

"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 secrets

DESSERT

Explosion de saveurs piquantes en mission critique

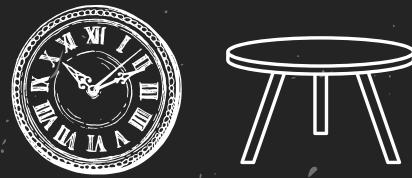
CAFÉ GOURMAND

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 - 19:05
	ENTRÉE :	19:05 - 20:20
	PAUSE :	20:20 - 21:00 - OPTION
	TROU NORMAND :	21:00 - 23:00 - OPTION

Samedi

	PLAT FROID :	12:00 - 13:35
	PAUSE :	13:35 - 14:00
	PLAT TIÈDE :	14:00 - 15:50
	PLAT CHAUD :	15:50 - 17:45
	PAUSE :	17:45 - 19:45
	SURPRISE DU CHEF :	19:45 - 21:30

Dimanche

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

