

JOURNEE DES RETROUVAILLES - Interclubs (85) - NOVEMBRE 2024 -

Mardi 19 + Mercredi 20 + Jeudi 21

(Seule la date du jeudi 21 novembre est ouverte aux individuels + aux groupes.

Les 19 et 20 novembre sont réservés aux groupes uniquement)

Fin de ramassage vers 09H00 horaire provisoire - (horaire définitif et lieu de départ à confirmer à réception de la convocation 10 jours avant le départ) en direction de ST MICHEL MONT MERCURE – POUZAUGES – CHANTONNAY (85).

Déjeuner Spectacle avec la compagnie LES ALREX : la 3ème et la 4ème génération se partagent l'affiche pour vous faire voyager dans les années du « PLUS GRAND CABARET » avec un spectacle constitué de passages de numéros visuels (FLASH DE GRANDE ILLUSION, POLE DANCE, BOLAS ARGENTINES, HOOP DANCE, EQUILIBRES SUR ROULEAUX). Performances techniques, charme, dextérité, strass, paillettes tous les ingrédients sont là. **Chaque passage est rythmé par notre chanteuse Julie Maeko** qui vous interprètera des standards de la variété française. La **partie bonne humeur sera assurée par notre charismatique Amaury Gonzagues** qui abandonne quelques jours ses cabarets parisiens, pour vous faire goûter son humour et sa tendresse.

- A partir de 16H30 : **Pour finir cette journée en beauté, la piste de danse est à vous pour le bal dansant.**

- **Pour les amateurs de cartes (apporter vos jeux), tables + chaises à disposition.**

En fin d'après-midi, vous aurez le plaisir de partager le Verre de l'Amitié accompagné d'une collation pour clôturer cette journée conviviale.

Vers 18H00, départ pour un retour en direction de votre commune.

Prix par personne : 94 €*

Inclus :

- Le voyage en autocar de tourisme
- Le déjeuner spectacle avec « les ALREX » + les boissons indiquées
- L'animation musicale pour la partie dansante
- Le verre de l'Amitié et une collation



MENU DES RETROUVAILLES

Menu sous réserve de modification

Kir pétillant cassis

*Marbré de Volaille au foie gras et confit d'oignons rouges,
mousseline au chutney de figues*

*Filet de Merlu braisé au Muscadet et son beurre blanc Nantais
Tagliatelles de légumes*

*Paleron de veau confit à la graisse de canard et raisin macérés
au Muscadet*

*Ecrasé de Pomme de Terre aux fines herbes et brisures de
champignons*

Assiette de 2 Fromages et sa salade (Brie, St Nectaire)

Tarte Tatin tiède et sa crème caramel au beurre salé

Chardonnay (20cl/pers)

St Chinian (25cl/pers)

+ 1 coupe de pétillant avec le dessert

*Eau plate en bouteille plastique
Café*

***INSCRIPTIONS dans la limite des places disponibles**

=> Afin de garantir la disponibilité pour votre groupe

constitué, nous vous conseillons de poser une option avant fin

juin si possible - 1^{er} effectif pour le 10/09/24