



ARRIVÉE | DE 19H30 À 20H30

Assortiment de canapés festifs habillés sur leur 31'
et Champagne à volonté, AOC Champagne 'Antoine Damont' (15 cl)

* * * * *

INTRO | DE 20H30 À 20H45

Mise en bouche / noix de saint-jacques / jus acidulé aux tangerines

* * * * *

ACTE 1 | DE 20H45 À 21H15

Foie gras cuit au spéculoos / confiture framboise & basilic / navette épinard
et un verre de vin blanc onctueux, AOC Monbazillac 'Château Beautrand' (15 cl)

* * * * *

ACTE 2 | DE 21H15 À 21H45

Pavé de loup sauvage / Américaine aux châtaignes / patate douce & vitelotte
et un verre de vin blanc charmeur, AOC Graves 'Château Pouyanne' (15 cl)

* * * * *

ENTRACTE | DE 21H45 À 22H00

Glace artisanale au sésame noir / crème fraîche & whiskey irlandais (4 cl)

* * * * *

ACTE 3 | DE 22H00 À 22H30

Mignon de veau & bœuf / sauce Vermeil & cèpes bouchons / mini-légumes
et un verre de vin rouge élégant, AOC Saint-Émilion 'Ch. Tour de Beauregard' (15 cl)

* * * * *

ACTE 4 | DE 22H30 À 23H00

Moelleux du Revard fourré à la truffe / jeunes pousses aux fruits des bois
et un verre de vin rouge élégant, AOC Saint-Émilion 'Ch. Tour de Beauregard' (15 cl)

* * * * *

EPILOGUE | DE 23H00 À 23H30

Prasline givrée / croquant choco' blanc / coulant cassis & poivre de Sichuan
et flûte de champagne à volonté - A.O.C. Champagne 'Antoine Damont' (15 cl)

* * * * *

SHOW FINAL | DE 23H30 À 23H55

Meilleur numéro de l'artiste / feu d'artifice musical tiré au fond du parc boisé

* * * * *

AVANT 2018 | DE 23H55 À 23H59

Préparez-vous à faire la fête, les cotillons & le nouvel An arrivent ...

L'Animateur rentre en scène & va annoncer le compte à rebours !

* * * * *

SOIRÉE DANSANTE | DE 0H00 À 5H00

Buffet de nuit / café / mignardises / boissons softs / Champagne

Toute l'équipe du Quai Fleuri vous présente ses Meilleurs Voeux ●●●

menu & programme



Le rideau se lève, la musique monte, la tension est palpable ... soudain **Dorian GREY** apparaît enfin, il enflamme la scène avec entre ses mains : muses, colombes, perruches bariolées, cacatoès et aras flamboyants danseront dans un déluge de flammes volantes ...

Nostalgique de Sergio Leone, **Dorian GREY** vous fait revivre à sa façon les westerns de notre enfance, dans son univers magique au far-west à travers des numéros explosifs !!!

Dans un décor magnifique au style mexicain, **Dorian GREY** vous assure un vrai dépaysement avec des scènes à couper le souffle ! Une animation tropicale durant laquelle les formes et les couleurs prennent vie entre les mains du magicien. Un spectacle ponctué d'effets pyrotechniques dans lequel ses partenaires les plus inattendus communiquent avec leur maître pour le plus grand plaisir du public.

Dorian GREY a débuté il y a une vingtaine d'années « une passion déclenchée par son grand-père » raconte-t-il. Avec virtuosité, il a réussi à combiner la magie, les oiseaux et le feu pour créer ses numéros. **Dorian GREY** se présente sur scène en Europe et dans le monde entier, remporte plusieurs prix : tremplin magique, magicien d'Or, championnat de France des magiciens ...

Grâce à Patrick Sébastien dans son émission « Le Plus Grand Cabaret du Monde » sur France 2 où il a effectué plusieurs passages, **Dorian GREY** a aussi démontré au grand public qu'un magicien, ce n'est pas qu'un monsieur en costume aux gants blancs. Pour se démarquer, il faut raconter une histoire et les effets magiques viennent servir cette histoire !

Dorian GREY | 06 50 74 74 23



Thomas STAAT | 06 34 05 74 49



RÉSERVEZ VOTRE CHAMBRE D'HÔTEL : 2 NUITS DONT 1 OFFERTE !
 Tarifs indicatifs pour 2 personnes & Réservation au 02 37 99 15 15

- SUITE PRIVILEGE (2 nuits 31/12 & 1/01 + 2 ptits déj) = **165,00€**
- SUITE STUDIO (2 nuits 31/12 & 1/01 + 2 ptits déj) = **145,00€**
- SUITE JUNIOR (2 nuits 31/12 & 1/01 + 2 ptits déj) = **125,00€**
- CHAMBRE SUPERIEURE (2 nuits 31/12 & 1/01 + 2 ptits déj) = **105,00€**
- CHAMBRE STANDARD (2 nuits 31/12 & 1/01 + 2 ptits déj) = **85,00€**

► 1 MENU 'TOUT COMPRIS' ► 4 SALLES ► 4 PROGRAMMES ► 4 ARTISTES ► 4 ANIMATEURS
 Réservez dès maintenant vos places au Restaurant en couple, en famille ou entre amis...
 Des offres 'all inclusive' disponibles uniquement sur réservation. **ATTENTION PLACES LIMITÉES !!!**

☑ RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE AVEC 'DORIAN GREY' 147,00 € (SALLE HIBISCUS)

100 places disponibles ► Menu avec boissons incluses, dîner-spectacle avec DORIAN GREY, feu d'artifice tiré dans le parc, cotillons à minuit, soirée dansante jusqu'à 5h00 avec THOMAS DE TS ANIMATION, buffet de nuit : softs, café, mignardises... Rendez-vous à partir de 19h30 sur le parking privé, après le porche & à droite.

☑ RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE AVEC 'GAËTAN BLOOM' 147,00 € (SALLE TOURNESOL)

60 places disponibles ► Menu avec boissons incluses, dîner-spectacle avec GAËTAN BLOOM, feu d'artifice tiré dans le parc, cotillons à minuit, soirée dansante jusqu'à 5h00 avec DAVID DE TS ANIMATION, buffet de nuit : softs, café, mignardises... Rendez-vous à partir de 19h30 sur le parking privé, sous le porche & porte à gauche.

☑ RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE AVEC 'ADRIEN QUILLIEN' 147,00 € (SALLE MOULIN)

40 places disponibles ► Menu avec boissons incluses, dîner-spectacle avec ADRIEN QUILLIEN, feu d'artifice tiré dans le parc, cotillons à minuit, soirée dansante jusqu'à 5h00 avec THOMAS TGK, buffet de nuit : softs, café, mignardises... Rendez-vous à partir de 19h30 à l'accueil.

☑ RÉVEILLON SAINT SYLVESTRE AVEC 'CHRIS TORRENTE' 147,00 € (SALLE TILLEUL)

40 places disponibles ► Menu avec boissons incluses, dîner-spectacle avec CHRIS TORRENTE, feu d'artifice tiré dans le parc, cotillons à minuit, soirée dansante jusqu'à 5h00 avec CHARLES DE PALMERAIE NIGHT PRODUCTION, buffet de nuit : softs, café, mignardises... Rendez-vous à partir de 19h30 sur le parking privé, 1^{ère} salle à gauche.

☑ RÉVEILLON ENFANT 'MOINS DE 12 ANS' 77,00 € (DANS TOUTES LES SALLES)

Menu identique avec boissons sans alcool, portion +/- réduite avec apéritif, mise en bouche, entrée, entracte, viande & dessert, dîner-spectacle avec artiste, feu d'artifice tiré dans le parc, cotillons à minuit, soirée dansante jusqu'à 5h00, buffet de nuit : softs, bonbons, mignardises...

► ► ► **INFORMATIONS & RÉSERVATIONS** ◀ ◀ ◀

Contactez-nous pour réserver rapidement vos places ! Afin de confirmer votre réservation, nous vous demandons un pré-règlement soit par : chèque encaissé à partir du 2 Janvier 2018, CB-Eurocard-Mastercard-Visa-American Express prélevée à partir du 31 Décembre 2017 par vente à distance (VAD 100% sécurisé), espèces, tickets restaurant & cartes Conecs, chèques vacances, chèques Logis & Fédébon. Une confirmation de réservation vous sera délivrée sur place ou envoyée par pli postal. Merci de votre confiance & de votre compréhension.

Gastronomiquement, Sylvain VIRLOUVET & Grégory CATHELINEAU.



Le Quai Fleuri | 15, rue Texier Gallas - Voves - 28150 Les Villages Vovéens
 Tél : 02 37 99 15 15 | Fax : 02 37 99 11 20
 Mail : quaifleuri@wanadoo.fr | Site : www.quaifleuri.com



HÔTEL | RESTAURANT | BAR | RÉCEPTION | TRAITEUR | SÉMINAIRE

LE PLUS GRAND CABARET 2018

au Quai Fleuri



REVEILLON SAINT SYLVESTRE | DIMANCHE 31 DECEMBRE 2017 ●●●