

Lido de Paris

116 bis, avenue des Champs Elysées – 75008 Paris



LE LIEU

50 ans de triomphe et toujours une incroyable modernité! Peut-on encore dire du Lido de Paris qu'il est un "cabaret" ? Lorsque vous découvrez son immense salle de 2000 m² à la visibilité parfaite, sa décoration somptueuse, ses tables pouvant accueillir 1100 convives... vous êtes saisis par une impression de grandeur et une sensation de magie qu'aucun superlatif ne saurait qualifier. Et pourtant, au-delà des prouesses techniques, de la féerie d'un spectacle d'envergure internationale, le Lido conserve une âme, un esprit parisien empreint de raffinement et perpétue avec panache une grande tradition... avec le Lido de Paris, votre soif de féerie ne cesse d'être comblée 365 jours par an.

LA RESTAURATION

Les menus sont réalisés par le Chef Philippe Lacroix et son équipe de 35 cuisiniers et pâtisseries. Ils offrent un subtil mélange entre la grande tradition de la cuisine française et l'innovation.



LA REVUE



La revue BONHEUR est la 26ème revue du Lido de Paris. Conçue par le Directeur Artistique du Lido Pierre Rambert, elle représente le voyage d'une femme à la recherche du bonheur décliné en 4 tableaux menée par les célèbres Bluebell Girls et les Lido Boys Dancers. Du romantisme des toits de Paris au luxe des maisons de Couture, de l'exotisme des temples indiens à la nostalgie des grandes stars du cinéma et de la musique, la femme est sublimée et révèle ses plus jolies facettes. Et comme toujours au Lido, les effets spéciaux, les décors extraordinaires, les costumes somptueux, la féerie des lumières, le rythme des musiques et les

animations exceptionnelles accompagnent ce rêve merveilleux.



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

Service Premier

Foie gras de canard, marmelade de cerise noire acidulée

Homard à la parisienne, sauce coraillée

Tournedos de boeuf Charolais, feuilleté d'asperges vertes, sauce périgieux

Crousti-Lido, robe de chocolat noir

1/2 bouteille de Champagne R. de Ruinard ou Bollinger spécial cuvée

ou

1/2 bouteille de vin

Menu Bonheur

Cabillaud finement tranché, copeaux de légumes marinés

ou

Foie gras de canard, tartine d'abricots et amande

Filet de daurade royale, beurre d'algues, garniture marinière

ou

Pintade fermière contisée d'herbes, asperges blanches, épinards en feuille à peine tombés

Crousti-Lido, robe de chocolat noir

ou

Tartelette citron/rhubarbe, julienne aux deux parfums

1/2 bouteille de champagne Brut Lido Premier cru

ou

1/2 bouteille de vin

Menu Plaisir

Mousse de truite mi-fumée, caviar de courgette

Volaille façon "Henri IV", bouillon émulsionné au foie gras

Finger tout chocolat

1/2 bouteille de champagne Brut Lido Premier cru

ou

1/2 bouteille de vin



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

Menu Panache

Tartare de légumes et tourteau, salade d'herbes, crème d'oursin
ou
Verrine de volaille au foie gras en fine gelée, roquette en condiment

Pavé de saumon rôti, légumes croquants, réduction d'une béarnaise
ou
Epaule d'agneau fondante, tomate à la tomate, jus relevé à la sarriette

gourmandise à la framboise, crème légèrement vanillée
ou
Finger tout chocolat

1/2 bouteille de champagne Brut Lido Premier cru
ou
1/2 bouteille de vin

Menu Déjeuner

Légumes et ravioles du Royans au bouillon léger,
vinaigrette d'herbes fraîches
* * *
Volaille fermière en fricassée
pommes fondantes en daupinois
* * *
Assortiment de fromages
Salade aux noix
* * *
Entremets contemporain
Café - noix - mascarpone
1/2 bouteille de champagne ou 1/2 bouteille de vin au choix
Rouge : Château Haut Lucas - côtes de Castillon 2005
Blanc : Vallée de la Loire - Quincy 2006
Rosé : Provence - Côteaux d'Aix-Pastel 2006



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com

DÎNER - SPECTACLE - 19h30

19h00 SERVICE PREMIER "Un moment exceptionnel et exclusif au Lido de Paris "
Accueil personnalisé

19h30 dîner - 1/2 btl de champagne millésimé - spectacle de 21h30

19h00 Soirée BONHEUR "Le Lido par excellence"

19h30 dîner - 1/2 btl de champagne de marque - spectacle de 21h30

19h00 Soirée PANACHE "La Magie du Lido"

19h30 Dîner - 1/2 btl de champagne - spectacle de 21h30

19h00 Soirée PLAISIR "A la découverte du Lido de Paris "

19h30 dîner - 1/2 btl de champagne - spectacle de 21h30

19h00 ENFANTS

Enfants de 4 à 12 ans. Le Lido de Paris déconseille le spectacle aux moins de 4 ans.

DÉJEUNER - SPECTACLE

MARDI

13h00 Déjeuner - 1/2 btl de champagne ou vin - Spectacle à 15h00.

DIMANCHE

13h00 Déjeuner - 1/2 btl de champagne ou vin - Spectacle à 15h00.

SPECTACLE - 21h30 ou 23h30

21h30 Soirée Emotion (enfants de 4 à 12 ans 20 €)

1/2 btl de champagne

23h30 Soirée Quelle Nuit (enfants de 4 à 12 ans gratuit)

1/2 btl de champagne

Mardi & Dimanche

1/2 btl de champagne ou vin - Spectacle à 15h00.

Spectacle déconseillé aux moins de 4 ans.

Le Lido de Paris vous reçoit 365 jours par an.

116bis, avenue des Champs-Élysées - 75008 Paris

métro George V | RER Charles de Gaulle-Etoile | Parking George V



Tarifs et réservations sur : www.cofrase-cabarets.com

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : infos@cofrase-cabarets.com