

Le zoo de Thoiry lance les Dîners Safari

Une expérience immersive inédite en France :
des dîners en plein cœur de la savane



A 45 km de Paris, le ZooSafari de Thoiry souhaite permettre aux hommes et aux animaux de se retrouver en harmonie dans une nature sauvage et préservée.

Thoiry a été le premier Safari à ouvrir ses routes en France, offrant ainsi plus de 50 hectares de liberté aux animaux afin que ceux-ci gardent leurs instincts sauvages.

Depuis plus de 50 ans il propose à l'Homme de se reconnecter à la nature et souhaite le sensibiliser à la protection de celle-ci, en proposant de nouveaux concepts et événements pour s'immerger au cœur de la nature.



Cette année le parc propose **une expérience immersive inédite en France : des dîners en plein cœur de la savane, entouré de Ben l'éléphant, zèbres, antilopes et autruches... émotions garanties !**

C'est une première puisque le safari se visite habituellement en voiture dont il est interdit de descendre.

Au coucher du soleil les aventuriers embarquent à bord du camion brousse pour une balade en immersion au cœur du territoire des girafes, hippopotames, antilopes.

Ils rejoignent ensuite une zone sécurisée par les rangers, au milieu de la plaine africaine où les attend, dans une ambiance conviviale et authentique,

un dîner très *Safari* sous le regard intrigué des animaux. L'apéritif et ses « histoires de la brousse » finira de les plonger dans l'atmosphère de la savane. A table, entourés d'animaux dans une nature sauvage, il ne reste plus qu'à profiter de la vue, du spectacle de la nature et des saveurs de la cuisine de Kobus Botha, chef Sud-africain.



Pour faire de ces événements des expériences uniques, le parc a choisi d'accueillir Kobus Botha, créateur du concept « Kobus Braai », le barbecue Africain.

Ce chef charismatique a grandi dans une ferme en Afrique du sud. C'est à l'âge de 40 ans qu'il importe son concept de barbecue géant en France. Une cuisine Sud-africaine généreuse, entièrement faite maison, cuisson au feu de bois pour vivre une expérience chaleureuse au goût inoubliable.



INFORMATIONS PRATIQUES

Dates : Tous les vendredis du 17 juillet au 11 septembre / **Horaires de réservation :** 18h45 ou 19h30

Tarifs : adulte : 115€ / Enfant 75€

Conditions : A partir de 12 ans / réservation obligatoire sur thoiry.net

MENU

LE DÎNER

« Le Braai By Kobus »

Toutes les cuissons sont réalisées en méthode artisanale : cuissons longues au feu de bois à basse température. Nous utilisons le bois des arbres du château de Thoiry.

Service au Grand Braai (*grand barbecue*)

Bœuf Effiloché (*Fondant et Fumé / Cuisson 12h*)

Poitrine de porc (*Cuisson 5h au Braai*)

Saumon d'Ecosse (*cuisson 3h basse température en entier*)

Boerewors (*Saucisses sud-af artisanales, fait maison, Bœuf-Porc*)

Végétariens et légumes

Mozzarella di Buffala (*légèrement fumée cuisson en tresse*)

Pap et chakalaka (légumes et légumineuses avec du curry typique de Soweto)

Sur du pap faite avec de la farine de maïs blanche)

Patate douces (*légèrement confites*)

Salade de Butternut au Barbecue / Pousses d'épinard / Feta

2 verres de vin Stellenrust - Kleine Rust Rosé

(*Pinotage.*)

Un style plus léger, floral, et tout en finesse. Kleine Rust Rosé est le vin officiel de Wimbledon !

Ou

Terra by Fort Simon

(*Pinotage*)

Le Pinotage est un cépage unique en Afrique du Sud. Porté sur le fruit, tout en rondeur et en douceur qui va offrir un accord idéal avec des plats épicés.

LE DESSERT

Le plus traditionnel d'Afrique du Sud, le Malva.

1 verre de dégustation **Dutoitskloof - Hanepoot Jerepigo.**

Reconnu depuis plusieurs années comme la référence nationale du Muscat d'Alexandrie, collectionne les Médailles d'Or.