Cuisine Maison
CERTIFIÉE
Maître Restaurateur
Association Française des Maîtres Restaurateurs
LE QUAI FLEURI

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

« Je suis né le 22/12/86, cette date est au cœur de ma mémoire vive, j'ai su que je voulais entrer dans le monde du spectacle. Mes parents ont accepté que j'intègre l'école du cirque Les Dal-tons à Arcueil. Devenu acrobate, jongleur, clown, à 16 ans je quitte le cocon familial et m'installe en caravane pour vivre au cœur de ma passion, j'accompagne la troupe sur chacune de ses tournées et spectacles. Ma rencontre avec un acrobate de haut vol a bouleversé ma vie, mon destin est tout tracé : je serai Artiste ! »

Après 18 années de cirque, Chris TORRENTE a décidé d'explorer de nouveaux horizons, à 28 ans, il a rencontré Figaro qui lui a donné envie de faire de la magie. Chris TORRENTE créé alors ses spectacles, avec la plus grande aide de sa femme, ses enfants et toute sa famille, qui ont su lui donner l'énergie suffisante pour aboutir à « La Symfolie de Vladimir VOLKOFF » (un numéro qui lui a demandé six années de travail !) que vous avez peut-être vu au Festival de la Magie.

Consécration suprême Chris TORRENTE a reçu le 1er prix de sa catégorie et celui de Vice-Champion du Monde en Comédie Magique en 2015. Depuis, effectue de nombreuses tournées à travers la planète et a été invité chez Patrick Sébastien dans Le + Grand Cabaret du Monde .

« Un magicien doit avant tout être un artiste ! car un effet magique à lui seul n'est rien si il n'est pas mis en valeur par un personnage et une histoire ». Mime, Théâtre, Comédie... dans la pure tradition du « Stand up » Chris TORRENTE fait son One Man Show en mêlant magie, humour, interactivité et improvisation avec une aisance déconcertante. L'illustre magicien de renom, prestigieux et distingué, au talent incon-testable et incontesté, vous entraînera dans sa Symfolie, un chef d'œuvre conventionnel sur un air de classique !!! Rien ne semble le déstabiliser, et pourtant …

Chris TORRENTE | 06 95 97 36 83

PALMERAIE NIGHT PRODUCTION

Charles LAUDIER | 06 18 32 55 62

Le QuaiFleuri

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, 1ère 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.

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

HÔTEL I RESTAURANT I BAR I RÉCEPTION I TRAITEUR I SÉMINAIRE