

CAFÉ DE L'OUEST

JEUDI
31
Décembre

★ RÉVEILLONNEZ AVEC LE SWING SOCIETY ★



Un réveillon festif sous le
signe du swing



Page 2

Choisissez votre menu
de réveillon

- Menu Terre et Mer
- Menu iodé Page 3

PETROSSIAN
Un savoir-faire
FRANÇAIS

depuis 1920

Page 4



Édito

Le Jazz, le Swing, le Blues, sont des musiques d'une même et grande famille. Héritages de la rencontre du classique européen et de l'influence afro-américaine, ces genres musicaux originaires de la Nouvelle-Orléans expriment la souffrance du peuple noir américain.

Conçue pour la danse, résolument populaire, cette musique marquée par une énergie débordante se libère des techniques conventionnelles et donne lieu à des improvisations collectives et effervescentes.

Ce soir le Swing Society nous raconte cette histoire :

Celle des champs de coton, du swing des années 30, du boogie-woogie de Chicago jusqu'au blues de Harlem. Sublimée par cette performance musicale digne des grandes scènes de festival, cette soirée de réveillon est aussi pour nous l'occasion de vous livrer le meilleur techniquement, artistiquement mais aussi et surtout humainement.

Que la fête commence, que le vin vous enivre, que la musique vous transporte, que la joie et l'émotion vous

envahissent, que le bonheur, le rire, l'enthousiasme et la tolérance soient avec vous tout au long de cette nouvelle année.

L'ensemble des Équipes de la Maison Hector se joint à moi pour vous souhaiter une merveilleuse année 2016.

**CAFÉ
DE
L'OUEST**
Maison Hector

Une voix chaude et éraillée une guitare, un harmonica ravageur : Kévin Doublé



Que ce soit à l'époque d'Armstrong, de Basie ou d'Ellington, on ne concevait pas un concert sans piste de danse et Charles Mingus a dit un jour que le jazz n'aurait jamais dû quitter les dancings.

C'est donc dans l'héritage de ces illustres aînés que s'écrit l'histoire du Swing Society. Issu de la rencontre du chanteur harmoniciste Kevin Doublé et du batteur Patrick Jouannic, ce groupe dont le nom annonce clairement la couleur et qui sillonne les festivals de jazz et de blues avec une notoriété grandissante est devenu une valeur sûre de la scène française.

Ses cinq musiciens revisitent le répertoire des grands orchestres de jump et de rythm'n blues des années 40/50 sans se plonger dans un passéisme mélancolique, mais avec des arrangements sophistiqués et une énergie débordante qui ne peuvent laisser le public sans réaction.

En 2015 le chanteur Valéry Haumont rejoint le groupe, il joue également du vibraphone, offrant à la musique du "Swing Society" ce son très identifiable, propre à la musique swing, dont l'illustre Lionel Hampton fut l'ambassadeur.

2 voix désormais pour une seule et même musique, le caractère du blues répondant à l'élégance du swing.

2 voix soutenues par une rythmique solide où la danse reste un objectif prioritaire.

Un réveillon qui sera donc festif sous le signe du swing.

www.le-swing-society.fr

Infos pratiques

Café de l'Ouest

4 Place Chateaubriand
35400 Saint-Malo

Concert live en trois sets de
21H à 01H ou plus !!!

Renseignements & Réservations

02 99 56 63 49

www.cafedelouest.maisonhector.com



Au choix

MENU TERRE ET MER _____ **99 euros**

Œuf de caille au caviar Petrossian

Cannelloni au foie gras et à la truffe gratiné au vieux parmesan

Brioche de homard à l'américaine

Filet de veau façon tournedos aux morilles

Plateau des plus beaux fromages Bordier

Texture chocolat

MENU IODÉ _____ **99 euros**

Œuf de caille au caviar Petrossian

Plateau de Fruits de Mer :

Demi Homard Breton, tourteau, langoustines

Huîtres N°4 - Huîtres N°2 - Huîtres plates

Crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, amandes

Plateau des plus beaux fromages Bordier

Texture chocolat

MENU ENFANT _____ **35 euros**

Foie gras de la Maison Hector

Steak de Bœuf Charolais haché par nos soins

Un dessert ? ...Comme les Grands !

CAFÉ
DE
L'QUEST

Maison Hector

Bon'ap !

Les Vins Blancs

	150 cl	75 cl	37,5 cl	Verre 14 cl
Menetou salon aop, «les Bornés», Henri Pellé		35,0	23,0	8,0
Sancerre aop, Domaine Martin, vigneron		39,0	25,0	9,0
Pouilly fumé aop, de Ladoucette	99,0	49,0	28,0	12,0
Chablis aop, Domaine William Fèvre		42,0	28,0	
Meursault aop, les Corbins, Michel Picard		80,0		
Mâcon village aop, domaine Philippe Valette, Vin Nature	69,0	38,0		
Saint Joseph aop, Deschamps, M. Chapoutier		45,0		
Blaye blanc, côtes de Bordeaux aop, Château Charron, cuvée Acacia		33,0		8,00
Pessac-Leognan aop, Lagrave Martillac, deuxième vin du grand cru classé du château Latour Martillac		49,0		
Pinot Gris d'Alsace aop, Wolfberger, signature		29,0	19,0	6,0
Gewurztraminer, vendanges tardives aop, Wolfberger, signature		50,0		12,0

Les Vins Rosés

	150 cl	75 cl	37,5 cl	Verre 14 cl
Côtes de Provence aop, Château l'Aumerade, cru classé		29,0	22,0	
Bandol rosé aop, Domaine OTT , Cœur Degrain	90,0	42,0	26,0	
Cabernet d'Anjou aop, Domaine de Terrebrune		18,0		4,0

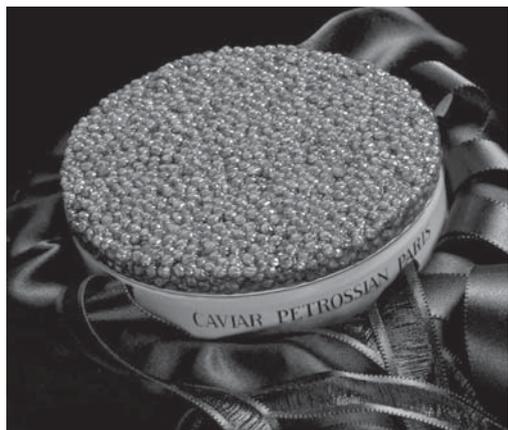
Les Vins Rouges

	150 cl	75 cl	37,5 cl	Verre 14 cl
Saumur Champigny aop, domaine des Roches Neuves		30,0	20,0	6,0
Saint-Nicolas de Bourgueil aop, Les Rouillères, Frédéric Mabileau		32,0	22,0	
Chateauneuf du pape aop, Clos de l'oratoire des papes		65,0		
Bordeaux supérieur aop, Château Lamarche, propriété		22,0	16,0	5,0
Haut Médoc, cru bourgeois, Château Larose Perganson		44,0		9,0
Morgon aop, Jean Foillard, Vin Nature	69,00	34,0		
Brouilly aop, Château de Pierreux, Propriété		30,0	21,0	6,0
Pauillac aop, la Fleur de Haut Bages Libéral, agriculture raisonnée		52,0		
Pommard aop, Bouchard père & fils		69,0		

Les Champagnes

	150 cl	75 cl	37,5 cl	la Flûte 14 cl
Louis Roederer Brut Premier	130,0	66,0		12,0
Louis Roederer Brut Rosé 2008		100,0		
Louis Roederer Starck Brut Nature 2006	130,0	120,0		20,0
CRISTAL Blanc Louis Roederer 2004		200,0		

PETROSSIAN, un savoir-faire français



Les frères Petrossian d'origine arménienne furent de notoriété publique les premiers à implanter le caviar en France en 1920.

Le succès rencontré dépassa toutes les espérances. Dans ce pays, symbole mondial de la gastronomie, le caviar devint le mets délicieusement exotique dont tout le monde raffole.

Depuis lors, de Paris à New-York, le caviar assume avec élégance et superbe le rôle d'ambassadeur du luxe qui lui a naturellement été dévolu.

Ce savoir-faire unique est détenu par 4/5 personnes, pas davantage, dont Armen Petrossian et ses deux fils. On travaille dans un esprit «fait main» et «haute-couture». Le caviar, comme le vin est le contraire d'un produit générique. Chaque poisson est différent. Il y a au moins deux métiers dans la production de caviar (comme dans le vin : la viticulture et la vinification). Le premier métier est l'élevage des poissons et la collecte des œufs. Le second métier, celui des spécialistes comme Petrossian, est la sélection, la maturation, la sublimation.

Désormais à la carte du Café de l'Ouest