

Nouvelle date pour le dîner-spectacle suivi d'un concert de Graines de Sel !



Nouvelle date pour le dîner-spectacle suivi d'un concert de Graines de Sel !

Suite à son report, Château Neuf des Peuples annonce la nouvelle date de leur dîner-spectacle.

Le 20 janvier prochain, Dracula se réveille et c'est une double soirée exceptionnelle que l'association vous propose !

Un dîner-spectacle suivi du concert d'un groupe rock bien connu, gascon et engagé : GRAINES DE SEL !

C'est dans cette même dynamique de soutien au projet associatif que Château-Neuf des Peuples a l'immense honneur d'accueillir Graines de Sel qui animera la deuxième partie de soirée d'un concert spectaculaire.

Cette soirée est organisée en partenariat avec la mairie de Belmont, le comité de Chasse de Belmont et de nombreux partenaires locaux afin de soutenir l'emploi salarié tout en proposant une animation de qualité et de proximité.

Pour qui ?

Quel est le programme ?

A partir de 22h00

A partir de 00h30

Combien ça coûte ?

RESERVATION AVANT LE 17 JANVIER au +33 6 72 04 35 04 ou par mail à chateaneufdespeuples@gmail.com

Vous êtes attendus nombreux et nombreuses ! Places limitées !

Le Chateau-Neuf des-Peuples
 BELMONT - 32190
 06.72.04.35.04
 CNOP32

SOIRÉE DE SOUTIEN

Diner-Spectacle

CRÉATION UNIQUE CNOP X ESCOLA FOLLIS X LE CHANT DES CORPS

Le réveil de Dracula

+ CONCERT
graines de sel

* 1 VERRE OFFERT

TARIF ADULTE 35€
 TARIF ENFANT 15€
 TARIF DE SOUTIEN 50€
 CONCERT ET DJ SET 8€

SUR RÉSERVATION
 06 72 04 35 04
 AVANT LE 17 JANVIER

SPECTACLE DE FEU
 CONCOURS DE COSTUME
 LOTS À LA CLÉ

SALLE DES FÊTES DE BELMONT
SAMEDI 20 JANVIER
 REPAS IMMERSIF 18H30 - CONCERT GRAINE DE SEL 22H30

Les bénéfices de cette soirée seront reversés au poste salarié de l'association afin d'assurer son maintien.

Un peu d'histoire

TOUS LES 100 ANS DRACULA SE RÉVEILLE.
 CETTE ANNÉE, QUEL BONHEUR C'EST À LA SALLE DES FÊTES DE BELMONT !
 LE PLUS GRAND DES COMTES DE TRANSYLVANIE VOUS INVITE À PARTICIPER À CE MOMENT
 EXTRAORDINAIRE EN SA COMPAGNIE AUTOURS DE METS DÉLICATS.

... Menu ...

- Amuse-cantine -
 MOUSSE DE BETTERAVE EN CHANTILLY AUX HERBES DE SAISON

- Entrée en matière -
 BOUILLON DES LÉGUMES DU TERROIR AUX BILLES DE TAPIOCA

- Première chasse -
 COURGE JACK BE LITTLE FARCIE EN COCOTTE

- Trouble-fête -
 TROU GASCON

- Deuxième chasse -
 DAUBE DE SANGLIER LOCAL

- Dernière victime ?... -
 BISCUIT CROQUANT, POIRE AU SIROP SUR SA CRÈME DE MARRON ET CHANTILLY

✓ OPTION VÉGÉTARIENNE POSSIBLE - PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON

DES FRAYEURS, MAIS AUSSI DES RIRES ET PLEIN D'AUTRES SURPRISES À DÉCOUVRIR
 EN FAMILLE, EN COUPLE, OU EN LOUP SOLITAIRE !

FORMULE SOUTIEN	FORMULE ADULTE	FORMULE ENFANT
50€	35€	15€

COMPREND UN COCKTAIL DE BIENVENUE AINSI QU'UN VERRE OFFERT. UN DINER EN PLUSIEURS SERVICES, IMMERGÉ DANS UN SPECTACLE, SUIVI D'UN CONCERT DE GRAINE DE SEL.

RÉSERVATION AU 06 72 04 35 04 OU CHATEAUNEUFDESPEUPLES@GMAIL.COM

RÉSERVATION AVANT LE 17 JANVIER