



RÉVEILLON DU 31 DÉCEMBRE : DÎNER DE GALA ET CABARET-CHIC AU CHÂTEAU DE CRÉMAT

Fleuron de la prestigieuse appellation de Bellet, le Château de Crémat propose aux épicuriens et aux fins palais de célébrer le passage en 2024 dans le cadre somptueux de sa verrière. Pour la première fois de son histoire, l'iconique établissement perché sur les collines de Bellet ouvre ses portes pour le réveillon du 31 décembre le temps d'un dîner de gala exceptionnel sur le thème du Cabaret-Chic.

Le Château de Crémat promet ainsi une expérience gastronomique et gustative inédite autour d'un spectacle haut en couleurs et en performances insolites ! Dès l'ouverture des portes, les participants pourront ainsi plonger dans un décor somptueux aux habits de fête.



Une coupe de champagne de bienvenue en main, place ensuite au dîner au son de la sublime voix de la chanteuse Laure Giordano. Participante de The Voice 2018, la jeune artiste a fait ses armes dans la comédie musicale "Bernadette de Lourdes" et viendra notamment interpréter son titre "Ma Philosophie".

Le dîner sera également ponctué par un spectacle de cabaret chic et pailleté ainsi que d'une performance live de l'artiste-peintre international Erik Black qui réalisera, sous les yeux des convives, le portrait d'une célébrité avec sa technique du Glitter Painting. Le tout, pour attendre les douze coups de minuit et célébrer la nouvelle année !

La soirée se prolongera sur le dancefloor avec DJ, percussionniste et saxophoniste. L'occasion de vivre une expérience mémorable dans un cadre féérique tout en dégustant une sélection de vins signés Crémat !

Réveillon du 31 Décembre : 190 € / personne

Informations et réservations sur <https://my.weezevent.com/chateau-cremat>

Menu

Apéritif

Magret de canard fumé IGP en rosace, Foie gras & Pomme Granny

Blini de fleur de saumon fumé & yuzu

Soufflé de volaille au curry, Nori & Chantilly passion



Entrée

Ceviche de dorade & gambas aux fruits exotiques,

Citron caviar & Oeufs de saumon



Plat

Chapon fondant farci aux cèpes

Pomme purée truffée & sauce aux cèpes



Dessert

Dôme Royal au chocolat, crémeux caramel beurre salé



Mignardises & Café espresso



À PROPOS DU CHÂTEAU DE CRÉMAT

Sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémat est le fleuron de la prestigieuse appellation de Bellet. Créée en 1941, l'appellation « Bellet » est la seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération. Le vignoble du Château de Crémat s'étend sur les collines de Crémat, St Sauveur et Saquier. Actuellement, 10 hectares de vignes sont exploités entre 200 et 300 mètres d'altitude et toute la production est certifiée biologique.

Construit en 1906 par un modeste marchand niçois, la célèbre bâtisse n'a cessé d'évoluer jusqu'à son rachat en 2017 par une famille d'industriels français qui se passionne pour les vignobles et la région. Fière de cet héritage unique, elle offre au Château de Crémat un tout nouveau souffle avec notamment la rénovation des salles, le respect des couleurs niçoises avec une nouvelle identité extérieure ocre ainsi que la décoration des intérieurs dans un style "années folles". Le Château a, en effet, été aménagé avec le mobilier du Ritz, célèbre palace parisien, lors d'une vente aux enchères.

Aujourd'hui, l'établissement est devenu un lieu de vie événementiel prisé des niçois avec des concerts et show case privés (*The Avenir, Clara Luciani, Jenifer*) mais aussi des week-ends découvertes comme des journées portes ouvertes ou encore l'événement l'Art de la Fête qui fédère chaque année plus de 30 exposants azuréens (*artistes, chefs, entrepreneurs*).



CHÂTEAU DE CRÉMAT

+33 (0)4 92 15 12 15

442 chemin de Crémat, 06200 Nice

<https://chateaucremat.com/>

CONTACT PRESSE

Mickaël Mugnaini - Agence AZ Nice

Tél : +33 (0)6 25 08 77 09

mickael@agence-az.com

CHÂTEAU DE CRÉMAT



Télécharger les visuels d'illustration