

# RESTAURATION SOUS CHAPITEAU

**Menu adulte** (17 €) Dîner élaboré par un traiteur professionnel

Assiette lorraine  
Suprême de poulet aux champignons  
Gratin dauphinois et fagot de haricots  
Délice aux fruits rouges  
Café

**Menu enfant** (10 €) Dîner élaboré par un traiteur professionnel

Assiette meusienne  
Emincé de volaille à la crème  
Gratin dauphinois  
Mousse au chocolat

## RESTAURATION DANS LES SALONS DU CHATEAU

(**Formule VIP 90 €/pers** - ce prix comprend le parking réservé, la visite des écuries, le repas prestige boissons comprises, le placement prioritaire, la place de spectacle en tribune d'honneur)  
Le repas prestige est servi avec une coupe de champagne De Saint Gall, un verre de Chablis, un verre de Saint Emilion et un café. Dîner élaboré par un traiteur professionnel

### Menu Prestige

5 pièces cocktail en plumier noir sur table

-  
Madeleine comme celle de Commercy, mais de Foie Gras, Truffe de Meuse en huile au pinceau et fusette toastée, Pastilles de fruits et Gouache de fruits...

-  
Montgolfière de poularde de ferme, Pleurotes de Lorraine, Légumes du pot

-  
Mirabelle chocolat blanc, velours jaune « pailleté de rouge », Mirabelle et bergamote, un jus chaud de mirabelle à la thière

Réservation impérative au 03.29.84.50.00 (nombre de places limitées)

## RESTAURATION RAPIDE

Un espace spécialement conçu pour vous restaurer avant le spectacle :

- côté salé : sandwiches, hot-dogs, frites
- côté sucré : gaufres, pop-corn, pâtisseries
- bar (sodas, bières, vins, boissons chaudes)
  - bar à champagne