

La
Plume
Rouge



Création Unique!

- CABARET À LA CHAPELLE DES MARAIS -



Formule Harmonie

60 €

Dîner
Spectacle
hors boissons
table collective
& conviviale

Espadon mariné et légèrement fumé, houmous de carotte épicé,
pousses de petits pois à l'orange et mousse de raifort

Paleron de Bœuf Hereford de dix heures à l'Irlandaise
Mousseline de patate douce au poivre de Kampot & Fraîcheur de
courgettes façon tajine

Crèmeux chocolat blanc, gelée de framboise
et coque de macaron au sésame

Café & Eau inclus

CABARET LA PLUME ROUGE La Chapelle des Marais
Infos & Résa 02.40.53.20.34 laplumerougecabaret@gmail.com
www.laplumerougecabaret.com

Formule Féerie

72 €

Dîner
Spectacle
Boissons
comprises

Crémant de Loire Rosé & Mise en bouche

Espadon mariné et légèrement fumé, houmous de carotte épicé,
pousses de petits pois à l'orange et mousse de raifort, Servis avec
son verre d'« Eclat » Côte de Gascogne Domaine de Joy

Suprême de poulet jaune rôti au miel, sauce au vin jaune et graines
de courges grillées au lard

Mousseline de patate douce au poivre de Kampot & Fraîcheur de
courgettes façon tajine
Servis avec son « Désir »

IGP des Cévennes Domaine de Grand-Chemin

Crèmeux chocolat blanc, gelée de framboise
et coque de macaron au sésame

Café & Eau inclus

Les boissons incluses peuvent être substituées par des équivalents ou soft.

CABARET LA PLUME ROUGE La Chapelle des Marais
Infos & Résa 02.40.53.20.34 laplumerougecabaret@gmail.com
www.laplumerougecabaret.com

Formule Divine

table individuelle

85€

Dîner
Spectacle
Table individuelle
Boissons
comprises

Crémant de Loire Rosé & Mise en bouche

Tartare de veau mi-cuit & Saint-Jacques mi-cuit, bouillon dashi au
Shitaké, crème d'ail noir.

Servis avec « La Frangine » (24) – IGP du Périgord

Filet de sébaste au beurre noisette, crème de langoustine et pesto de
salicorne

Mousseline de patate douce au poivre de Kampot & Fraîcheur de cour-
gettes façon tajine

Servis avec son « Turitelle » (11) – Pays d'oc Domaine d'Altugnac

Brie de la ferme de Kerougas, pain au fruits toasté, mesclun et
confiture de cerise noire de Corse

Crèmeux chocolat blanc, gelée de framboise et coque de macaron au
sésame, Servis avec son Crémant d'Alsace – Xavier Schoepffer

Café & Eau inclus

Les boissons incluses peuvent être substituées par des équivalents ou softs.

CABARET LA PLUME ROUGE
La Chapelle des Marais
Infos & Résa 02.40.53.20.34
laplumerougecabaret@gmail.com
www.laplumerougecabaret.com

FICHE DE PRE-RESERVATION

1. Faites une pré-réserve en notant ici votre date préférée : _____

2. Choisissez votre formule et le nombre de personnes prévisionnel

Nombre de menus Formule Féerie à 72€

Possible hors boissons avec la Formule Harmonie en table collective, conviviale : 60€

Crémant de Loire Rosé & Mise en bouche

Espadon mariné et légèrement fumé, houmous de carotte épicé, pousses de petits pois à l'orange et mousse de raifort
Servi avec son verre de blanc

Suprême de poulet jaune rôti au miel, sauce au vin jaune et graines de courges grillées au lard
Mousseline de patate douce au poivre de Kampot & Fraicheur de courgettes façon tajine
Servi avec son verre de rouge

Crèmeux chocolat blanc, gelée de framboise et coque de macaron au sésame

Café & Eau Compris

Les boissons incluses peuvent être substituées par des équivalents ou softs.

Nombre de menus Formule Divine à 85€

Crémant de Loire Rosé & Mise en bouche

Tartare de veau mi-cuit & Saint-Jacques mi-cuit, bouillon dashi au Shitaké, crème d'ail noir.
Servi avec « La Frangine » (24) – IGP du Périgord

Filet de sébaste au beurre noisette, crème de langoustine et pesto de salicorne
Mousseline de patate douce au poivre de Kampot & Fraîcheur de courgettes façon tajine
Servi avec son « Turitelle » Pays d'oc Domaine d'Altu-gnac

Brie de la ferme de Kerougas, pain aux fruits toasté, mesclun et confiture de cerise noire de Corse

Crèmeux chocolat blanc, gelée de framboise et coque de macaron au sésame
Servi avec son Crémant d'Alsace – Xavier Schoepffer

Café & Eau inclus

Les boissons incluses peuvent être substituées par des équivalents ou softs.

3. Profitez d'une remise groupe immédiate en cochant la case correspondant au nombre de participants

Diner Spectacle Féerie à 72€

- | | | | |
|--------------------------|---------|------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | 20pers | -4% | soit 69€/pers |
| <input type="checkbox"/> | 40pers | -9% | soit 66€/pers |
| <input type="checkbox"/> | 80pers | -14% | soit 63€/pers |
| <input type="checkbox"/> | 120pers | -18% | soit 61€/pers |

Diner Spectacle Divine à 85€

- | | | | |
|--------------------------|---------|------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | 20pers | -4% | soit 82€/pers |
| <input type="checkbox"/> | 40pers | -6% | soit 80€/pers |
| <input type="checkbox"/> | 80pers | -8% | soit 78€/pers |
| <input type="checkbox"/> | 120pers | -11% | soit 76€/pers |

4. Cette fiche est à remplir afin de pré-réserver un nombre de billets en vue de votre venue. Le nombre annoncé dans cette fiche n'est pas définitif. Il pourra être affiné par la suite. Nous vous invitons à nous donner un nombre plus précis 1 mois avant l'événement. Le nombre ferme devra être communiqué 2 semaines avant l'événement. En cas d'imprévu, vous pouvez ajuster jusqu'à 48h avant l'événement. Au-delà de celui-ci, le nombre prévu sera maintenu.

Société

NomPrénom

Téléphone

Mail@.....



CABARET LA PLUME ROUGE - PRIVATISATION - GROUPES - EVENEMENTS

53 rue de la brière 44410 La Chapelle des Marais

Contact : 02 40 53 20 34 | laplumerougecabaret@gmail.com

La Plume Rouge
C A B A R E T

Informations & Réservations

Patrice

laplumerougecabaret@gmail.com

06 81 67 33 56

02 40 53 20 34



Se rendre au Cabaret

53 rue de la Brière
44410 La Chapelle des Marais



Pour découvrir nos coulisses



www.laplumerougecabaret.com



La Plume Rouge



La Plume Rouge