

Professionnels Du Tourisme

**Saison
2015-2016**

TARIFS TTC



Un Music-Hall
moderne et
convivial

Une salle
magnifique de 280
personnes

Une revue à
couper le souffle

Un Chef qui
cuisine pour vous
sur place

LE STRASS – RESTAURANT DINER SPECTACLE
3 RUE AUGUSTIN FRESNEL 17180 PERIGNY-LA ROCHELLE
Siret : 499 165 769 00021

05 46 44 80 39

www.lestrass.net

charly@lestrass.net

La formule qui vous est **exclusivement réservée :**
49 € en déjeuner-spectacle ou 59 € en dîner spectacle



- Cocktail de Bienvenue et ses Amuses Bouche
- Terrine de poisson et son mesclun fraîcheur
- Confit de canard et sa garniture de saison
 - Sélection du Fromager
 - Tarte fine aux Pommes
- Vin de notre sélection à volonté pendant le repas
- Café à volonté

Et bien sûr, la revue *METAMORPHOZ'*

GRATUITÉ DU
CHAUFFEUR

UN CALENDRIER étudié **POUR VOUS !**
De septembre 2015 à août 2016

**DATES EN
DEJEUNER
SPECTACLE :**

OUVERTURE DES PORTES
12H15. FIN 16H30

DECEMBRE 2015

Judi 03/12
Dimanche 06/12
Mardi 08/12

AVRIL 2016

Dimanche 03/04
Judi 07/04

SEPTEMBRE 2015

Dimanche 13/09
Mardi 15/09
Judi 24/09
Mardi 29/09

JANVIER 2016

Dimanche 17/01
Judi 21/01

MAI 2016

Judi 12/05
Dimanche 22/05
Mardi 31/05

OCTOBRE 2015

Mardi 06/10
Dimanche 11/10
Judi 15/10

FEVRIER 2016

Mardi 02/02
Judi 11/02
Dimanche 28/02

JUIN 2016

Judi 09/06
Dimanche 12/06
Mardi 28/06

NOVEMBRE 2015

Judi 05/11
Mardi 17/11
Dimanche 22/11

MARS 2016

Mardi 08/03
Judi 17/03
Dimanche 20/03

JUILLET 2016

Dimanche 03/07

AUTRES DATES
SUR DEMANDE.

VOUS TROUVEZ LES
DATES OUVERTES AU
PUBLIC SUR NOTRE
SITE INTERNET

Découvrez nos autres formules :



Pour bien démarrer la journée

5.90 € halte 'petit-déjeuner'

- Boissons
- Thé ou Café à Volonté
- Viennoiseries
- Verre de jus d'orange

19 € 'STOP LUNCH'

- Cocktail de bienvenue
- Saumon fume, Crème citronnée
- Mignon de porc, sauce champignons, écrasé de pommes de terre
- Assiette de fromages (+3€)
- Assiette gourmande
- 1/4 de bouteille de vin
- Café à volonté



89 € 'EDUC-TOUR'

1 PLACE ACHETEE = 1 PLACE OFFERTE

- Cocktail de bienvenue & ses amuses bouche
- Foie gras de canard mi-cuit au pineau, cœur tendre épicé & chutney du verger
- Suprême de volaille poche au vin moelleux & épices douces, composition de saison
- Cœur coulant au chocolat, fruits rouges et crème cacao
- 1/4 de bouteille de vin
- Coupe de champagne
- Café

ET LA REVUE
BIEN SÛR



BON A SAVOIR :

- Une mezzanine privatisable
- Un parking privé et une terrasse ensoleillée
- Une écoute professionnelle du lundi au vendredi au 05 46 44 80 39.

Offres dans la limite des places disponibles. Le Strass se réserve le droit d'annuler une date annoncée.
Tarification et plaquette valable du 1^{er} septembre 2015 au 31 août 2016.