

IMAGINE le cirque autrement..

CIRQUE IMAGINE à LYON- DÉJEUNER SPECTACLE

Venez découvrir l'univers "Imagine", le cirque autrement ! Issue d'une longue dynastie d'artistes, la famille Massot a pendant des années travaillé avec les plus grands cirques.

Puis en 1999. Ils décidèrent de créer "Imagine". A l'origine, le cirque était itinérant et a longtemps parcouru l'Europe. En 2012 la famille Massot décida de s'implanter au Carré de Soie à Lyon pour y créer un lieu permanent dédié aux arts du cirque. C'est donc aujourd'hui la 7ième génération qui est à la tête de ce concept enchanteur et perpétue ainsi la passion pour le monde du cirque comme le faisaient leurs ancêtres. Imagine a la volonté de proposer un niveau artistique élevé et met un point d'honneur à sélectionner des artistes de qualité et renommés dans le milieu circassien.

En plus d'une formation dès leur plus jeune âge, ils ont su faire leurs preuves lors de festivals internationaux ou encore dans le cadre d'émissions télévisées comme « le plus grand Cabaret du Monde » de Patrick Sébastien



PROGRAMME (330 km)

JEUDI 15 MAI 2025

08H30 CAROUGE/Parking autocar rue Jacques Grosselin

(douane de Bardonnex)-BELLEGARDE-NANTUA-MEXIMIEUX

11H30 LYON / arrivée au cirque sédentaire pour le déjeuner-spectacle.

vous serez plongés dans l'univers de ce cirque IMAGINE.

Dans le chapiteau d'accueil vous sera servi un apéritif avec des animations...

Ensuite continuation dans le chapiteau baroque avec sa décoration d'or, de rouge et de velours, un repas élaboré avec toute la passion de la gastronomie lyonnaise, le tout agrémenté de chansons d'un chanteur de cabaret et des tours de magie insolites...

A l'issue de votre repas, les artistes vous dévoileront leurs talents au fil de numéros spectaculaires. Le final sera pour vous; Ambiance feutrée et vous serez convié à rencontrer les artistes du spectacle- Fin d'après-midi, retour direct sur la Suisse.



BUDGET DE LA JOURNEE :

CHF 100.-

inscriptions lundi 7 avril 2025 de 14h à 16h

DÉJEUNER SPECTACLE
CIRQUE IMAGINE

MENU IMAGINE

Coupe de blanc de blanc
Pièces apéritives

Œuf parfait et crémeux aux champignons

Suprême de volaille poché, poêlée de légumes
de saison et fine purée de pommes de terre,
jus corsé aux fruits de la passion

Assiette de fromages secs
(Brie & Bleu d'Auvergne)

Chocolat en feuillantine et crémeux vanille
à la fève de Tonka – Caramel beurre salé

eau minérale / 1 bouteille / 4 personnes
1 bouteille de vin rouge "Marius"
pour 4 personnes - café et thé

MAXIMUM 40 PERSONNES POUR CETTE EXCURSION