

"DES MOMENTS DE TENSION PURE...  
COMME QUAND LE TÉLÉPHONE EST TOMBÉ  
ENTRE LES COUSSINS DU CANAPÉ"

JEFF BEZOS



"JE N'AI MÊME PAS EU BESOIN  
D'ESCABEAU POUR ATTEINDRE CE  
NIVEAU D'INTENSITÉ !"

MIMI MATHY

"J'AI VÉCU PLUS DE MOMENTS FORTS EN TROIS  
JOURS QUE DURANT TOUTES MES EXPLORATIONS"

MIKE HORN

"JE N'AI JAMAIS RESENTI UN TEL FRISSON DEPUIS  
QUE J'AI DÉCOUVERT QUE MON FOUR ÉTAIT RESTÉ  
ALLUMÉ TOUTE LA NUIT !"

PHILIPPE ETCHEBEST



A MENU BY **TCHIBAYOULT & UNCLE BEN'S**

# WEEKEND BUCOLIQUE 2.0



**Too Many Cooks. Studios**

# The Menu

Notre chef vous invite à découvrir sa cuisine aux saveurs intenses et mystérieuses. Résolument attaché aux produits du terroir local, il mêle découvertes et frissons pour créer une expérience culinaire unique.



Tenues incorrectes exigées, votre cardigan fétiche risquerait d'être tâché



Service voiturier, transport inclus en limousine (Fiat Punto)

## LISTE DES ALLERGÈNES



**Gluten**, même Mélusine peut en manger



**Escherichia coli**, risque de chiasse passagère



**Cyanure**, descente d'organes assurée



Menu disponible en serbo-croate sur demande

# Vendredi

## COCKTAIL DE BIENVENUE

Breuvage maudit aux parfums de contrées inexplorées

## APÉRITIF

Cuvée pétillante au détours de ruelles ancestrales et verdoyantes

## AMUSE BOUCHE

Canapé de délices abyssaux et de mystères océaniques

## ENTRÉE

Hors-d'oeuvre de rêves épics, relevé de frissons nocturnes

## TROU NORMAND

Digestif épicé aux saveurs prohibées

# Samedi

## PLAT FROID

Tartare interstellaire et sa constellation de frites surgelées

## PLAT TIÈDE

Curry exotique aux arômes sauvages et ses éléphants d'Afrique

## PLAT CHAUD

Tournedos magique aux saveurs mystiques et secrets ancestraux

## SURPRISE DU CHEF

Entremet épicé de suspense et d'intrigue mortelle

# Dimanche

## SORBET

Mochi glacé semé d'embûches Tokyoïtes, relevé de saveurs mystérieuses

## PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment d'enquêtes lactées et ses condiments cachés

## DESSERT

Explosion de saveurs piquantes en mission critique

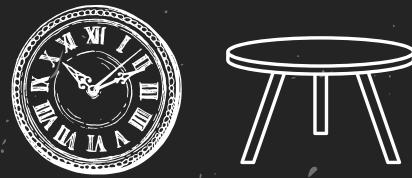
## CAFÉ GOURMAND

Café bio terrifié en France et ses douceurs hantées

Service non-inclus et paiement au chapeau

Nos plats sont élaborés à partir de produits transformés et d'ingrédients surgelés





## Vendredi

	COCKTAIL DE BIENVENUE :	12:00 - 13:30
	PAUSE :	13:30 - 14:30
	APÉRITIF :	14:30 - 16:00 - OPTION
	AMUSE BOUCHE :	16:00 - 17:45
	PAUSE :	17:45 - 19:20
	ENTRÉE :	19:20 - 20:30
	PAUSE :	20:30 - 21:00 - OPTION
	TROU NORDMAND :	21:00 - 23:00 - OPTION

## Samedi

	PLAT FROID :	12:00 - 13:35
	PAUSE :	13:35 - 14:00
	PLAT TIÈDE :	14:00 - 16:00
	PLAT CHAUD :	16:00 - 17:45
	PAUSE :	17:45 - 19:45
	SURPRISE DU CHEF :	19:45 - 21:30

## Dimanche

	SORBET :	11:45 - 13:20 - OPTION
	PLATEAU DE FROMAGE :	13:20 - 15:20
	PAUSE :	15:20 - 16:15
	DESERT :	16:15 - 17:15
	PAUSE :	17:15 - 18:00
	CAFÉ GOURMAND :	18:00 - 19:45

