

Professionnels Du Tourisme

Un Music-Hall moderne et chaleureux

> Une salle magnifique de 280 personnes

Saison 2016-201

Une revue à couper le souffle, pleine d'émotions

Un Chef qui cuisine pour vous sur place

LE STRASS - RESTAURANT DINER SPECTACLE

3 RUE AUGUSTIN FRESNEL - 17180 PERIGNY Siret 499 165 769 00021 05 46 44 80 39

www.lestrass.info

charly@lestrass.net

La formule qui vous est exclusivement réservée :

49 € en déjeuner-spectacle <u>ou 59 € en dîner spectacle</u>

- Cocktail de Bienvenue et ses petits fours
 - Salade Terre & Mer
- Confit de canard au Poivre Vert et Pommes de Terre écrasées
 - Assiette de Fromages et Salade verte
 - Crème Caramel Vanillée et Madeleine à l'Ancienne
 - Vin de notre sélection (rouge, blanc ou rosé) à discrétion
 - Café à discrétion



Gratuité du Chauffeur

UN CALENDRIER ETUDIE POUR VOUS!

De fin août 2016 à juillet 2017

Autres dates sur demande...

Vous trouvez les dates DES

SEPTEMBRE 2016

Jeudi 15/09 Dimanche 25/09 Mardi 27/09

DEJEUNERS

SPECTACLE:

OUVERTURE DES

PORTES 12H15. Fin 16h30 **DECEMBRE 2017**

Mardi 06/12

Jeudi 15/12

AVRIL 2017

Mardi 04/04

Dimanche 09/04

Dimanche 11/12

Samedi 14/01

JANVIER 2017

Dimanche 22/01

MAI 2017 Jeudi 04/05

Mardi 16/05 Dimanche 21/05 **OCTOBRE 2016**

Samedi 01/10 Dimanche 09/10 Mardi 18/10

FEVRIER 2017

Dimanche 12/02

Jeudi 02/02

Mardi 07/02

NOVEMBRE 2016 Jeudi 03/11

Dimanche 20/11 Mardi 29/11

MARS 2017

Jeudi 09/03 Dimanche 19/03 Mardi 28/03

JUILLET 2017 Jeudi 06/07

JUIN 2017 Jeudi 08/06

Dimanche 18/06 Samedi 24/06

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

17 € 'STOP LUNCH'

- Cocktail de bienvenue
- Saumon fume, Crème citronnée
 - Mignon de porc, sauce champignons, écrasé de pommes de terre
 - 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





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.