



Hôtel**** Restaurant

Couvent des Minimes

Alliance Lille

NEW YEAR SHOW MUST GO ON

MARDI 31
DECEMBRE

2024

19:00

Venez vivre une soirée dansante inoubliable nichée dans un monument historique, où des musiciens talentueux vous feront danser jusqu'au bout de la nuit !

GROUPE "PRIVATE"

LIVE BAND

MANON

SAMIR

QUENTIN

&

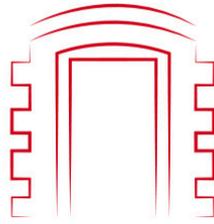
ROCH

LUCAS

LUC

DJ

17 quai du wault 59800 Lille



Le Jardin du Cloître

RESTAURANT

LAISSEZ-VOUS TRANSPORTER PAR UNE EXPÉRIENCE NICHÉE DANS UN MONUMENT HISTORIQUE, OÙ L'ÉTONNEMENT ET L'ÉLÉGANCE SE RENCONTRENT POUR CRÉER UN SPECTACLE INOUBLIABLE.

Menu Saint Sylvestre

219.00€ * / Pers

Amuse-bouche

Samoussa au fromage de chèvre & éclats de noix
Huître
Bouchée de ris de veau
Crostini caviar d'olives & sardine

Entrée

Ravioles de homard & tourteau, bisque de crustacés, brocolini bimi

Plat

Chapon & crème de morilles, pommes de terre Hasselback, carottes fanes glacées au miel et aux épices, topinambours, rutabaga & mini-betteraves
(France)

Fromage

Sélection de fromages : Bleu des Causses fermier, Saint-Maure de Touraine, Fleur de Marquis, Tête de Moine, pain aux noix, compotée de figues au poivre de Sarawak

Dessert

Douceur dorée, poire chocolat & spéculoos

PLACES LIMITÉES : SEULES 100 PLACES SONT DISPONIBLES

*Coupe de champagne dès l'accueil, accord mets & vins de la maison Clarandelle de l'entrée au fromage, eau plate et pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les prix indiqués sont nets



Le Jardin du Cloître

RESTAURANT

LAISSEZ-VOUS TRANSPORTER PAR UNE EXPÉRIENCE, NICHÉE DANS UN MONUMENT HISTORIQUE, OÙ L'ÉTONNEMENT ET L'ÉLÉGANCE SE RENCONTRENT POUR CRÉER UN SPECTACLE INOUBLIABLE.

Menu Saint Sylvestre

299.00€ * / Pers

Amuse-bouche

Samoussa au fromage de chèvre & éclats de noix
Huître
Bouchée de ris de veau
Crostini caviar d'olives & sardine

Entrée

Ravioles de homard & tourteau, bisque de crustacés, brocolini bimi

Plat

Chapon & crème de morilles, pommes de terre Hasselback, carottes fanes glacées au miel et aux épices, topinambours, rutabaga & mini-betteraves
(France)

Fromage

Sélection de fromages : Bleu des Causses fermier, Saint-Maure de Touraine, Fleur de Marquis, Tête de Moine, pain aux noix, compotée de figues au poivre de Sarawak

Dessert

Douceur dorée, poire chocolat & spéculoos

PLACES LIMITÉES : SEULES 20 PLACES SONT DISPONIBLES

*Dîner sur notre plateforme suspendue, Champagne à discrétion et rencontre privilégiée avec les artistes
Coupe de champagne dès l'accueil, accord mets & vins de la maison Clarandelle de l'entrée au fromage, eau plate et pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Les prix indiqués sont nets

NEW YEAR SHOW MUST GO ON

MARDI 31
DECEMBRE

2024

19:00

Pour toute demande de réservation :

Site internet : alliance-lille.com

Contact : guy.vandesande@alliance-couventdesminimes.com

Téléphone : 03.20.30.62.62

Veillez noter que toute réservation sera définitive après le versement d'arrhes de 50%. Le solde du menu devra être réglé avant le 15 décembre. En cas d'annulation après le 1er décembre 2024, aucun remboursement ne pourra être accordé. Toutefois, le montant de votre réservation sera converti en un avoir valable jusqu'au 23 décembre 2025.