écomusée d'Alsace

Jeudi 5 décembre 2024

SOIRÉE DE NOËL DES ENTREPRISES

BLIND TEST

PROGRAMME

19h00	Accueil à la Halle des Fêtes de l'Écomusée d'Alsace
19h30	Apéritif en musique
20h15	Repas à table
Toute la soirée	Blind Test et soirée dansante avec Innov'Events

VOTRE SOIRÉE à 89€ / pers.

APÉRITIF

1 boisson au choix : bière, Crémant, vin ou soft, et 3 amuse-bouches

MENU VIANDE

Escalope de foie gras grillée, pommes flambées au Calvados

Suivi de

Pavé de veau aux girolles, gratin de patate douce et panais, tian de légumes

OU

MENU POISSON

Nage de cabillaud au Crémant, étuvée de légumes et champignons noirs

Suivi de

Pavé de saumon à la bisque, riz 3 saveurs et garniture potagère

DESSERT

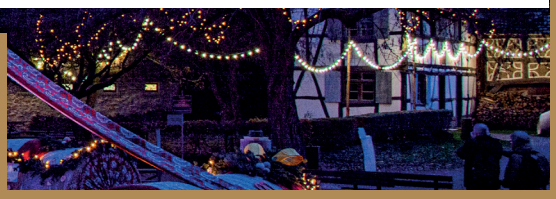
Dôme chocolat sur macaron et crème vanille
Café ou thé

BOISSONS À DISCRÉTION

Eaux plate et gazeuse, vins blanc et rouge, softs

CONTACT

Service commercial - Réservation
03 89 74 44 80
reservation@ecomusee.alsace



Crédit photos : S. Josch - J. Gelb

écomusée d'Alsace

Jeudi 12 décembre 2024

SOIRÉE DE NOËL DES ENTREPRISES

MAGIE

AVEC ÉRIC BORNER

PROGRAMME

19h00	Accueil à la Halle des Fêtes de l'Écomusée d'Alsace
19h30	Apéritif et magie
Repas spectacle	Sur scène et au plus près des tables
Après le repas	Soirée dansante animée par DJ Romain d'ADK Events

VOTRE SOIRÉE à 99€ / pers.

APÉRITIF

1 boisson au choix : bière, Crémant, vin ou soft, et 3 amuse-bouches

MENU VIANDE

Escalope de foie gras grillée, pommes flambées au Calvados

Suivi de

Pavé de veau aux girolles, gratin de patate douce et panais, tian de légumes

OU

MENU POISSON

Nage de cabillaud au Crémant, étuvée de légumes et champignons noirs

Suivi de

Pavé de saumon à la bisque, riz 3 saveurs et garniture potagère

DESSERT

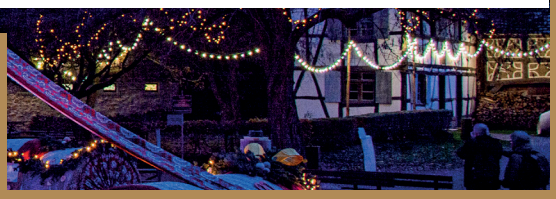
Dôme chocolat sur macaron et crème vanille
Café ou thé

BOISSONS À DISCRÉTION

Eaux plate et gazeuse, vins blanc et rouge, softs

CONTACT

Service commercial - Réservation
03 89 74 44 80
reservation@ecomusee.alsace



Crédit photos : S. Josch - J. Gelb