

# l'âne qui rit



LE CABARET DU RIRE ET DU FOU-RIRE  
**40 ANNÉES DE SUCCÈS**  
HUMOUR, FANTAISIE ET GASTRONOMIE



# L'Âne qui rit

Le Cabaret  
du rire et  
du fou-rire

40 années  
de succès

Déjeuner et spectacle  
Dîner et spectacle  
En matinée et en soirée "Le Plaisir de rire"  
Humour, Fantaisie et Gastronomie

L'Âne Rouge, notre sympathique mascotte, a grandi et a beaucoup changé depuis 1978, date de sa naissance.

## Ce qui demeure :

Il est toujours logé à la même adresse, au 3 rue Laugier (75017 Paris), à deux pas de l'Avenue des Ternes et de l'Arc de Triomphe;  
Il vous accueille toujours aussi chaleureusement;  
Il est toujours gourmand : des plats savoureux et inattendus;  
Il est toujours aussi drôle, le rire est sa devise !

## Ce qui a changé :

Si notre Âne est toujours rouge (de plaisir) il s'appelle depuis 2010 "L'Âne qui rit".  
Son logis est encore plus spacieux : plus d'espace, confort amélioré, décoration vraiment moderne, un nouveau mobilier signé Philippe Starck, de superbes lumières et un service encore plus convivial !  
Notre Âne se lèche encore plus les babines; avec notre chef cuisinier, vos papilles vont apprécier...  
Rassurez-vous l'incontournable tourne-cassis est toujours aux menus !  
Notre Âne est de plus en plus sujet aux fous rires : l'Âne rit...gole encore plus!

Bref "L'Âne qui rit" est vraiment le digne rejeton de l'Âne Rouge et il ne tient qu'à vous de le découvrir : une vraie matinée ou soirée de bonheur vous attend, parole d'âne !

## SOMMAIRE

Présentation de l'Âne qui Rit.....	p. 3
Dîners + spectacle "Le Plaisir de Rire" .....	p. 4-5
Déjeuners + spectacle "Le Plaisir de Rire".....	p. 6-7
Spectacle sans repas.....	p. 8-9
Plan et privatisation de la salle de l'âne qui Rit.....	p. 10
Bons cadeaux individuels .....	p. 11
Témoignages et artistes.....	p. 12-13
Spectacle "Le Plaisir de Rire" + menus individuels.....	p. 14
Carte des boissons.....	p. 15



**L'âne qui rit** (Dîners Spectacles de Paris)  
3 rue Laugier - 75017 PARIS  
Tél. 01 47 64 45 77 / 01 47 63 57 73 / 06 86 42 56 98  
E-mail : [contact@diners-spectacles.com](mailto:contact@diners-spectacles.com) - [www.anequirit.fr](http://www.anequirit.fr)

## Menu Tradition - 59 € TTC

10 personnes minimum

Le cocktail de l'âne qui rit et son picotin  
(coupe folle à la cerise ou cocktail de jus de fruits sans alcool)

La mosaïque aux Saint-Jacques

Le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de cuisse de canard  
et sa verdure à l'huile d'olive

Le véritable moelleux de l'anesse Cannelle

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC  
ou Côte de Provence AOP  
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

NON VALABLE les samedis, dimanches, veilles et jours de Fêtes, de novembre à janvier

## Menu Gourmand - 79 € TTC

10 personnes minimum

Le cocktail de l'âne qui rit et son picotin  
(coupe folle à la cerise ou cocktail de jus de fruits sans alcool)

Le marbré de foie gras aux figues

La petite marmite océane de saumon frais et  
le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de cuisse de canard accompagnés de  
sa verdure à l'huile d'olive

L'assiette de desserts avec l'Opéra :  
tentation chocolat et le nougat glacé de  
Montélimar

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC  
ou Côte de Provence AOP  
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

## Menu Evasion - 99 € TTC

10 personnes minimum

Le punch du pachyderme bleu  
avec ses amuses-bouches exotiques

La soupe miso japonaise  
avec tofu et algue wakamé

Le blaff de poisson blanc à la Tahitienne

Le tournedos de canard à l'orange  
accompagné de patates douces

Un original miam fromager

Le moelleux coco de l'Anesse Cannelle

Le café

Vins rouges ou rosés, Italiens ou Français  
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

La coupe de Champagne  
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

## Menu Grandiose - 119 € TTC

Menu servi au carré VIP - 10 personnes minimum

Le cocktail "La Vie en Rose"  
Crémant d'Alsace cerise avec ses amuse-bouches

Le Foie Gras de canard poêlé aux pommes  
et son verre de moelleux

La cassolette de poisson sur fondue de poireaux  
et son verre de Chablis

Le grenadin de veau à la forestière  
et verres de Saint-Emilion, bordeaux AOC

Un délice de fromage aux truffes et sa verdure aux noix

L'Opéra à la feuille d'or et son verre de "pisse d'âne"

Le café Nespresso et ses mignardises

La coupe de Champagne  
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Eau filtrée plate ou pétillante



Suppléments possibles pour les menus "Tradition" et Gourmand" (prix par personne applicable à l'ensemble du groupe)

L'assortiment de fromages : 6 € • Le gâteau d'anniversaire personnalisé : 5 €

La coupe de champagne servie durant de spectacle : 10 € • L'apéritif au choix y compris whisky : 10 €

Le verre de vin liquoreux servi avec le foie gras : 5 €

Remplacement des vins des menus par : Chablis AOC et Bordeaux St Emilion AOC : 10 €

**TRÈS IMPORTANT :** Dans chacun de nos menus, nous pouvons vous proposer des plats correspondant à vos différentes exigences culinaires, à la condition de le prévoir à la réservation. Cuisine faite maison uniquement avec des produits frais.

Tous nos vins français et champagnes sélections proviennent de vigneron indépendants et de propriétaires récoltants.

Pour les enfants de moins de 10 ans, réduction de 50% avec un dîner "Spécial Kid" et comptant demi-place dans le minimum imposé. La direction se réserve le droit de modifier la composition des menus et du spectacle.

**Menu Tradition - 49 €<sup>TTC</sup>**

40 personnes minimum

La coupe folle à la cerise

La mosaïque aux Saint-Jacques

Le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de cuisse de canard

L'assiette fromagère  
et sa verdure à l'huile d'olive

L'Opéra : tentation chocolat

Le café

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC  
ou Côte de Provence AOP  
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

Supplément possible :  
la coupe durant le spectacle 5€

**Menu Gourmand - 69 €<sup>TTC</sup>**

30 personnes minimum

La coupe folle à la cerise

Le marbré de foie gras aux figues

La petite marmite océane de saumon frais  
et le fameux parmentier d'Augustin  
à l'effiloché de cuisse de canard

L'assiette fromagère  
et sa verdure à l'huile d'olive

Le nougat glacé de Montélimar

Le café

La coupe durant le spectacle

Vin de Bordeaux rouge ou blanc AOC  
ou Côte de Provence AOP  
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

**Menu Evasion - 89 €<sup>TTC</sup>**

30 personnes minimum

Le punch du pachyderme bleu  
avec ses amuses-bouches exotiques

La soupe miso japonaise  
avec tofu et algue wakamé

Le blaff de poisson blanc à la Tahitienne

Le tournedos de canard à l'orange  
accompagné de patates douces

Un original miam fromager

Le moelleux coco de l'Anesse Cannelle

Le café

Vins rouges ou rosés, Italiens ou Français  
et eau filtrée plate ou pétillante à discrétion

La coupe de Champagne  
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

**Menu Grandiose - 109 €<sup>TTC</sup>**

Menu servi au carré VIP - 30 personnes minimum

Le cocktail "La Vie en Rose"  
Crémant d'Alsace cerise avec ses amuse-bouches

Le Foie Gras de canard poêlé aux pommes  
et son verre de moelleux

La cassolette de poisson sur fondue de poireaux  
et son verre de Chablis

Le grenadin de veau à la forestière  
et verres de Saint-Emilion, bordeaux AOC

Un délice de fromage aux truffes et sa verdure aux noix

L'Opéra à la feuille d'or et son verre de "pisse d'âne"

Le café Nespresso et ses mignardises

La coupe de Champagne  
durant le spectacle "Le Plaisir de Rire"

Eau filtrée plate ou pétillante



**TRÈS IMPORTANT :**

le nombre minimum de personnes ne s'applique pas si la date choisie correspond au complément d'un autre groupe permettant le minimum requis.

**TRÈS IMPORTANT :** Dans chacun de nos menus, nous pouvons vous proposer des plats correspondant à vos différentes exigences culinaires, à la condition de le prévoir à la réservation. Cuisine faite maison uniquement avec des produits frais.

Tous nos vins français et champagnes sélections proviennent de vigneron indépendants et de propriétaires récoltants. Pour les enfants de moins de 10 ans, réduction de 50% avec un déjeuner "Spécial Kid" et comptant demi-place dans le minimum imposé. La direction se réserve le droit de modifier la composition des menus et du spectacle.



### Petit-Déjeuner Spectacle - 30 €<sup>TTC</sup>

40 personnes minimum

9H00 à 9H30 : Accueil

9H30 à 10H00 : Café ou Thé ou Chocolat  
Jus de fruits et viennoiseries

10H00 à 11H00 : Spectacle "Le Plaisir de Rire"



### Happy hour - 30 €<sup>TTC</sup>

40 personnes minimum

16H30 à 17H00 : Accueil

17H00 à 18H00 : Spectacle "Le Plaisir de Rire"

30 €<sup>TTC</sup> : Avec une consommation au choix avec ou sans alcool



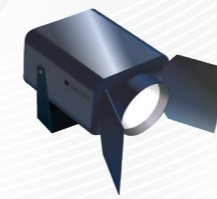
### Matinée Spectacle

40 personnes minimum

13H30 à 14H00 : Accueil

14H00 à 16H00 : Spectacle "Le Plaisir de Rire"

30 €<sup>TTC</sup> : Consommations facultatives au tarif carte  
39 €<sup>TTC</sup> : Avec une consommation au choix avec ou sans alcool  
49 €<sup>TTC</sup> : Avec 1/2 bouteille de champagne pour 2 personnes



### Soirée Spectacle

40 personnes minimum

20H30 à 21H00 : Accueil

21H00 à 23H00 : Spectacle "Le Plaisir de Rire"

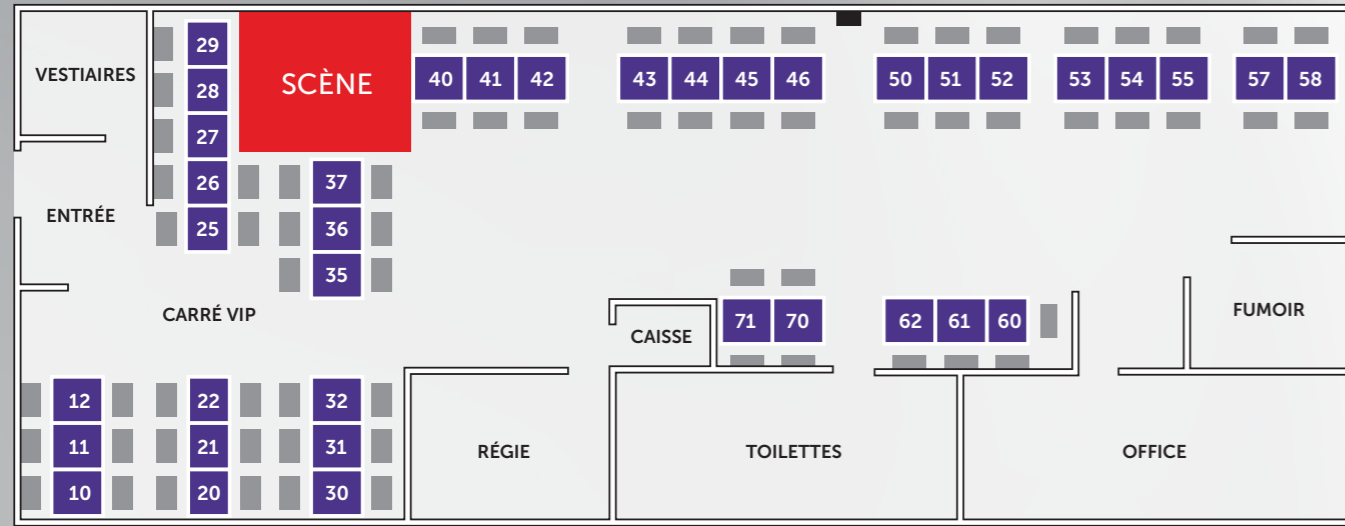
30 €<sup>TTC</sup> : Consommations facultatives au tarif carte  
39 €<sup>TTC</sup> : Avec une consommation au choix avec ou sans alcool  
49 €<sup>TTC</sup> : Avec 1/2 bouteille de champagne pour 2 personnes

#### IMPORTANT :

le nombre minimum de personnes ne s'applique pas si la date choisie correspond au complément d'un autre groupe permettant le minimum requis.

#### POUR LES PROPOSITIONS "SPECTACLE SANS REPAS" :

Vestiaire offert à "Happy Hour" • Vestiaire obligatoire d'octobre à avril :  
1 € par personne pour petit déjeuner, matinée et soirée spectacle



PLAN DE LA SALLE

**DÎNERS SPECTACLE**

Le Plaisir de Rire avec le Menu Tradition .....	3 900 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec le Menu Gourmand .....	5 200 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec le Menu Evasion .....	6 500 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec le Menu Grandiose .....	7 800 € <sup>TTC</sup>

**DÉJEUNERS SPECTACLE**

Le Plaisir de Rire avec le Menu Tradition .....	3 250 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec le Menu Gourmand .....	4 550 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec le Menu Evasion .....	5 850 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec le Menu Grandiose .....	7 150 € <sup>TTC</sup>

**SPECTACLE SANS REPAS**

Le Plaisir de Rire avec petit déjeuner .....	2 015 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec matinée spectacle .....	2 015 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec 1 consommation .....	2 600 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec champagne .....	3 250 € <sup>TTC</sup>

Le Plaisir de Rire avec Happy Hour .....	1 950 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec Soirée Spectacle .....	2 015 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec 1 consommation .....	2 600 € <sup>TTC</sup>
Le Plaisir de Rire avec champagne .....	3 250 € <sup>TTC</sup>

**IMPORTANT :** FORFAIT PRIVATISATION COMPRENANT L'ENTRÉE POUR 70 PERSONNES MAXIMUM SANS MINIMUM

**LOCATION DE LA SALLE (sans repas, consommation et spectacle) :**

1<sup>ère</sup> heure : 200 € HT - Location de la salle heure supplémentaire : 100 € HT

**UN ANNIVERSAIRE ? UNE OCCASION SPÉCIALE ?**

Faites plaisir à ceux que vous aimez en leur offrant un cadeau original. Commandez dès maintenant un chèque cadeau du cabaret du rire et du fou rire en indiquant la Formule souhaitée.



**FORMULE 0 et 1 non valables les samedis, dimanches, veilles et jours de Fêtes.**

**FORMULE 0**

Spectacle "Le Plaisir de Rire" avec une consommation avec ou sans alcool - 40 €

**FORMULE 1**

Chèque cadeau Menu Tradition - 70 €

Menu Tradition  
+  
Cocktail avec ou sans alcool  
+  
demi-bouteille de vin au choix :  
Bordeaux rouge AOC ou rosé de Provence AOP  
+  
Spectacle  
"Le Plaisir de Rire "

**FORMULE 2**

Chèque cadeau Gourmand - 80 €

Menu Gourmand  
+  
Cocktail avec ou sans alcool  
+  
demi-bouteille de vin au choix :  
Bordeaux rouge AOC ou rosé de Provence AOP  
+  
Spectacle  
"Le Plaisir de Rire "

**FORMULE 3**

Chèque cadeau Menu Tradition - 80 €

Menu Tradition  
+  
Cocktail avec ou sans alcool  
+  
demi-bouteille de vin fin au choix :  
Bourgogne blanc AOC Chablis ou  
Bordeaux rouge AOC Saint-Emilion  
+  
Spectacle  
"Le Plaisir de Rire "

**FORMULE 4**

Chèque cadeau Gourmand - 90 €

Menu Gourmand  
+  
Cocktail avec ou sans alcool  
+  
demi-bouteille de vin fin au choix :  
Bourgogne blanc AOC Chablis ou  
Bordeaux rouge AOC Saint-Emilion  
+  
Spectacle  
"Le Plaisir de Rire "

**FORMULE 5**

Chèque cadeau Menu Tradition - 90 €

Menu Tradition  
+  
Cocktail avec ou sans alcool  
+  
demi-bouteille de champagne brut sélection  
+  
Spectacle  
"Le Plaisir de Rire "

**FORMULE 6**

Chèque cadeau Gourmand - 100 €

Menu Gourmand  
+  
Cocktail avec ou sans alcool  
+  
demi-bouteille de champagne brut sélection  
+  
Spectacle  
"Le Plaisir de Rire "

**Hommage à nos anciens du Cabaret devenus vedettes :**

Coluche, Pierre Perret, Patrick Sébastien, Pierre-Jean Vaillard, etc.  
et plus récemment à l'Âne qui Rit : Claude Véga, Vincent Lagaffe, Pierre Douglas, Bernard Mabile, Olivier Lejeune, Eric Thomas, etc.



**Nos artistes actuels :**

William Klank	Annadrey
Eric Thomas	Laurent Guisy
Yann Jamet	Tony Marco
Philippe Lecomte	Pascal Chevalier
Olivier Lejeune	Olivier Perrin
Yves Pujol	Michel Vivaqua
Guy Bert	...et bien d'autres inconnus qui seront bientôt reconnus



**Depuis 40 années, ils nous ont fait confiance :**

les plus grandes sociétés, les ministères, les clubs, les associations,  
les autocaristes.



"Riez, c'est bon pour le cœur."



**Le directeur de l'Officiel des Spectacles** a adressé une  
lettre de félicitations sur notre accueil et les qualités  
du repas et du spectacle



**Une salle ultra moderne, une touche design signé Philippe Starck.**



**Une innovation technologique que vous découvrirez :**  
notre âne Jojo sur nos écrans en 3D, sans lunettes.



Un cabaret in, Carotte d'Or de l'originalité



**A l'Âne qui Rit, vous êtes assurés de mourir de rire ! Parole d'âne !**

**Apportez une carotte à notre âne Jojo, il la mangera et dansera  
devant vous.**



Durant votre repas, une interactivité : **"Le coude à coude du rire"**



Sur votre table une **eau pure microfiltrée plate ou pétillante.**  
Une eau d'ici et d'aujourd'hui.



**On souhaite les anniversaires !** Pour vous un souvenir impérissable !



**Une salle de plain-pied,** pas de marches et d'originales toilettes  
qui vous transformeront.



Pour les irréductibles de la cigarette, **un fumoir est à votre disposition** dans  
la salle de l'Âne qui Rit.



**"Le Tourne Cassis"**

il n'y a qu'à l'Âne qui Rit que l'on peut déguster cette spécialité.



**Aphrodisiaque ou pas ?**

"La Pisse d'Âne", un apéritif ou digestif exclusif à l'Âne qui Rit,  
un secret de fabrication.



Des conseils culinaires avisés par **Joël Robuchon.**



**Vins Français et champagnes sélections de producteurs et vignerons indépendants**

MENUS POUR LES INDIVIDUELS DE 1 À 9 PERSONNES

**+ Menu Tradition - 19 € - Prix TTC par personne**

La mosaïque aux Saint-Jacques

Le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard et sa verdure à l'huile d'olive

Le véritable moelleux de l'Anesse Cannelle

Assortiment de fromages : 10 €

Dans ce menu, vous pouvez, à la place du parmentier, déguster "Le Tourne-Cassis", spécialité de l'âne qui rit (supplément 10 €)

MENU NON VALABLE LES SAMEDIS, DIMANCHES, VEILLES ET JOURS DE FÊTE

**+ Menu Gourmand - 29 € - Prix TTC par personne**

Le marbré de foie gras aux figues (avec verre de vin liquoreux : + 6 €)

La petite marmite océane de saumon frais et  
Le fameux parmentier d'Augustin à l'effiloché de cuisse de canard accompagné de sa verdure à l'huile d'olive

L'assiette de desserts avec L'Opéra : tentation chocolat et le nougat glacé de Montélimar

Dans ce menu, vous pouvez, à la place de la marmite et du parmentier, déguster "Le Tourne-Cassis", spécialité de l'âne qui rit (supplément 10 €)

Assortiment de fromages : 10 €

FORMULES BOISSONS - PRIX TTC PAR PERSONNE

**FORMULE 1 - 21 €**

Avec un cocktail de l'Âne qui rit et une demi-bouteille de vin de Bordeaux AOC rouge ou de vin de Provence AOP rosé

**FORMULE 2 - 31 €**

Avec un cocktail de l'Âne qui rit et une demi-bouteille de Bourgogne blanc AOC CHABLIS ou de Bordeaux rouge AOC SAINT-EMILION

**FORMULE 3 - 41 €**

Avec un cocktail de l'Âne qui rit et une demi-bouteille de CHAMPAGNE brut sélection

Les prix des formules s'appliquent obligatoirement à tous les convives de la table. Les formules ci-dessus peuvent être panachées. Carte des boissons ci-contre.

VOTRE SOIRÉE À L'ÂNE QUI RIT

**ACCUEIL** de 19h à 20h

**DÎNER** à partir de 19h30

**SPECTACLE** "Le Plaisir de rire" humour et fantaisie de 21h à 23h

Vestiaire obligatoire d'octobre à avril : 2 € par personne

**EXCLUSIF à l'Âne qui rit** : "La pisse d'âne" : l'apéritif ou le digestif qui rend amoureux, parole d'âne !

**Si vous désirez souhaiter un anniversaire**, prévenez-nous à la commande. Il vous sera gracieusement fêté par notre "bourricot" ou notre "bourriquette" de service.

**Menus individuels, valables jusqu'à 9 personnes**

(menu groupe à partir de 10 personnes) Travaillant avec des produits frais, la Direction se réserve le droit de modifier la composition des plats et menus.

Tous nos vins Français et champagnes sélections proviennent de vigneron indépendants et de propriétaires récoltants.

**LES COCKTAILS DE L'ÂNE QUI RIT**

La coupe folle à la cerise avec picotin (10 cl)

Le cocktail sans alcool avec picotin (12 cl)

**LES APÉRITIFS** servis avec picotin

Martini rouge (rosso) ou blanc (bianco) 8 cl, Porto rouge ou blanc 6 cl, Suze 8 cl, Ricard 4 cl

Americano (16 cl), Gin (8 cl) Tonic, Coupe de champagne (12 cl)

**LES WHISKYS** (8 cl) servis avec picotin

Johnnie Walker, Red Label 40° ou J&B Rare 40° (avec coca + 3 €)

Bourbon Four Roses 40° ou Jack Daniel' 40°

Chivas Regal 12 ans 40° ou Glenfiddich Special Reserve 40°

**LES VINS SÉLECTION DÎNERS-SPECTACLES DE PARIS AOC**

Bordeaux rouge AOC le verre (14 cl)

Bordeaux rouge AOC 1/2 bouteille (37,5 cl)

Bordeaux rouge AOC 1 bouteille (75 cl)

Bordeaux rouge Saint-Emilion AOC le verre (14 cl)

Bordeaux rouge Saint-Emilion AOC 1/2 bouteille (37,5 cl)

Bordeaux rouge Saint-Emilion AOC 1 bouteille (75 cl)

Bordeaux rouge Saint-Emilion AOC grands crus 1 bouteille (75 cl)

Côtes de Provence AOP rosé le verre (14 cl)

Côtes de Provence AOP rosé 1/2 bouteille (37,5 cl)

Côtes de Provence AOP rosé 1 bouteille (75 cl)

Bourgogne blanc Chablis AOC le verre (14 cl)

Bourgogne blanc Chablis AOC 1/2 bouteille (37,5 cl)

Bourgogne blanc Chablis AOC 1 bouteille (75 cl)

Bourgogne blanc Chablis AOC 1<sup>er</sup> cru ou grand cru 1 bouteille (75 cl)

le verre (14 cl)	9 €
1/2 bouteille (37,5 cl)	16 €
1 bouteille (75 cl)	29 €
le verre (14 cl)	15 €
1/2 bouteille (37,5 cl)	29 €
1 bouteille (75 cl)	49 €
1 bouteille (75 cl)	79 - 89 - 99 €
le verre (14 cl)	9 €
1/2 bouteille (37,5 cl)	16 €
1 bouteille (75 cl)	29 €
le verre (14 cl)	15 €
1/2 bouteille (37,5 cl)	29 €
1 bouteille (75 cl)	49 €
1 bouteille (75 cl)	69 - 89 €

**LES CHAMPAGNES AOC**

Sélection Diners-Spectacles de Paris :

Blanc	la coupe (12 cl)	15 €
Blanc	1/2 bout. (37,5 cl)	49 €
Blanc	1 bout. (75 cl)	69 €
Rosé médaille d'or ou Blanc Carte d'Or	1 bout. (75 cl)	89 €
Moët et Chandon	1/2 bout. (37,5 cl)	59 €
Moët et Chandon	1 bout. (75 cl)	99 €

**DIVERS**

Coca-Cola, Schweppes, Perrier, Bière ou Sodas	7 €
Jus de fruits (mélange de fruits) (16 cl)	10 €
Evian ou Badoit (100 cl)	7 €
Evian ou eau pétillante d'ici et d'aujourd'hui (50 cl)	5 €
Café ou "déca Nespresso"	5 €
Thés (thé vert, thé à la menthe), Infusions (verveine ou, verveine menthe)	6 €

**ALCOOLS DIGESTIFS** (8 cl)

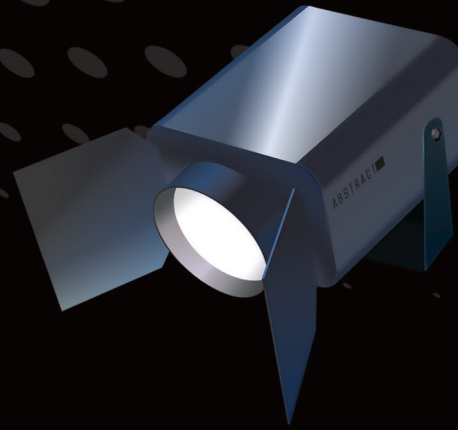
Calvados (40°), Cognac (40°), Armagnac (40°), Tequila (38°), Gin (37,5°), Vodka (37,5°), Eau de vie de poire William (40° ou 42°) ou Mirabelle (40°), Grand Marnier (40°), Marie Brizard (25°), Get 27 (21°) ou 31 (24°)	15 €
--	------

**PISSE D'ÂNE (16°) - Spécialité de l'âne qui rit**

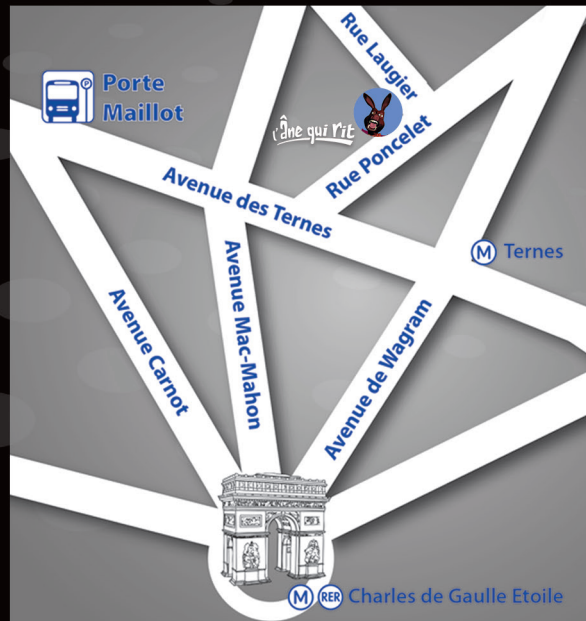
10 €







# l'âne qui rit



3 rue Laugier 75017 PARIS • Tél. 01 47 64 45 77 • 01 47 63 57 73 • 06 86 42 56 98  
contact@diners-spectacles.com  
www.diners-spectacles.com