

AVIGNON



FORMULES
« DÎNER + SOIRÉE DANSANTE »
POUR LES COMITÉS D'ENTREPRISE





NOS SOIRÉES

De façon régulière (environ une fois par mois), le Rouge Gorge programme une soirée dansante festive à thème, soit le vendredi, soit le samedi soir. L'ambiance est joyeuse, festive et décontractée, de 20h à 1h du matin. Chaque soirée est animée par l'un de nos DJs résidents, rompus aux playlists les plus endiablées. Calendrier variable selon les mois. A consulter sur notre site internet.

Les thèmes :

- *Nostalgie Génération 80* (en partenariat avec Radio Nostalgie)
- *Nostalgie Dance Collector* (en partenariat avec Radio Nostalgie)
- *Feel Good* (en partenariat avec Chérie FM)
- *Disco Fever* (dédiée au disco des années 70 à nos jours)
- *Funky Groovy* (dédiée au disco funk d'hier et d'aujourd'hui)

Lors de ces soirées ouvertes au tout public, nous vous proposons plusieurs formules qui combinent l'entrée à la soirée, une ou plusieurs consommations incluses et différentes possibilités de restauration : **Menu « Planches et Tapas du Monde »** / **Menu « Ô Fondues »** / **Menu « Rouge Gorge »**.

NOS FORMULES

FORMULE « PLANCHES ET TAPAS DU MONDE » :

- Entrée à la soirée + 1 consommation (bière, vin ou soft) + 1 planche au choix pour 1 pers. : 25 €
- Entrée à la soirée + 1 consommation (cocktail, champagne ou alcool fort) + 1 planche au choix pour 1 pers. : 30 €

FORMULE « Ô FONDUES » :

- Entrée à la soirée + 1 consommation (bière, vin ou soft) + 1 fondue sayoyarde ou 1 fondue au bouillon façon bourguignonne + salade + pommes de terres rissolées : 38 € par personne.
- Entrée à la soirée + 1 consommation (cocktail, champagne ou alcool fort) + 1 fondue sayoyarde ou 1 fondue au bouillon façon bourguignonne + salade + pommes de terres rissolées : 40 € par personne.

Dessert en supplément :

- Fondue au chocolat noir ou au lait ou Sablé crémeux Gianduja ou Sablé mangue-coco : + 6 € par personne.

FORMULE « ROUGE GORGE » :

- Entrée à la soirée + 1 consommation (bière, vin ou soft) + 1 menu 3 plats (entrée, plat, dessert) : 45 € par personne.
- Entrée à la soirée + 1 consommation (cocktail, champagne ou alcool fort) + 1 fondue sayoyarde ou 1 fondue au bouillon façon bourguignonne + salade + pommes de terres rissolées : 50 € par personne.





MENU « ROUGE GORGE »

Entrée (au choix parmi les propositions suivantes)

Tartare de Homard et Crabe, Mangue et Avocat
Salade Tomates anciennes et sa Mozzarella Buffala
Caponata de légumes à la Provençale

Plat (au choix parmi les propositions suivantes)

Suprême de volaille rôti, pommes grenailles et sauce assortie aux champignons des bois
Dos de cabillaud mariné et son risotto, sauce crémeuse citronnée

Dessert au choix (au choix parmi les propositions suivantes)

Sablé crémeux Gianduja et son coulis caramel beurre salé
Sablé crémeux Coco Mangue et son coulis fruits exotiques

En supplément, sur demande : + 4,50 €

Assiette de trois fromages

MENU « Ô FONDUES »

1 fondue au choix :

Fondue savoyarde

ou

Fondue au bouillon façon Bourguignonne (viande de boeuf) + assortiment de sauces + bol de salade + portion de pommes de terres rissolées

Dessert en supplément :

Fondue au chocolat noir ou au lait ou Sablé crémeux Gianduja ou Sablé mangue-coco : + 6 € par personne.





MENU « PLANCHES ET TAPAS DU MONDE »

Planche mixte

Assortiment de jambon blanc, jambon fumé, rosette, chorizo, coppa, cornichons et beurre, comté, emmental, chèvre, brie, bleu d'Auvergne

Plateau Chine-Japon

Assortiment de tapas chinoises : raviolis à la crevette, bonbons de crevettes, rouleaux de printemps, aumonières de crevettes, triangles de crevettes, nems au poulet, chips aux crevettes, salade verte

Plateau Inde-Thaïlande

Assortiment de samossas, beignets d'oignon frits, mini-brochettes épicées, queues de crevettes torpedo panées, palets de fromage pané, salade verte et sauces

Plateau Tex-Mex

Assortiment de wings de poulet, tortillas chips, maïs en épi, bouchées spicy japalenos cheddar, spicy potatoes, salade verte et sauces

Plateau Espagne-Italie

Assortiment d'accras, rabas, fritto misto infarinata, joels, spicy potatoes wedge, salade verte et sauces

Plateau Veggie

Assortiment de beignets de courgette, oignon et aubergine frits, falafels, tempuras de légumes variés, épi de maïs, salade verte et sauces





À DEUX PAS DU PALAIS DES PAPES : PLACE DE LA MIRANDE 84000 AVIGNON



POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, DEVIS ET RÉSERVATIONS :

VOTRE CONTACT : HAROLD DAVID

TÉL. : + 33 6 81 25 19 73

E-MAIL : ROUGEGORGEAVIGNON@AOL.COM