

## GALA EQUESTRE 2016

Noël Merveilleux ...

Spectacle et dîner de gala à Nîmes

Après le succès de leur spectacle « Voyage en terres équestre » cet été, les HASTA LUEGO s'associent avec JULES traiteur pour vous accueillir au cœur de leur domaine, à Nîmes.

Pour célébrer cette fin d'année, ils vous proposent de vivre un moment hors du commun, dans un cadre atypique, en leur compagnie. Pour vos soirées de Gala d'entreprise, entre amis ou en famille, vivez un moment unique et festif pour les fêtes de fin d'année !

**Jeudi 15 Décembre 2016 – 90€ TTC/pers.**

**Table ronde de 10 personnes, possibilité d'acheter en place individuelle**

### Programme :

- ★ 19h30 : Accueil des invités avec vin chaud et boissons soft
- ★ 20h00 : Spectacle avec les chevaux vedettes des HASTA LUEGO
- ★ 20h30 : Dîner de Gala dans la salle de réception, et animations équestres
- ★ 23h00 : Poursuite de la soirée sur la piste de danse ...

## Menu de la soirée de Gala 2016

### **Chalet du garde-manger**

La fricassé d'escargot persillé aux pleurotes et châtaignes  
Tourte au foie gras et rattes à la graisse de canard et cèpes  
Velouté de de cuisse de grenouille à l'ail des ours  
Presse de Toro au foie gras poêlé  
\*\*\*\*\*

### **Le chalet de l'écailler**

Bulot cuit et son aioli  
Huitres de Bouzigues vinaigre d'échalote et citron  
Crevettes roses  
Rillettes au deux saumons  
\*\*\*\*\*

### **Le chalet au retour du ski**

Raclette au Morbier et morilles  
Raclette traditionnelle à la truffe  
Raclette au bleu du Vercors  
Mona Lisa en peau, charcuterie des alpes et condiments  
\*\*\*\*\*

### **Le chalet de la cuisine**

Tulipe de crabe des neiges, saint jacques, gambas aux agrumes et shiitake  
Suprême de chapon aux écrevisses et son Risotto d'épeautre aux cèpes  
Le Médailon de Murçon (saucisson des alpes parfumé au carvi) chantilly de gratin dauphinois et poêlée de champignons aux châtaignes  
\*\*\*\*\*

### **Le chalet des pâturages**

Grand plateaux des pâturages de France  
Miel confiture de myrtille confiture d'oignons  
\*\*\*\*\*

### **Le chalet gargantuesque du pâtissier**

Pour les gourmands LE BAR A CHANTILLY  
Une chantilly réalisée devant vous au parfum de votre choix ; vanille, fruits rouge, chocolat, pistache  
Agrémenté de petite friandises

Crêpes Suzette

Un très grand classique de la cuisine française des crêpes dentelles confit dans un sirop d'orange et citron flambé au Grand Marnier

Barre 100% chocolat au caramel beurre salé glacé comme un rocher  
Pavlova mont blanc aux éclats de marron glacé

L'animation fêtes foraine

Pour les grands enfants gourmands

Panini Nutella, churros, pomme d'amour en direct, mini gaufre bruxelloise, popcorn, sucette en sucre tiré réaliser devant vous  
\*\*\*\*\*

Vin AOC Costières de Nîmes : une bouteille pour 4  
Champagne en fin de soirée : une coupe par personne  
Eau plate et Pétilillante  
Café



**RENSEIGNEMENTS & RESERVATIONS**

HASTA LUEGO : 07 77 96 26 34

JULES TRAITEUR : 04 66 05 72 40

ecuriehastaluego@orange.fr

[www.hasta-luego.com](http://www.hasta-luego.com)

[www.weezevent.com/gala-equestre](http://www.weezevent.com/gala-equestre)



JEUDI 15 DÉCEMBRE

2016



*Gala Equestre*

Dîner spectacle magique  
avec les chevaux vedettes de l'écurie Hasta Luego



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :

[WWW.HASTA-LUEGO.COM](http://WWW.HASTA-LUEGO.COM)

HASTA LUEGO : 07 77 96 26 34 / JULES TRAITEUR : 04 66 05 72 49

