

1^{er} JANVIER
2026

Déroulé

12h00 : Accueil des invités

12h30 : Début des festivités - stands & show cooking

Station Jamon – Découpe minute

Bellota, Ibaïama, blanc truffé, guindillas, pimientos de Padrón, cornichons, pan con tomate.

Station Huitres

Huîtres de l'Impératrice, huîtres d'Oléron, pain de seigle et beurre demi-sel, citron, sauce piquante, vinaigre à l'échalote.

Station Fromages d'Ici

Ossau Iraty, Bleu des Basques, tomme de vache, pâte de coing, confiture de cerise noire et pain aux fruits.

Station Tartare & Ceviche

Tartare de truite de Banka, ceviche de dorade, servis sur riz à sushi, marinades maison variées.

Station Côte – Show Cooking

Côte de bœuf, côte de cochon, cuisson & découpe minute.

Station Dessert – Pâtisseries & Bouchées Sucrées

Mini tartes, mini choux montés, bouchées gourmandes.

DJ SET - Midi-Minuit

Les Jolies Musiques

Matt Mendez - Tonajha - Jems

*60€ par personne - 6 tickets **

*Profitez de 6 tickets, un par station, pour découvrir toutes les saveurs de nos stands

Pour garantir la meilleure expérience, le nombre de places est limité pour la partie fooding.
Nous vous invitons à réserver à l'avance.

