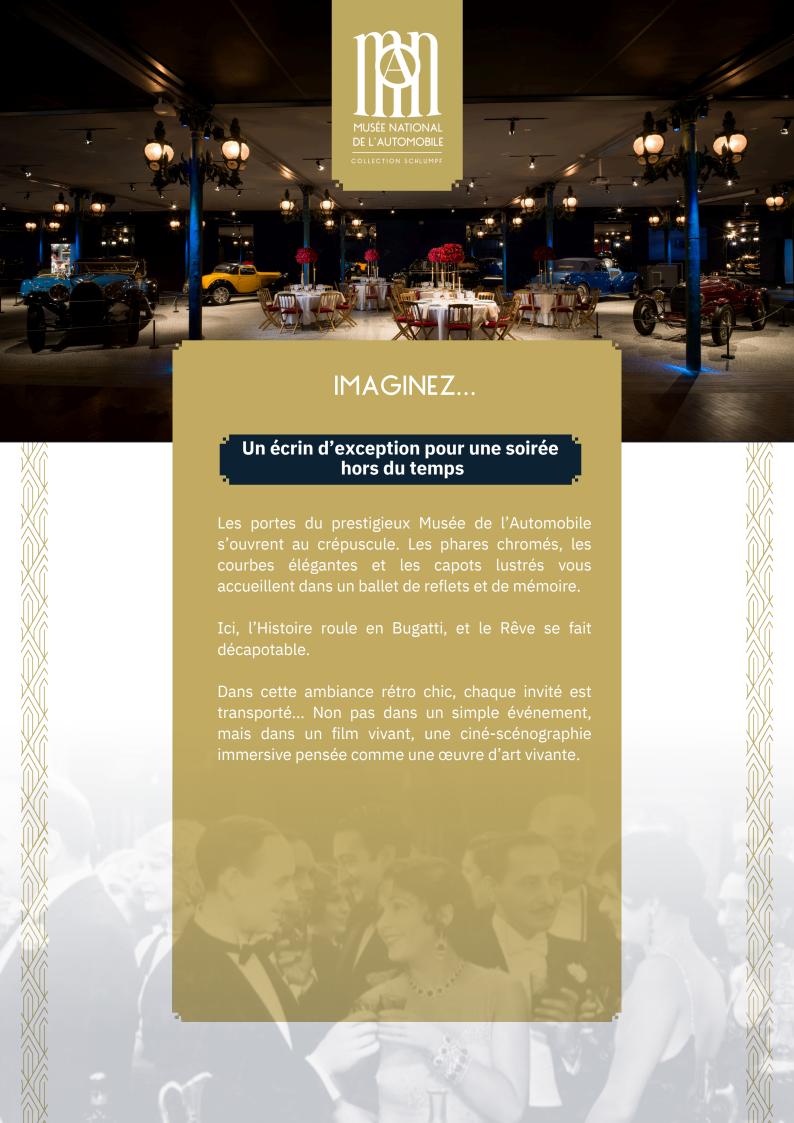


# MUSÉE NATIONAL DE L'AUTOMOBILE

COLLECTION SCHLUMPF

MULHOUSE ALSACE







#### Dès 18h : Le musée s'éveille à vos pas

Les convives entrent dans un décor de légende.

Les allées du musée s'ouvrent aux pas curieux. On découvre, on se perd, on rêve... Ici, une Delahaye opulente. Là, une Bugatti Royale trônant comme une reine dans son palais. La flânerie devient envoûtement. L'histoire se laisse approcher.

#### Un Maître de Cérémonie comme guide de route

Dès les premiers instants, un maître de cérémonie élégant et charismatique prend en main votre voyage.

Tel un chauffeur de prestige, il vous conduit avec grâce tout au long de la soirée, depuis le premier sourire d'accueil jusqu'au dernier toast levé.

Discret, précis, toujours à propos, il est le fil d'or invisible qui relie chaque instant, chaque surprise.

Entouré de ses complices, il vous invite à rêver, chanter, danser et à savourer les mets les plus délicats de notre belle région dans un tourbillon d'émotions partagées.



#### 19h : Apéritif alsacien en habits de fête

Sous les lumières dorées d'un salon élégant, la fête s'installe en douceur.

Le **BAR À VINYLES** s'ouvre en libre service : chacun peut choisir son ambiance musicale. Swing, soul, chanson rétro ou groove d'hiver... à chacun son tempo pour trinquer.

Les **Frangins Lindecker**, hôtes malicieux et musiciens complices, insufflent le rythme et la chaleur.

Le **jeu interactif**, clin d'œil tendre à *La Camelote*, démarre : vos smartphones sont les complices du fil rouge de la soirée.

L'espace PHOTOBOOTH, quant à lui, vous invite à capturer vos plus beaux sourires, vos moments complices, vos tenues élégantes... ou décalées. À partager, à garder, à revivre.

#### Et l'apéritif gourmand s'invite avec poésie et terroir :

- Le Sapin petit pois au fromage blanc, infusion d'aloe vera
- Mini "Manala" salé mousse de fromage blanc et petits légumes
- Mini Burger Alsacien façon Hansi
- Cube trésor au foie gras, pain d'épices, coulis de mangue ou framboise
- Cube de saumon fumé, aneth, pavot, sésame

Servis sur de sublimes tables cocktail drapées de blanc, entre flûtes étincelantes, bières de tradition, vin chaud à la cannelle, jus de pomme épicé et autres douceurs hivernales.



#### 20h : Dîner d'exception dans l'Espace Royale Prestige

À quelques pas de la majestueuse Bugatti, la salle s'ouvre sur une scène féérique. Le dîner se déroule comme un voyage sensoriel, une partition raffinée :

#### **ENTRÉES**

Finger de foie gras sur un pain d'épices, confit de pomme et sa gelée pailletée **ou** 

Tartare de saumon & truite aux senteurs des îles, gelée maracuja

#### **PLATS**

Suprême de pintade jaune farcie au magret séché & pignon de pin, sauce bordelaise à la truffe, pressé de pommes de terre, quenelles de légumes d'hiver

Filet de Saint-Pierre, sauce goémon, lentilles beluga façon risotto, carottes glacées au balsamique

#### **DESSERTS D'ÉTOILES**

**Poire Belle Hélène revisitée** – poire pochée à la liqueur chocolat, sur un crumble, insert diplomate et chocolat chaud

**Manteau de Neige citronné** – biscuit sablé, frangipane framboise, mousse fromage blanc, compotée d'abricot

Un verre de vin accompagne l'entrée et le plat, blanc ou rouge, selon votre convenance.



#### Tout au long de la soirée...

**La Camelote**, en déambulation artistique, ponctue la soirée de surprises sensibles, musicales et théâtrales.

Le **DJ - maître des vinyles** - joue en deux temps

- Cocktail: bar à vinyles participatif, ambiance libre & festive
- **Repas et soirée** : sets élégants, fusion rétro et modernité, pour faire danser le monde entier.

#### 23h: L'instant-clé... le jeu se dénoue.

Suspense. Lumière tamisée.

Le **jeu fil rouge** révèle sa fin dans un moment de grande intensité.

Éclats de rire, surprises, émotion collective...

C'est la dernière scène, celle que personne n'oubliera.

Un final en lumière. Un souvenir à emporter.



## TARIFS & MODALITÉS

Ce rêve éveillé est proposé au tarif de 155 € TTC par personne.

Un prix juste pour une soirée rare, pensée avec soin, écrite comme un scénario d'émotions partagées.

Les convives sont accueillis autour de **tables rondes de 8 ou 10 personnes**, pour que les mots circulent, que les regards se croisent et que les liens se tissent tout au long du repas.

#### Et vos voisins de tables?

Des dirigeants. Des partenaires. Des clients privilégiés.

Des passionnés d'automobile. Des curieux épicuriens.

Des gens venus vivre plus qu'un événement : une histoire.

Ils viennent rêver, réseauter, célébrer dans un lieu d'exception, au croisement du patrimoine, du goût et de l'émotion.

# Un verre de vin accompagne l'entrée et le plat, blanc ou rouge, selon votre convenance.

Et si besoin de plus, la carte a été pensé avec soin : vins fins, bières locales, cocktails de saison...

À chacun son accord, à chacun son plaisir.

### **RÉSERVATION**

### CONTACT

Pierre-Jean IBBA

- +33 (0)6 09 99 15 73
- pjibba@gmail.com







Autoroute / Autobahn / highway : A 35 – A36 : Sortie " Mulhouse Centre "



Parking privé / Privater Parkplatz / Private parking:



17 rue de la Mertzau - Mulhouse



Tram / Strassenbahn / Tramway : ligne / Linie / Line 1 Arrêt / Halt / Stop : " musée de l'Auto "

192, avenue de Colmar - 68100 MULHOUSE

www.musee-automobile.fr

