

# Fêtes de fin d'année - RURAL se met à l'heure d'hiver!

Au mois de décembre, ça va swinguer au Palais des Congrès ! RURAL by Marc Veyrat se prépare à accueillir 2018 dans la joie et la bonne humeur, avec une série d'événements destinés à toute la famille.



#### A LA CARTE - LA MANIGODINE CHAUDE

Le fameux fromage en boite d'épicéa fait son apparition au RURAL ! Petits et grands pourront se partager notre Vacherin Fermier des Aravis, à déguster chaud et à la cuillère, accompagné de bonnes pommes de terre nouvelles et d'une petite salade verte.

<u>La Manigodine chaude, à partager :</u> Vacherin Fermier des Aravis, pommes de terre & salade verte - 38 euros pour 2 personnes.

#### BUFFET DES DESSERTS - DES PÂTISSERIES GOURMANDES ET RECONFORTANTES

Le désormais célèbre buffet des desserts RURAL se met lui aussi à l'heure d'hiver et pour cause, Mémé Caravi à la recette pour nous faire affronter le froid qui couvre désormais la capitale : Mont-Blanc aux marrons, Roulé-Feuilleté aux poires, Bûche au praliné maison ou encore Brioche tressée cannelle / gingembre... Des nouveautés à découvrir au plus vite Porte Maillot!

En menu : plat & assiettes de dessert au buffet de Mémé Caravi - à partir de 25 euros

A la carte : assiette de desserts au buffet de Mémé Caravi - 10 euros

Au goûter : assiette de desserts au buffet de Mémé Caravi + boisson chaude - 12 euros

### FÊTES A L'ANCIENNE - JACQUES & SON ORGUE DE BARBARIE

Pour égayer les tristes soirées d'hiver, RURAL reçoit Jacques & son orgue de barbarie plusieurs soirs au cours du mois de décembre. Venez déguster nos bons petits plats aux rythmes des traditionnels chants de Noël et des plus belles chansons françaises.

Jacques & son orgue de barbarie Samedi 2/12 de 20h à 23h Samedi 16/12 de 20h à 23h Samedi 23/12 de 20h à 23h Et dimanche 31/12 de 22h à 1h

#### FÊTES DE FIN D'ANNEE - LES SAVEURS DE NOS MONTAGNES

Régalez-vous avec notre déjeuner de Noël et notre dîner de la Saint-Sylvestre! Le chef au chapeau à concocter deux menus aux saveurs savoyardes pour des fêtes de fin d'année comme dans nos montagnes.

Pour Noël, découvrez notre formule unique entrée, plat, fromages et dessert au prix doux de 55€ par personne, hors boissons.

Le menu de la Saint-Sylvestre quant à lui, sera composé de deux entrées, un plat principal, un digestif, fromages & dessert pour un tarif de 65€ par personne, hors boissons. De 22h00 à 1h00 du matin, Jacques notre musicien animera la soirée autour de son orgue de barbarie.

### Informations & Réservations :

# MENU DE NOËL AU RURAL LE 25/12 A PARTIR DE 12H00

Notre chausson de Manigod : galette feuilletée de reblochon, parfumée à l'orange Chapon rôti, champignons des sous-bois & polenta crémeuse au carvi Les fromages de mes cousins La Bûche de Noël de nos montagnes

55€ / personne, hors boissons

### MENU SAINT-SYLVESTRE AU RURAL LE 31/12 A PARTIR DE 19H00 ET LE 1/01/2018 A PARTIR DE 12H00

Notre chausson de Manigod : galette feuilletée de reblochon, parfumée à l'orange

Oeufs de nos poules, piqûre à l'oxalis, boudoir aux coquilles d'oeufs

Chapon rôti, champignons des sous-bois & polenta crémeuse au carvi

Le Trou Savoyard - Granité au Génépi

Les fromages de mes cousins

Le cèpe glacé du Marco - meringue maison, glace vanille et chocolat coulant

65€ / personne, hors boissons Bouteille de Crémant de Savoie - 35€

Réservation en ligne www.rural-paris.com ou par téléphone au 01 72 69 03 03 RURAL by Marc Veyrat sera fermé le 24/12 à partir de 18h00.

# FAMILLE - DU VIN CHAUD POUR LES PARENTS, UNE CABANE SOUS LA NEIGE POUR LES **ENFANTS**

Elaboré avec amour par notre barman, le bon vin chaud vous réchauffera tout l'hiver au RURAL! Tout aussi confortable que de se lover au coin du feu, vous pourrez le déguster entre nos boiseries, nos objets d'antan et nos peaux de moutons pendant que vos enfants s'amuseront sous notre belle cabane enneigée pour les fêtes.

Apéro RURAL

Le bon vin chaud: 4 euros

Sans alcool - Citron chaud miel & gingembre : 6 euros

La Cabane des enfants & les décorations de Noël, à contempler tous les jours à partir du 4 décembre, de 10h30 à 22h30.

### À PROPOS DE MOMA GROUP :

Créé en 1997, MOMA GROUP (qui regroupe 500 collaborateurs dans 4 métiers de l'événementiel - traiteur, lieux, conseil et événements culturels) et Benjamin Patou comptent déjà de bien jolis succès à leurs actifs.

MOMA GROUP est représenté par plusieurs acteurs de l'événementiel dont l'Agence de communication MOMA EVENT, la société de production de spectacles MOMA CULTURE dont le festival national OPÉRA EN PLEIN AIR, la régie commerciale MOMA SÉLECTION propriétaire de 15 établissements parisiens tel que MANKO PARIS, VICTORIA PARIS, L'ARC PARIS, L'ELYSÉES BIARRITZ, le BUS PALLADIUM, NOTO PARIS ou RURAL BY MARC VEYRAT ainsi que les traiteurs maison KASPIA RÉCEPTIONS et KARDAMOME RECEPTIONS. En janvier 2016, le groupe BARRIERE entre au capital de MOMA GROUP à hauteur de 48,5%. CA 2017 : 80M€ HT

# **CONTACT PRESSE**

Bureau de Presse Pascale Venot Virginie Audebert Tel : + 33 (0)1 53 53 40 56

Mobile: + 33 (0)6 16 12 10 52 vaudebert@pascalevenot.com