



**Auberge Le Dauphin**

63840 Églisolles

Les soirées privées du Dauphin

*Ninou Marceau*

**3 DATES EXCEPTIONNELLES**

**Soirées Cabaret**

**40€**

(hors boissons)

**Mercredi 15 Juillet 2026**

**Mercredi 22 Juillet 2026**

**Mercredi 29 Juillet 2026**

**19h30**

Réservation : 06.42.98.33.57

[www.aubergeleDauphin.eatbu.com](http://www.aubergeleDauphin.eatbu.com)

**Les Artistes sont rémunérés au pourboire.**

Organisé par : @aubergeleDauphin @ninou.marceau

# L'ÉTÉ EST COURT, Viens le vivre avec nous !

## INFOS PRATIQUES

Cet été, votre copine Ninou vous prépare une saison inoubliable !

Pour fêter le 1er anniversaire de l'Auberge du Dauphin d'Églisolles, l'équipe vous a concocté des soirées que vous n'êtes pas prêts d'oublier !

**3 soirées cabaret exclusives, sous forme de repas-spectacles.**

Le temps d'une soirée, laissez-vous emporter par un dîner-spectacle hors du commun... Dans une atmosphère élégante et envoûtante, artistes et émotions se rencontrent pour vous offrir un moment suspendu.

Alors venez vivre un moment hors du temps, où l'amour, la joie et le partage sont au rendez-vous... Un menu unique, préparé avec soin par notre équipe, vous attend.

Alors n'hésitez plus : réservez dès maintenant, les places sont limitées !

## POUR PLUS D'INFOS

### MENU

#### Entrée

Salade de crudités de saison et Terrine de Truite à l'ail des Ours Sarasson  
Maison

ou

Terrine de Volaille aux baies de Madagascar Confitures de Légumes Maison

#### Plat

Joues de "cochon" confits aux Morilles et Légumes du Moments

ou

Volailles fermière "façon coq au vin" et Légumes du Moments

#### Dessert

Fondant au chocolat Noir et Glace de la Ferme

ou

Parfait de fruits de saison au coulis de caramel et Glace de la ferme

*Note : possibilité de formule végétarienne, à préciser lors de la réservation.*



**Auberge Le Dauphin**

63840 Églisolles

Les soirées privées du Dauphin



Tous les plats sont faits Maison élaborés par nos soins avec des produits bruts : Maraîchage Bio, Boucherie Locale (Saint Anthème), Produits Marée (sélection Mr Goodish) et Régionale, cuisine pauvre en laitage, sans Gluten et Matières Grasse associées.

