

# Don Camilo

10 rue des Saints Pères - 75007 Paris / 79 rue La Boétie - 75008 Paris



Depuis un demi siècle, Le Don Camilo est le temple de l'humour et de la gastronomie ; que ce soit Rive Gauche à Saint-Germain des Prés ou Rive Droite aux Champs-Élysées.

Cet irréductible cabaret parisien dont Jean Vergnes, son fondateur tient toujours les rênes a tourné les pages du dictionnaire de la

chanson populaire de Charles Trenet à Serge Lama en passant par Enrico Macias, Pierre Perret, Mouloudji, Claude Nougaro, Léo Ferré...

Le spectacle a continué avec Thierry le Luron, Michel Leeb, Laurent Ruquier, Laurent Gerra, Gérald Dahan...

Aujourd'hui, le Don Camilo continue de divertir la France entière avec 3 heures de spectacle, 4 à 5 artistes dont la chanteuse Cécile La Monica, l'imitateur Yann Jamet, Yves Pujol qui "adore sa femme" avec la complicité de Wolinski, Bernard Mabile qui nous fait sa "grosse tête", Mathieu toujours aussi provocateur et Jean Roucas qui nous fait son nouveau show pas "bébête" du tout...

Sans oublier le chef qui vous régale : Michel Charon en place depuis 30 ans et le présentateur vedette Sylvain Collaro.



Tarifs et réservations sur : [www.cofrase-cabarets.com](http://www.cofrase-cabarets.com)

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : [infos@cofrase-cabarets.com](mailto:infos@cofrase-cabarets.com)

### Dîner Spectacle au Don Camilo

20h00 : Arrivée - 21h00 : Dîner - Spectacle jusqu'à 00h30

Dîner <u>Gastronomique</u>	126 €
Dîner <u>Fête</u>	111 €
Dîner <u>Don Camilo</u>	90 €

### Déjeuner Spectacle au Don Camilo

12h00 : Arrivée - 13h45 : Déjeuner-Spectacle jusqu'à 15h45

Déjeuner <u>Bulles</u>	72 €
Déjeuner <u>Chansonnier</u>	56 €

#### DEJEUNER CHAMPAGNE

72 euros

Kir royal

\*

Foie gras frais de canard maison

ou

Saumon fumé Norvégien façon artisanale

ou

Terrine campagnarde au poivre vert du Chef

\*

Filet de boeuf rôti en brioche avec sa sauce

Périgourdine

Gratin Dauphinois et petits légumes

\*

Brie de Meaux sur son lit de salade

\*

Omelette Norvégienne sur coulis de framboises

\*

Café

A discrétion : Bordeaux - Eau minérale

1 bouteille de champagne pour 4 personnes

#### DEJEUNER CHANSONNIER

56 euros

Kir royal

\*

Saumon fumé Norvégien façon artisanale

ou

Terrine campagnarde au poivre vert du Chef

\*

Filet de Boeuf rôti en brioche avec sa sauce Périgourdine

Gratin Dauphinois et petits légumes

\*

Omelette Norvégienne sur coulis de framboises

\*

Café

A discrétion : Bordeaux / Eau minérale



Tarifs et réservations sur : [www.cofrase-cabarets.com](http://www.cofrase-cabarets.com)

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : [infos@cofrase-cabarets.com](mailto:infos@cofrase-cabarets.com)

**DINER GASTRONOMIQUE**  
**126 euros**

Kir royal

\*

Foie gras frais de canard maison

ou

Saumon fumé à la Norvégienne

\*

Homard frais grillé (500g)

ou

Filet de sole aux deux sauces

\*

Filet de boeuf en brioche

ou

Emincé de magret de canard aux cinq  
poivres

ou

Carré d'agneau à la fleur de thym

aux petits légumes et gratin dauphinois

\*

Brie de Meaux sur son lit de salade

\*

Omelette Norvégienne sur coulis de  
framboise

\*

Café

A discrétion :

Bordeaux Saint-Emilion / Bordeaux  
blanc

Eau minérale plate ou gazeuse

Whisky

Champagne

**DINER FETE**  
**111 euros**

Kir royal

\*

Foie gras frais de canard maison

ou

Saumon mariné à la Suédoise

\*

Lotte au champagne

ou

Jambon braisé au Porto

ou

Terrine de poissons aux fruits de

mer

\*

Filet de bœuf à la Périgourdine

ou

Carré d'agneau aux herbes

ou

Escalope de saumon au champagne

garni de gratin dauphinois et petits

légumes

\*

Omelette Norvégienne sur coulis de  
framboises

\*

Café

1 bouteille de Champagne pour 4  
personnes

A discrétion :

Bordeaux rouge et blanc

Eau minérale plate ou gazeuse

Whisky

**DINER DON CAMILO**  
**90 euros**

Kir royal

\*

Saumon mariné à la Suédoise

ou

Terrine campagnarde au poivre vert

\*

Filet de rascasse au beurre Nantais

ou

Terrine de poissons aux fruits de mer

\*

Pièce de bœuf à la Périgourdine

ou

Gigot d'agneau à la fleur de thym

ou

Saumon rôti au beurre blanc  
garni de gratin dauphinois et petits  
légumes

\*

Omelette Norvégienne sur coulis de  
framboises

\*

Café

1/2 Bordeaux rouge ou blanc par  
personne

A discrétion :

Eau minérale plate ou gazeuse  
Whisky



*Tarifs et réservations sur : [www.cofrase-cabarets.com](http://www.cofrase-cabarets.com)*

Tél : 01 55 26 10 10 - Fax : 01 53 26 77 93 – Email : [infos@cofrase-cabarets.com](mailto:infos@cofrase-cabarets.com)