

DINER OPERA AU CHATEAU DE GILLY...



Le concept

Unir l'opéra et la gastronomie

La mise en scène

Les clients apprécieront un dîner entrecoupé d'envoies lyriques avec des extraits d'oeuvres de Bizet, Offenbach, Gounod...

Au début du repas, les chanteurs seront indissociables des serveurs. Les interventions chantées se feront entre chaque plat pendant une dizaine de minutes.

La soirée débutera à 19h30 par un apéritif, puis à 20h, le dîner-opéra sera servi dans la salle des Tapisseries.

La troupe

L'Atelier et Troupe Lyrique de Côte d'Or «Les voix de demain» créé et mené par Isabelle Droin, a pour principales ambitions la formation, la promotion et la défense des artistes lyriques de Côte d'Or et de France ainsi que le développement et la mise à la portée de tous d' l'Art lyrique en région. Ces artistes lyriques de haut niveau, pour certains professionnels confirmés, se perfectionnent tout au long de l'année pour présenter une saison artistique riche et varié.

Diverses prestations attendent cette formation pleine de passion et d'avenir !

Nos rendez-vous «dîner-opéra» 2010

Les vendredis 19 mars - 28 mai - 17 septembre - 26 novembre

Tarif : 75€par personne (boissons incluses)

**Visitez notre site : www.chateau-gilly.com,
rubrique nos offres, soirées & évènements**

Contact presse :
Florence BUCCIACCHIO
communication.gilly@grandesetapes.fr

Château de Gilly
F - 21640 VOUGEOT
Tél : 33 (0)3 80 62 89 98 - Télécopie : 33 (0)3 80 62 82 34
E.mail : gilly@grandesetapes.fr - Site : www.chateau-gilly.com



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MENU DINER OPERA DU 19 MARS A GILLY...

Patience
Crémant de Bourgogne



Langoustines poêlées et rouelles de boudin noir,
Espuma de Vitelotte

Saint-Romain, 1^{er} Cru, « Sous la Velle » Domaine Henri et Gilles Buisson 2007



Filet de canette des Dombes, réduction de cola,
Millefeuille de «Charlotte»

Monthélie, 1^{er} Cru, « Meix en Bataille » Eric Monchovet - 2002



Roquefort façon «Melba» et son coulis de fruits rouges
Chassagne Montrachet, 1^{er} Cru, « Mongeot, Domaine Prieur Brunet - 2007



Haut de forme «Ariguani» et framboises Mecker
Maoly Vintage « Mas Amiel » - 2007



Café & Mignardises



Château de Gilly