

Cabaret La Plume Rouge



Déjeuner Spectacle

Le Cabaret La Plume Rouge célèbre ses 10 ans avec sa nouvelle Revue "Équinoxe" !

Là où le rire côtoie l'émotion !

Humour, comédie, chanson, danse, magie, arts du cirque, numéros aériens... Plongez dans un spectacle où chaque instant oscille entre illusion et réalité, grâce et extravagance, éclats de rire et frissons d'émotion.

Un spectacle envoûtant, rythmé et audacieux, conçu pour émerveiller, surprendre et captiver. Venez célébrer les 10 ans de passion du Cabaret et laissez-vous emporter dans l'univers magique d'Équinoxe.

Journée & Week-end - Cabaret

Jeudi **19 février** 2026

Moyens de transport

Car

Prix / personne

123.00€ TTC

Païement à l'inscription • Toutes les demandes non suivies du règlement, ne pourront être prises en compte

PRIX COMPRENANT

- Le transport en car - Le Déjeuner-Spectacle au Cabaret La Plume Rouge à La Chapelle des Marais (44)

DÉJEUNER - SPECTACLE AU CABARET LA PLUME ROUGE



Tout n'est jamais tout blanc ou tout noir...

L'ombre glisse sur la lumière, la nuit frôle le jour, le mystère s'entrelace à l'éclat.

Sous les feux de La Plume, les artistes dansent sur le fil de l'équilibre, là où le rire côtoie l'émotion, où l'illusion trouble le réel, où chaque instant bascule entre grâce et folie.

Les corps tournoient, les voix s'élèvent, les prouesses défient l'instant...

Un tourbillon de plumes et d'étoiles, éphémère flamboyant, où le temps suspend son vol...

Bienvenue dans la Revue Equinoxe.

MENU

Menu (sous réserve de modification) :

Amuse-bouche : *Crémant de Loire Rosé – Le chais des Loges & sa mise en bouche*

Entrée : Filet de canette dans l'esprit d'un tataki, mousse légère de patate douce parfumée au poivre de Timur, gel vert aux herbes fraîches et citron vert, kacha grillé et pousses de moutarde rouge – *Servis avec son Pinot Gris – Domaine Xavier Schoepfer – Vin d'Alsace*

Plat : Dos de loup de mer, sauce matelote & tuile au lard aux épices douces. Mousseline de pomme de terre à l'ail doux et carotte fane rôtie au thym citron. – *Servis avec son Pinot Noir – Domaine de Cogné – Pays de Loire*

Dessert : Sensation d'agrumes : Panna Cotta exotique, espuma d'orange, coulis vibrant au Kalamansi et biscuit au thé matcha.
Café & Eau inclus

HORAIRES ET LIEUX DE DÉPART (À TITRE INDICATIF ET NON GARANTIS)

08:25	Ernée (Garage Voyages Gandon)
09:00	Laval
09:20	Saint Berthevin (parking des portes de Coupeau)
20:00	Retour (heure approximative)

Possibilité de départ de ETRELLLES sans supplément.

Possibilité de départ de SAINT HILAIRE DU HARCOUET, FOUGERES, MAYENNE avec supplément (sous réserve, nous consulter).

Les horaires et lieux de départ vous seront confirmés avant la sortie.

3 adresses à votre service



11, rue des Chênes
53240 LA BACONNIÈRE
02 43 01 78 40

183, boulevard de Laval
35500 VITRÉ
02 30 27 01 20

61, place Delaporte
50600 SAINT-HILAIRE-DU-HARCOUËT
02 33 79 17 35