

adèle



MAISON DARROZE

33490 Saint André du Bois

Tél : 05.57.98.38.24

**En collaboration avec « le Traiteur » de la Maison Darroze**

**Célébrons ensemble le Réveillon du jour de l'An !**

**Lundi 31 Décembre 2018**

\*\*\*

*Une soirée exceptionnelle*

*A l'occasion du Réveillon du jour de l'an et afin de terminer cette année 2018 en beauté nous avons décidé d'organiser une soirée très spéciale dans un lieu emblématique, le Château Malromé à Saint André du Bois*

*Au programme de cette soirée :*

*A 19h30 (sur inscription)*

*Visites et dégustation*

*Une visite de nuit de la demeure historique accompagnée au piano par Patrick Zygmanski*

*Une dégustation commentée des vins de la propriété et visite des chai*

*A partir de 21h*

*Soirée dansante & gastronomie*

*Diner, réalisé en quatre mains par les chefs Sébastien Piniello & Sébastien Putcrabey*

*Accompagnement en musique par le duo Scopitone (pop-rock d'hier et d'aujourd'hui)*

*A partir de minuit jusqu'à 3h*

*Célébration de la nouvelle année*

*Feu d'artifice dans les jardins du Château*

*Bar de nuit & feu sur la piste !*

*Nous vous invitons à découvrir ci-après les détails de ces soirées exceptionnelles...*

## Adèle x Maison Darroze

A Saint André du Bois – Lundi 31 Décembre 2018 à partir de 19h30



Nous souhaitons vous offrir une expérience nouvelle qui associe musique moderne, gastronomie et patrimoine historique.

### *Histoire, art et gastronomie*

C'est dans la demeure familiale d'Henri de Toulouse-Lautrec que les festivités débiteront avec une visite de la partie historique du château, accompagné au piano par Patrick Zygmanski, ainsi qu'une visite des chais suivie d'une dégustation des vins de la propriété.

Puis nous vous inviterons à vous installer au Salon Henri pour un dîner en 4 Mains, avec un accord mets & vins, signé par les chefs Sébastien Piniello (Restaurant Adèle x Maison Darroze, St André du Bois) et Sébastien Putcrabey (« Le Traiteur » de la Maison Darroze).

### *Soirée dansante et musique live*

Ce dîner sera accompagné en musique par le Duo Scopitone, Un duo Basse Guitare aux vocaux chaleureux pour des versions revisitées de multiples grands Standards Pop rock d'hier et d'aujourd'hui. The Cure, Les Beatles, Cindy Lauper, Jack Johnson ou Norah Jones, entre autres. A minuit, pour conclure cette année 2018 en beauté, vous contemplerez notre feu d'artifice spécialement organisé pour vous. La soirée se poursuivra et vous pourrez vous détendre en musique et bien sûr danser !



### Menu Adèle de la Saint Sylvestre,

*Accord Mets et vins et boissons incluses*

**175 €/personne**

#### **Prélude gourmand...**

Foie-Gras de canard poêlé, brunoise de légumes, consommé de canard

*Coupe de Champagne « Lallier Brut »*

\*\*\*

#### **Raviole de homard,**

Fricassée de champignons, émulsion de sauce Newburg Infusée au basilic

*Château de Lionne 2015 (Graves Sec)*

\*\*\*

#### **Œuf parfait à la truffe noire,**

Ecrasé de pommes de terre rates

*Château de Lionne 2015 (Graves sec) ou Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)*

\*\*\*

#### **Chapon de « Grignols » en 2 façons,**

Filet rôti sur le coffre, cuisse confite en cromesquis, légumes glacés au jus

*Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)*

\*\*\*

#### **Comté 24 mois d'affinage (sélection Quatrehomme MOF),**

Confit oignons figues / Dattes de « Virginie Gondolo »

*Château Chantegrive 2012 (Graves Rouge)*

\*\*\*

#### **Douceur chocolat « Grand cru »,**

Crèmeux à l'orange, glace « Grand-Marnier »

*Porto LBV Millésimé*

\*\*\*

Mignardises maison et café

Renseignements et réservations sur <https://adele.malrome.com/>