

CABARET 1h45 ! de spectacle

En chantant... En dansant... Avec humour et bonne humeur... Des années 30 aux Sixties...
De New York à Paris... Des standards du Music-Hall aux plus grands succès du Cabaret

« Le Cabaret CRAZY ROC est composé de membres du personnel du Domaine du Roc Nantais, amateurs et passionnés de cabaret, qui prennent sur leur temps personnel pour offrir, pendant la saison, une voire deux représentation par semaine.

Le montage des numéros est le fruit du travail collectif, chacun y va de son talent et de ses envies. Depuis 15 ans, les numéros ont beaucoup évolués. Aujourd'hui, c'est une véritable revue qui est présentée, avec toujours plus de chants, de danses, de beaux costumes et de paillettes, histoire de prouver qu'avec un peu de bonne volonté et beaucoup d'envie on peut apporter du bonheur, de la joie et de la magie dans un petit coin de France. »



Base minimum 40 personnes

à partir de 29 €

Transport non compris

Fin des prestations : 16h30/17h

Possibilité d'agrémenter avec la
visite du village le matin
(sans supplément)



Sont inclus dans ces prix : Le Kir de bienvenue et ses amuse-gueules - le repas servi en salle de restaurant selon le menu choisi ci-contre - les vins rouge et rosé en pichet à discrétion - Le vin blanc moelleux avec le foie gras servi au verre (Menu « Mistinguet ») - Le vin blanc sec avec le poisson servi au verre (Menus « Frou Frou » et « Mistinguet ») - Le Café - La Revue Exquises Fantaisies présentée en salle d'Animation

Choisissez votre menu (servi à partir de 12h30)

MENU « Tan Tan » 29 €

Salade Aveyronnaise

(Salade composée avec lardons, Roquefort et noix)

Epaule d'agneau au jus de thym et son Aligot de l'Aubrac

Plateau de Fromages : Pérail – Roquefort

Tourte aux pommes Maison et sa crème anglaise

MENU « Frou Frou » 34 €

Tulipe Gourmande aux magrets et gésiers de volaille confits

Lotte à la Joinville

Filet mignon de porc sauce aux morilles

Pommes Duchesses et leur fagot d'asperges

Plateau de Fromages : Pérail – Roquefort

Poirier au chocolat Maison ou Omelette Norvégienne Maison

MENU « Mistinguet » 39 €

Salade Périgourdine et son Foie Gras de canard

(Salade composée avec gésiers de canard, tomates, croûtons et noix)

Filet de Sandre Sauce à l'Oseille

Suprême de pintade et sa sauce aux cèpes

Pommes Duchesses et leur pomme au pruneau

Plateau de Fromages : Pérail – Roquefort

Poirier au chocolat Ou Omelette Norvégienne Maison

Omelette Norvégienne Maison