



Une expérience immersive inédite en France : LES NOUVEAUX DÎNERS SAFARI DE THOIRY Des diners estivaux en plein cœur de la savane

À 45 km de Paris, 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 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.

Un Dîner privilégié au milieu de 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, d'antilopes avec une vue imprenable sur les 3 éléphants d'Afrique du parc, émotions garanties !

Au coucher du soleil les aventuriers sont invités à embarquer à bord du camion brousse pour une balade de 45 mins 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 aussi dépaysant que savoureux

Pour faire de ces événements des expériences uniques, immersive et gustative unique le parc a choisi un menu original et copieux, entièrement fait maison et cuit sous les yeux des convives.



Un invité de marque pour un menu 100 % végétal

Le 26 août, Frédéric Jaunault, Meilleur ouvrier de France primeur, préparera un dîner spécial végétarien à base de fruits et de légumes.

« Les légumes et les fruits peuvent nous faire voyager dans l'espace et dans le temps. Ces voyageurs nés ont beaucoup à nous raconter. Ils sont si bien enracinés dans nos terroirs et dans notre calendrier culinaire que nous avons oublié à quel point ils ont su adapter l'exotisme de leur origine. »



INFORMATIONS & RESERVATION

Dates & horaires

1, 15 et 29 juillet à 18h45

12 août

26 août : dîner végétal avec Frédéric Jaunault MOF primeur à 18h15

9 septembre à 18h15

Tarifs

85 € hors vin par personne

Accord mets & vins en supplément : 15 € par personne

Conditions

- Accès au Parc à partir de 15h
- Rendez-vous au départ du Camion Brousse pour une visite du safari de 45 mins (18h15 ou 18h45 selon dates)

- À partir de 12 ans
- Réservation obligatoire sur thoiry.net

MENU

Accueil & 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 en animation sur les tables grill
Rouget en chemise de pomme de terre, frit en poêlon devant les convives
Carotte fane braisée

L'assiette de gourmandises

Crème brûlée parfumée à la lavande et flambée devant les convives
Mini pâtisserie ou macaron d'une pâtisserie locale
Vérine de fruits rouges en sirop badiane et vanille