

# RESTAURATION SOUS CHAPITEAU

**Menu Terroir adulte (23 €)** Dîner élaboré par un traiteur professionnel

*Boissons comprises : apéritif ou jus de fruit, un verre de vin ou bière bouteille ou soft et un café*

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

**Menu du P'tit cavalier enfant (12 €)** Dîner élaboré par un traiteur professionnel

*Boisson comprise : un soda ou un soft*

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

## RESTAURATION DANS LES SALONS DU CHÂTEAU

**Formule VIP 95 €/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 vin par mets et un café. Dîner élaboré par Marcotullio Traiteur, traiteur professionnel.

### Menu Prestige

Le plumier 4 pièces cocktail de saison  
-  
Pressé de St Jacques, courgettes et safran de Lorraine, fleurs des champs et sel de Camargue  
-  
Magret de canard comme un tournedos, foie gras et épices  
Riz Camarguais  
-  
Pavlova aux fruits rouges et Anis Camarguais « ailes de cristal »

Réservation impérative au 03.29.84.50.00 (nombre de places limité)

## RESTAURATION RAPIDE

Un espace spécialement conçu pour vous restaurer avant le spectacle :

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