

# SOUS CHAPITEAU

Dîners élaborés par un traiteur professionnel - Réservation obligatoire au 03 29 84 50 00

## MENU BELLE ÉPOQUE

Adulte : 23€

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

- Assiette lorraine
- Boeuf braisé aux champignons
- Gratin dauphinois et fagot d'haricots
- Délice aux fruits rouges
- Café

## MENU DU POILU

jusqu'à 15 ans : 12€

Boisson comprise :  
un soda ou un soft

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

## MENU PRESTIGE

Adulte : 35€

Sous espace réservé

Hors boisson

- Foie gras maison et sa briochette accompagnée d'un chutney de fruits
- Filet mignon de veau, farce fine de volaille
- Légumes croquants, pressé aux 3 couleurs et fagots de haricots verts
- Salade et fromage
- Tarte au citron revisitée
- Café

## ESPACE 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
- terrasse couverte