GABRIELLE

CABARET MODERNE

SPECTACLE
ÉMOTIONS
ÉLÉGANCE
LIBERTÉ

PLAISIR
MYSTÈRE
MUSIQUE
GLAMOUR
ET VOUS...



Le Bal du GABRIELLE

Jeudi 31 Décembre 2026

UNE SOIRÉE D'EXCEPTION POUR CÉLÉBRER LA NOUVELLE ANNÉE

DÎNER SPECTACLE

ARTISTES • PERFORMEURS • LIVE SHOW • DJ SET

CASINO JOA

LA SEYNE SUR MER

GABRIELLE
CABARET MODERNE

LE BAL DE GABRIELLE

Votre soirée

Jeudi 31 décembre 2026 • Casino JOA La Seyne-sur-Mer



Votre réservation est confirmée.
Pour cette nuit de réveillon, le Cabaret Gabrielle vous accueille pour une expérience entre élégance, gastronomie, live et revue.

19h00 — Ouverture des portes & Cocktail Mascarade
Accueil des invités, cocktail de bienvenue, six pièces cocktail et ambiance musicale avec le Duo Angelia en live pour ouvrir la soirée.

20h00 — Début du dîner
Prenez place et découvrez le Menu Mascarade, imaginé en partenariat avec Jérôme Perche.

22h00 — Revue Eroïq
Pendant plus d'une heure, les artistes du Cabaret Gabrielle vous entraînent dans une revue mêlant sensualité, poésie et modernité.

23h55 — Le compte à rebours
Cotillons, bulles et dernières secondes de 2026 : ensemble, faisons place à la nouvelle année.

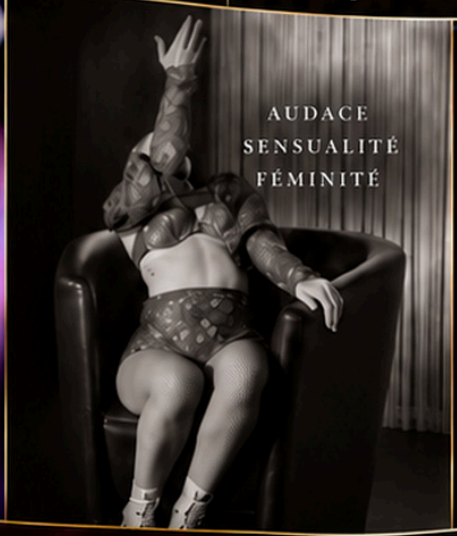
00h00 — Bienvenue en 2027 !
DJ Lili Sweetiil prend le relais pour la soirée dansante. Chaque convive bénéficie également de 10 € de jetons pour prolonger l'expérience au casino.

03h00 — Fin de soirée
Les lumières s'adoucissent… et chacun repart avec ses premiers souvenirs de 2027.











Certaines soirées ne se racontent pas… elles se vivent.







GABRIELLE
CABARET MODERNE

LE BAL DE GABRIELLE

Le menu de votre soirée

Jeudi 31 décembre 2026 • Casino JOA La Seyne-sur-Mer

MENU MASCARADE

Pour commencre …

Six pièces cocktail
Ceviche de gambas
Blinis de saumon fumé, crème double, écorce de citron vert & poivre Timut
Sucette de foie gras, pain d'épices & gelée de figues de Solliès
Brochette de vitello tonnato
Maki de poireaux & mayonnaise fine aux épices douces
Houmous de maïs sur croûton & pop-corn caramélisé

L'entrée

Soupe de homard & langoustine
Les chairs en caillettes

Le plat

Suprême de volaille de Bresse en médaillon
Farce de champignons, jus de carcasse au Vin Jaune & mousseline truffée

Le fromage

Camembert fondu
Huile d'olive maturée, pointe de miel & mouillette croustillante

La note sucrée

Entremets aux trois chocolats & crème anglaise à la Ricoré
Biscuit feuilletante praliné, ganache au chocolat noir, crémeux vanille, chocolat blond et chocolat blanc, muesli & poire croquante

Variante végétarienne

L'entrée

Steak de céleri cuit en croûte de sel puis rôti, légumes anciens & bouillon corsé

Le plat

Wellington végétal façon millefeuille, champignons, épinards, châtaignes, noisettes torréfiées & jus d'oignon

Merci d'être à l'heure pour cette belle soirée.

Pour entrer dans le casino, une pièce d'identité valable est obligatoire.

Pour que la fête soit encore plus belle, elle ne pourra l'être que davantage entourée de clients ravissants. Osez le grand jeu…

Carte des vins, champagnes & cocktails disponible tout au long de la soirée.
Les boissons, à l'exception du cocktail de bienvenue, ne sont pas comprises dans le tarif.

Certaines soirées ne se racontent pas… elles se vivent.