, Pascal Bruner, Laurent Ruquier, Michel Leeb et bien d'autres...

Déjeuner Spectacle **MENU CHANSONNIER**

Kir Royal

☺ ☺ ☺ ☺

Saumon fumé Norvégien façon artisanale
ou Terrine campagne au poivre vert

☺ ☺ ☺ ☺

Carré d'Agneau à la Fleur de Thym **ou**
Darne de Saumon à l'unilatérale **ou**
Filet de bœuf

☺ ☺ ☺ ☺

Gratin Dauphinois et petits légumes

☺ ☺ ☺ ☺

Omelette Norvégienne
avec son coulis de framboise

☺ ☺ ☺ ☺

Café

Bordeaux et Vittel à discrétion

Dîner Spectacle **MENU CHAMPAGNE**

Kir Royal

☺ ☺ ☺ ☺

Foie Gras frais de canard maison **ou**
Saumon fumé norvégien façon artiste

☺ ☺ ☺ ☺

Carré d'Agneau à la Fleur de Thym **ou**
Filet de Lotte au Champagne **et**
garnis de Gratin Dauphinois et petits légumes

☺ ☺ ☺ ☺

Brie de Meaux sur son lit de Salade

☺ ☺ ☺ ☺

Omelette Norvégienne
avec son coulis de framboise

☺ ☺ ☺ ☺

Café, Bordeaux et Vittel à discrétion,
¼ de bouteille de Champagne

