



Saint-Petersbourg

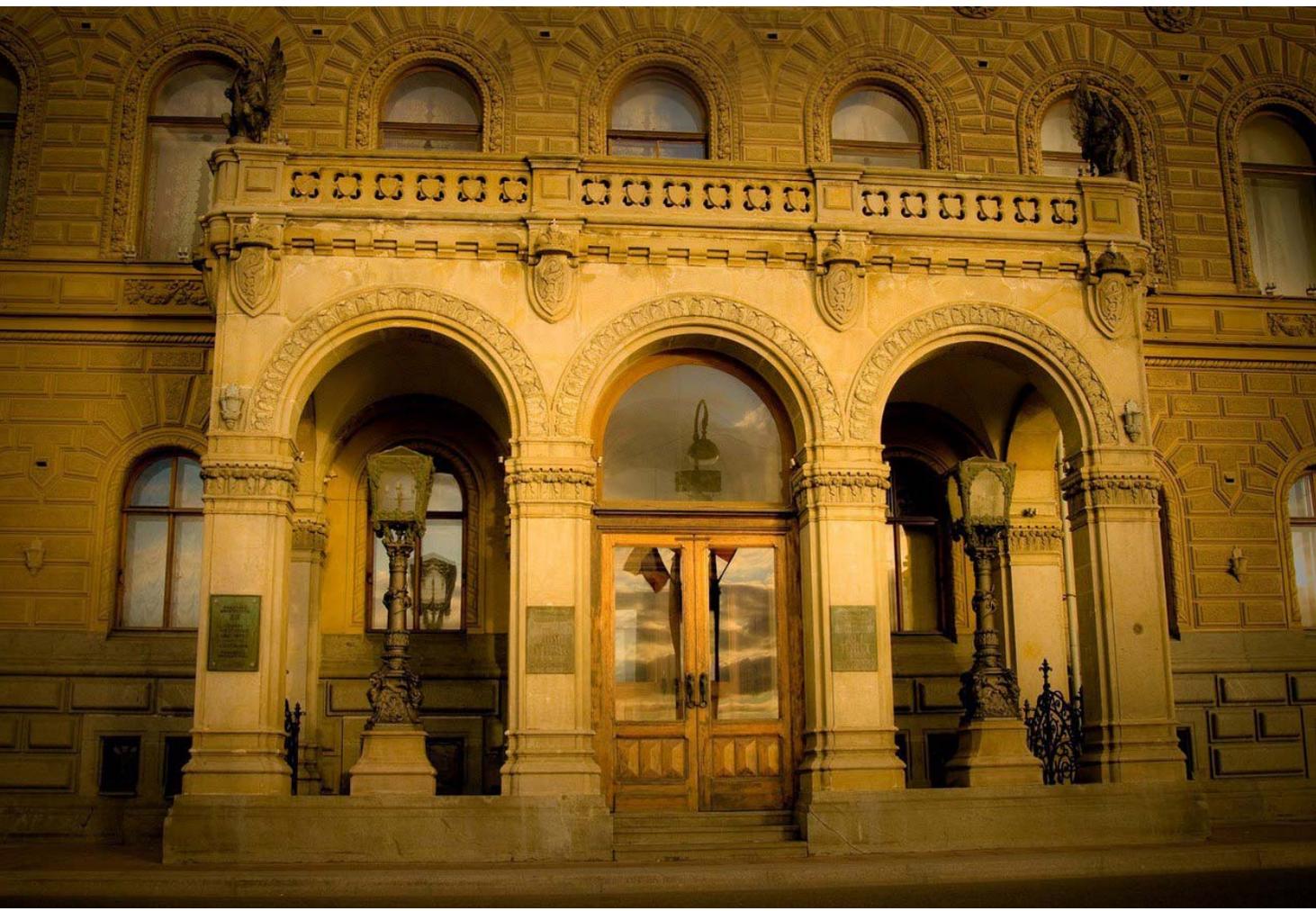
voyage

Le Réveillon 2020 au Palais du Grand Duc Vladimir

Prix : 13500 roubles / pers.

Début de la soirée : 23H00

Aujourd' hui rattaché à l'Académie des Sciences de Russie, connu sous le nom de la "Maison des Savants", le Palais a été construit au XIXème siècle pour le fils de l'empereur Alexandre II Alexandre II, le Grand Duc Vladimir Alexandrovitch. Situé sur le bord de la Néva, face à la Forteresse Pierre-et-Paul, l'imposant édifice construit dans la modernité du style italien de l'époque, dispose d'une décoration intérieure variée, fascinante et pleine de goût. Sa magnifique façade rappelle celle des palais de la renaissance italienne, le style gothique de la petite salle à manger contraste avec le rococo de la salle de danse et le style impérial russe du grand salon se retrouve dans la salle de banquet avec une touche française dans la salle de dessin d'époque Louis XIV. Un lieu rêvé pour vous faire voyager au travers de l'époque impériale de la Russie le temps d'un dîner, un moment inoubliable vous ouvrant les portes de la nouvelle année. Une soirée unique, au cœur de la ville des tsars.





Pendant la soirée :

- ◆ Atmosphère de fête et bonne humeur vous sont garantis
- ◆ Animations musicales, jeux et surprises de Ded Moroz (Père Noël russe)
- ◆ Chansons russes, , casaques et ukrainiennes du groupe "Kalina"
- ◆ Danses espagnoles et orientales (danseuse Dina Mid)
- ◆ Chansons romantiques et danses tziganes du groupe "Fortes"
- ◆ Musique contemporaine russe et étrangère

Les chefs du restaurant ont conçu pour cet évènement un menu spécial inspiré des recettes traditionnelles des cuisiniers de la cours des tsars, avec une pointe de modernité. Le tout en gardant l' esprit russe comme fil conducteur.



Menu du Réveillon

Assiette océane (Servie individuellement)

- Avocat – crevettes impérial aux aromates sur lit de mesclun et mangue
- Choux au caviar de saumon et crème acidulée
- Rosace de truite, salée maison
- Lamproies à la sauce moutarde

Hors-d'œuvre froids des produits de la mer (sur la table)

- Flétan princier fumé
- Bouchée «Morskoy» aux calamars
- Œufs de caille coiffés d'anchois

Hors-d'œuvres froids de viande (sur la table)

- Langue en aspic de raifort
- Bouchée à la viande façon orientale
- Suprême de volaille à l'espagnol
- Emincé de porc, rôti maison

Hors-d'œuvres de légumes

- Roulés d'aubergines, farcies aux noisettes
- Jubilé de crudités
- Légumes à la russe : cornichons, petits oignons, champignons marinés
- « Pirojkis », spécialité fourré au chou

Plat principal

- Suprême de volaille forestière, champignons et légumes

Dessert

- Dessert glacé de la Venise du Nord et accompagnement de fruits

Boissons

- Eau minérale 25 cl
- Mors (une boisson traditionnelle russe faite à base de fruits rouges) 25 cl
- Champagne 25 cl
- Vin blanc ou rouge 15 cl
- Vodka 15 cl

Réservation

Prix par personne : **13500 RUB**

Début de la soirée : **23H00**

Contact : info@saint-petersbourg.voyage ☎ 007 812 317 69 65



Saint-Petersbourg
voyage