

UNE EXPÉRIENCE INÉDITE EN FRANCE : LES DÎNERS SAFARI DE THOIRY, EN PLEIN CŒUR DE LA SAVANE !

À 20 minutes de Paris à vol d'oiseau, 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 150 hectares de **liberté aux animaux**, afin que ceux-ci gardent leurs instincts sauvages. Depuis plus de 55 ans, le parc propose à ses visiteurs de se **reconnecter à la nature** et souhaite les sensibiliser à la protection de celle-ci en proposant de nouveaux concepts immersifs.

UNE RENCONTRE PRIVILÉGIÉE LE TEMPS D'UN DÎNER DANS LA PLAINE AFRICAINE



Cet été, le parc propose une **expérience immersive inédite** en France : des dîners en plein **cœur de la savane africaine**, au milieu des troupeaux de gnous, de zèbres et d'antilopes avec une vue imprenable sur les 3 éléphants d'Afrique : **émotions garanties !**

Au coucher du soleil les aventuriers sont invités à embarquer à bord du camion brousse pour une balade de 45 min au cœur du territoire des **girafes, hippopotames et antilopes**. Ils rejoignent ensuite une zone sécurisée par des rangers, au milieu de la plaine africaine de Thoiry.

Dans une **ambiance conviviale** et authentique, un **dîner exceptionnel** est servi sous le regard intrigué des animaux.

UN MENU SPECTACULAIRE ET SAVOUREUX



Pour faire de ces événements des **expériences uniques**, immersives et gustatives, le parc a choisi un **menu original** avec une cuisine entièrement faite maison et cuite sous les yeux des convives.

MENU

Apéritif

(avec et sans alcool), à base de rhum, liqueur de gingembre, sirop concombre, jus de citron et poivre noir

L'assiette façon Terre et mer

Saumon Gravlax à la betterave dans un pain bao (servi tiède)
La noix de Saint-Jacques marinée miel et romarin

L'assiette chaude

Mignonnette de caille braisée
Rouget en chemise de pomme de terre
Carotte fane braisée
(animation sur les tables grill)

L'assiette de gourmandises

Crème brûlée parfumée à la lavande et flambée devant les convives
Mini-pâtisserie ou macaron local
Vérine de fruits rouges en sirop badiane et vanille

LE 26 AOÛT : UN INVITÉ DE MARQUE POUR UNE EXPERIENCE 100 % VÉGÉTALE



Pour la première fois en France, un parc animalier s'associe avec un grand chef pour concevoir un **dîner gastronomique** au coeur de la plaine Africaine avec comme thématique : **le végétal**.

Au programme, **une expérience unique** avec un voyage dans un monde de saveurs avec le **chef Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France** «Primeur », grand spécialiste du végétal en France depuis 25 ans.

UN MENU CRÉATIF ET PROCHE DE LA NATURE

Yakitori de carotte primeur confite à la broche aux amandes douces

Tom Kai Kai

Safari d'entrées avec 6 dégustations de recettes inédites aux saveurs douces du monde

Riz noir interdit de l'empereur

Fraises parfumées à la mélisse au champagne glacé et son sorbet piment doux

La signature du chef : Baba au rhum aux pois frais



Ceviche banane des Antilles

Dates & horaires

- 1, 15, 29 juillet et 12 août à 18h45.
- 26 août : dîner végétal avec Frédéric Jaunault MOF primeur à 18h15.
- 9 septembre à 18h15.

Conditions

- Accès au parc à partir de 15h00.
- Rendez-vous au départ du Camion Brousse pour une visite du safari de 45 min (18h15 ou 18h45 selon dates).
- À partir de 12 ans.
- Réservation obligatoire sur thoiry.net

Tarifs

85 € par personne (hors vins)
Accord mets & vins en supplément : 15 € par personne