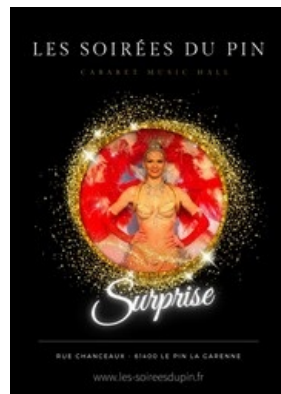




## Beaujolais Nouveau - A partir du jeudi 16 novembre



### **Cabaret - Les Soirées du Pin - Spécial Beaujolais Nouveau Le Pin-la-Garenne - Jeudi 16 novembre # 12h**

Venez découvrir "Surprise" revue cabaret music-hall.

La revue aux multiples facettes : plumes, strass et paillettes sont là pour vous émerveiller ! De l'emblématique French cancan à l'humour légendaire de notre artiste transformiste, ce spectacle vous transportera de Paris au Brésil, en traversant les époques, du Paris canaille à la Renaissance. Un cocktail d'émotions avec une pointe de glamour et une touche de modernité. Le tout en dégustant un repas concocté par notre chef avec des produits locaux et régionaux.

#### **Tarif :**

- 75 € / personne (repas et spectacle)

- 40 € / personne (spectacle seul)

Renseignements : 02 43 89 98 64 /

les.soireesdupin@gmail.com

Espace Beaulieu - Salle Jacques Martin

<https://www.les-soireesdupin.fr/>



### **Soirée rhum nouveau - Les Vins Diou Mortagne-au-Perche - Jeudi 16 novembre # 18h**

Venez déguster le rhum nouveau de la distillerie Coqlicorne et fêter les 4 ans du bar, dans une ambiance festive, avec de la musique, des planches de charcuterie, fromages.



### **Soirée Beaujolais Nouveau - Silo café, cave, bar à vin Mortagne-au-Perche - Jeudi 16 novembre # 19h**

Pour célébrer l'arrivée des vins primeurs 2023, le Silo vous propose une soirée spéciale avec le chef du restaurant Après l'école à Saint-Cyr-la-Rosière. Pizzas au levain servies à

**Renseignements : 06 32 44 77 32**  
**Les Vins Diou - 5, rue des Halles**

la part & sélection de vins nouveaux du Beaujolais et de la Loire (Romuald Valot, Hadrien Houbert, Cyril Le Moing, Famille Mosse). Deux services à 19h et 21h.  
Réservations conseillées.

**Renseignements : 02 33 73 21 37**  
**Silo - 21, rue du Général Leclerc**



**Soirée Beaujolais Nouveau**  
**Mortagne-au-Perche - Jeudi 16**  
**novembre # à partir de 18h**

Le bar Au comptoir vous propose une dégustation de Beaujolais Nouveau autour de planches de charcuterie.

**Renseignements : 02 33 25 04 46**  
**Au comptoir - 17, rue Sainte-Croix**



**Soirée Beaujolais**  
**Nouveau - Restaurant Le**  
**Tribunal**  
**Mortagne-au-Perche -**  
**Vendredi 17 novembre #**  
**19h30**

Soirée beaujolais organisé par l'Hôtel-Restaurant Le Tribunal.

Au menu :

- mise en bouche

\*\*\*

- Soupe à l'oignon et champignon gratiné au carrouges et son oeuf poché

\*\*\*

- Paleron de boeuf braisé et légumes du pot, sauce bourguignonne

\*\*\*

- Pont l'Evêque à la Truffe, salade d'endives et noix du Perche

\*\*\*

- Parfait glacé à la châtaigne, poire pochée et sauce chocolat

Boissons incluses :

Coupe de Crémant Bourgogne

Fleurie Domaine de Fa

Morgon Domaine Louis Jadot

Côte de Brouilly Domaine Jean-Claude Lapalu

Uniquement sur réservation

**Tarif : 65 € / personne**

**Renseignements : 02 33 25 04 77**  
**Hôtel-restaurant Le Tribunal - 4,**  
**place du Palais**



**Soirée Beaujolais**  
**Nouveau - Restaurant Le**  
**Vieux Four**  
**Villiers-sous-Mortagne -**  
**Vendredi 17 novembre**  
**#19h30**

Soirée Beaujolais Nouveau au restaurant Le Vieux Four. Concert de pop rock avec le groupe JEFF.

Au menu :

Belle planche de cochonaille fine et ses condiments

ou

Oeufs en meurette, pain de campagne

ou

Velouté de potimarron, Saint-Jacques rôties au lard, huile de noix, croûtons

\*\*\*

Joue de boeuf braisé façon mironton, jus réduit

ou

Saucisson pistaché en feuilleté à la moutarde

ou

Cassoulet

\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Tarte fine aux poires, servie tiède, caramel de sangria

ou

Gâteau basque au chocolat, crème anglaise

Uniquement sur réservation

**Tarifs :**

**- 27 € / personne (entrée, plat,**  
**dessert)**

- 23 € / personne (entrée plat ou plat dessert)  
Renseignements : 02 33 25 00 17  
/ 06 08 90 27 29  
Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de l'église



**Dégustation de Beaujolais  
Nouveau -  
Le Repère Perché  
Mortagne-au-Perche - Samedi 18  
novembre # 11h**

A l'occasion de la sortie du Beaujolais Nouveau, le bar Le Repère Perché vous propose une dégustation du nouveau cru.

**Renseignements : 06 75 42 20 13  
Le Repère Perché - 12, place du Général de  
Gaulle**

**« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ». « À consommer avec  
modération »**

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}  
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur notre liste.

[Se désinscrire](#)



© 2019 Office de Tourisme du Pays de Mortagne-au-Perche