

Le Zoo de Thoiry lance les Dîners Safari

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

À 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.



Un Dîner privilégié au milieu de la plaine africaine

h le parc propose une **expérience immersive inédite en France : des dîners en plein cœur de la savane, entourés de Ben l'éléphant, zèbres, antilopes et autruc es... émotions garanties !** Au coucher du soleil, les aventuriers embarquent à bord du camion brousse pour une balade au cœur du territoire des girafes, hippopotames et 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

Découverte des saveurs d'Afrique du Sud et du barbecue géant signé KOBUS BOTHA

Pour faire de ces événements des expériences uniques, le parc a choisi d'accueillir **Kobus Botha, créateur du concept « Kobus Braai »**. Ce charismatique chef sud-africain, a grandi dans une ferme de la région du Klein Karoo 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, entièrement faite maison, cuisson au feu de bois pour vivre une expérience chaleureuse au goût inoubliable.



Dates et horaires :

25 juin - 15 juillet - 22 juillet - 5 août -
12 août - 19 août - 26 août - 2 septembre

Horaires de réservation :
18h45 ou 19h

Tarifs : tarif unique : 125€ adulte - 95€
enfant

Conditions : à partir de 12 ans.
Réservation obligatoire sur thoiry.net

MENU - accompagné de ses vins Sud-africains Compatible végétariens

Apéritif « Finger Food » au BBQ, à savourer avec les doigts comme dans le bush
Biltong - Fromage Halloumi grillé - Boerewors - Ribs smoked - Légumes frais

Dîner : Service au Grand Braai (grand barbecue)
ulled beef - Saumons entiers label rouge - Tresses de mozzarella - Allegaartjie (assiette mixte) est servie avec du chakalaka, un mélange de légumineuses légèrement épicées au curry - Sambal (salade du Cap) - Salade de Butternut au Barbecue

Malva, un dessert ultra-gourmand que Kobus prépare à partir de la recette de sa Maman