

Soirée Suisse

Bonjour, j'ai le plaisir de vous convier à une soirée suisse du Club A to Z pour un dîner genevois afin de rencontrer les membres de l'Agence Plénitude, dont la directrice Angéla Héritier d'Amore sera présente pour nous accueillir.

Ce dîner aura lieu : **Little Buddha**

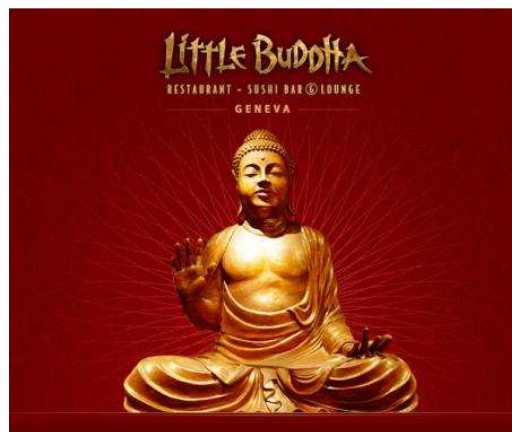
Place neuve - 10, rue Jean-François Bartholoni – 1204 GENÈVE

20 h 00

022 307 1000

Merci d'être ponctuel.

Après le succès mondial du Buddha-Bar Paris, son fondateur Raymond Visan et George V Entertainment ont décidé de se lancer dans l'ouverture d'autres restaurants aux quatre coins du monde. Actuellement, il fait déjà le grand plaisir d'une multitude de grandes villes comme Dubaï, Las Vegas, Le Caire, Beyrouth, Kiev, Sao Paolo, Prague, Abu Dhabi, Bahreïn, mais l'aventure ne s'arrête pas là. Cuisine Fusion inspirée, décor prestigieux et intemporel, ambiance unique mise en scène par les créateurs du Buddha-Bar, voici la recette du Little Buddha. Ajoutez à cela une touche musicale douce et épicée, des rythmes mystiques et énergiques, et vous obtiendrez la parfaite « earthmosphère ». Une expérience sensorielle surprenante et envoûtante. Détendez-vous, vous êtes au Little Buddha.



La cuisine du Little Buddha est un mélange éclectique de plats inspirés de l'Asie. Les amateurs de

gastronomie peuvent s'attendre à l'inattendu lorsque les chefs du Little Buddha se mettent à mixer la Fusion asiatique et l'extrême orient, en particulier, le Japon, la Chine et la Thaïlande, sans oublier, ce petit soupçon de French touch. Le résultat est un menu savoureux et novateur à la fois. Passer une soirée au Little Buddha Geneva signifie oublier un moment la vie frénétique de tous les jours et faire un véritable bain de jouvence. Dès que vous pénétrerez à l'intérieur de ce magnifique lieu, surplombés par une statue monumentale de Bouddha, vous serez aussitôt subjugué par cet environnement exotique au charme rassurant.

Prix : **105 €** (à régler en arrivant auprès de la direction).

Suissement vôtre !



Pascale Ziegler

Confirmation de votre présence
uniquement par mail

contact@atoutsz.com

avant le jeudi 7 avril .

