



©Thierry Tacinelli Orchestre

Journée Récréatives

Escapade 1 jour

A partir de

94 €

Programme

Départ en direction de Bourg en Bresse. Installation en milieu de matinée à l'Ainterexpo et début du bal animé par Thierry Tacinelly Orchestra. Ce grand orchestre international a accompagné les plus grands artistes entre autres les Forbans, Daniel Guichard, Gérard Lenormand. Ses musiciens, chanteuses, chanteurs et danseuses évoluent dans de magnifiques costumes. Ils offrent un spectacle dynamique et divertissant, alliant harmonieusement danse et musique dans un amalgame de tous les styles.

Apéritif et servis par notre traiteur Mille & 1 Saveurs de Mâcon. Repas en chansons, avec un répertoire varié.

En début d'après-midi, spectacle "Story 80" pour un voyage dans le temps. Revivre la folie des années 80 en France, replonger dans l'ambiance électrique des discothèques, les séries télé, vibrez au son des tubes inoubliables et redécouvrir les icônes qui ont marqué toute une génération. Entre costumes extravagants, chorégraphies de l'été et karaoké géant, 1 h 30 de bonne humeur et de nostalgie nous attendent.

Retour au bal : pour clôturer cette journée de fête, place à la danse toujours en compagnie de l'orchestre de Thierry Tacinelly. Des classiques du musette aux grands standards romantiques, une ambiance de folie sur la piste pour clôturer en apothéose cette journée. Vers 17 h 45, retour vers les localités de départ.

Départ Rhône-Alpes Bourgogne

Le 21 mars 2027

94 €

Ce prix comprend

- Le transport en autocar grand tourisme.
- Le déjeuner avec apéritif, 1/4 de vin, un verre de pétillant, un café.
- Le bal animé par l'orchestre Thierry Tacinelli.
- Le spectacle " Story 80".
- Prix sans transport : 88 €.

Formalités

- Carte d'identité en cours de validité.

Menu

- Kir et sa crème de Mogette au foie gras
- Persillé de crabe et gambas, pousse de poireaux

- Chantilly d'avocat au piment de Bresse
- Civet de biche sauce griottine
- Nid de pomme de terre, méli-mélo de légumes
- Camembert au lait cru, gelée de pommes au calvados
- Charlotte aux fruits rouges et son coulis
- ¼ de vin - Eaux minérales - Café