Le lever du Jour

Marier le plaisir des yeux à celui du goût

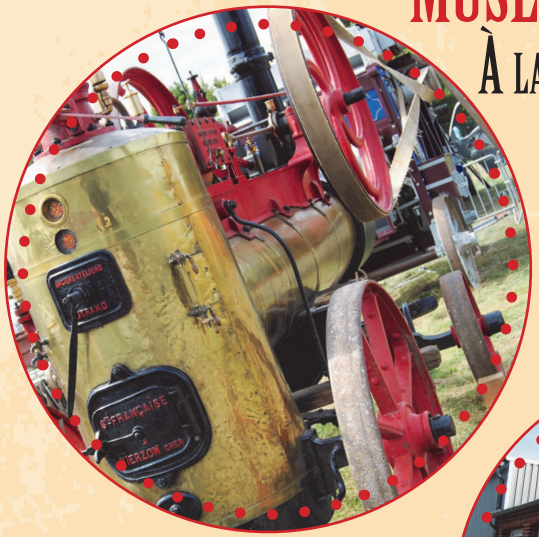


Planning 2022



MUSÉE AU MATÉRIEL D'ANTAN

À LA NEUVILLE LES DORENGT (02450)



GRANDE FÊTE DU MUSÉE

Le 1er week-end de septembre : battage à l'ancienne, démonstrations, animations et restauration sur deux jours.





TARIF :

7€00 - de 1 à 9 personnes
5€00 - de 10 à 49 personnes
3€00 - 50 personnes et plus

Venez découvrir l'équipe de bénévoles qui a redonné vie à un véritable patrimoine, témoin des traditions de la vie quotidienne d'antan !

Ouvert au public sur rendez-vous, Réservation et renseignements : 06.84.71.07.34

Le lever du jour : qu'est ce que c'est ?

Un peu d'histoire :

Restaurant depuis 1989, il est devenu en 2005 un restaurant cabaret guinguette.

En conservant l'esprit de la cuisine du terroir tout est fait pour que votre visite demeure un merveilleux souvenir…





Traiteur :

Sous forme de buffet ou de repas servi à table, Le Lever du Jour organisera votre réception de mariage, baptême, communion, anniversaire ou séminaire

Devis gratuit personnalisé & Dégustation possible

Restaurant :

Sa cuisine gastronomique et raffinée se distingue par ses produits frais suivant le rythme des saisons. Les amateurs de cuisine française aux accents traditionnels se donnent rendez-vous pour déjeuner ou dîner





Cabaret :

Selon le thème de la soirée, divers spectacles vous sont présentés en semaine ou le samedi soir. Ils sont toujours accompagnés de danse, pour un rendez-vous plein d'humour et d'émotion.

Guinguette :

Un orchestre et un accordéoniste enchanteront vos repas et vous feront danser entre deux plats.

Dancing :

Sur une musique des années 80, un coin danseur vous est réservé tous les jours de la semaine



Les fournisseurs officiels de Le Lever Du Jour





contact

La Neuville Les Dorengt
02450

Carburant 24/24h
Gaz - Presse

Du lundi au samedi de 08h00 à 20h00
& dimanche de 09h00 à 13h00

03.23.60.71.55



BOULANGERIE DE BOUE
3 rue de la gare
02450 BOUE
Tél . : 03.23.60.09.08 (répondeur)



- Peggy et Yann vous accueillent
- Fermée le **mercredi et le dimanche après-midi**

Du Lundi au Dimanche
5h00-13h20 & 15h45-19h

- Pains spéciaux, gâteaux à thème, pièces montées ...





Une année riche en spectacles











Reservez vite au

06.18.19.52.11

Retrouvez les dates et informations à l'intérieur du dépliant

Nouveauté

Livraison à domicile de plateau repas

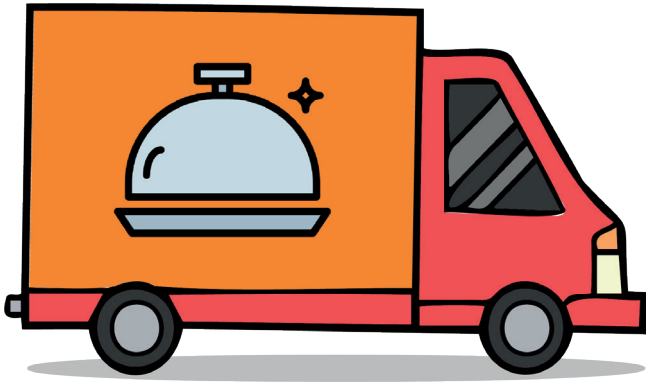






11€

Entrée
Potage
Plat
Dessert
Pain



Dans un rayon de 20km

Nouveauté









Distributeur à retrouver devant l'établissement

Samedi 15 janvier 2022



34€ menu & boissons comprises

Réservation au 06.18.19.52.11

Vendredi 21 janvier 2022

Soirée Couscous

Ambiance Années 80

à la salle des fêtes de

La Neuville-Les-Dorengt

15 € : plat + dessert

Réservation au 06.18.19.52.11

Janvier 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
					01	02 Jérôme Béroudiaux
03	04	05 Tête de veau	06	07	08  Tarot	09 Nuit Magic
10	11	12  Choucroute	13	14	15 	16 Benoît Plaitin
17	18	19	20	21	22 	23 Alexis Labarriere
24	25	26	27	28	29	30 Mambo
31	Notes :					

Dimanche 20 février

Spécial Saint Valentin

Accompagnement musical par Thomas



Une rose offerte à chaque dame

Réservation au 06.18.19.52.11

Dimanche 27 février 2022

CARNAVAL

Accompagnement musical
Par Mathieu

Venez déguisé et tenter de remporter des cadeaux

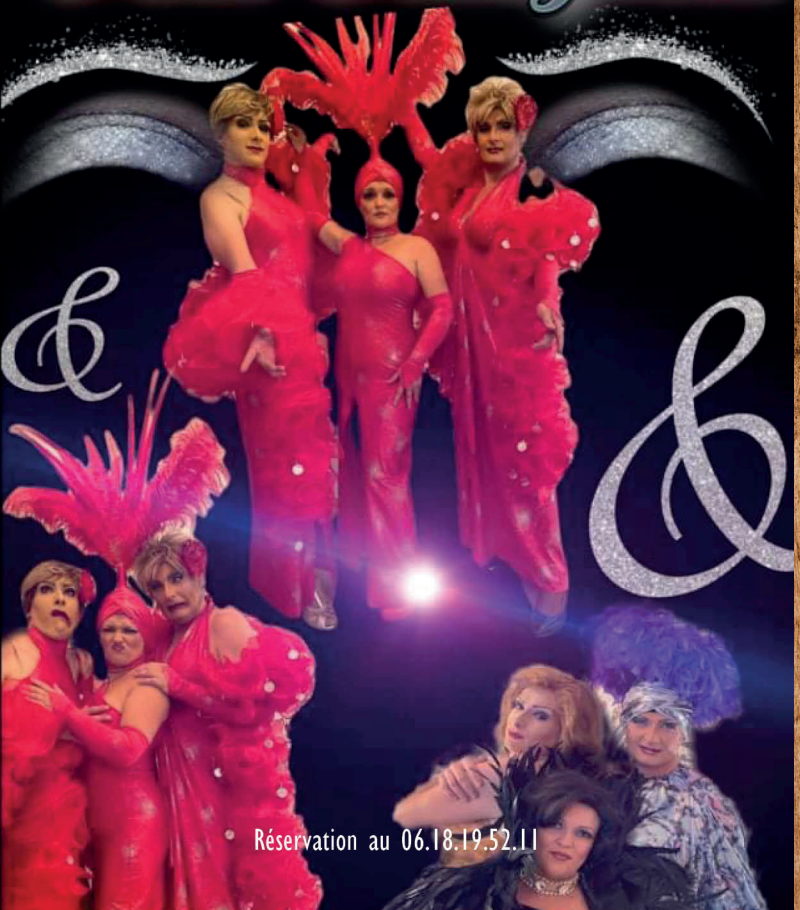
Réservation au 06.18.19.52.11

Février 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	01	02 Tête de veau	03	04	05  Tarot	06 Titus
07	08	09  Gala d'accordéon	10	11	12	13 Benoît Plaitin
14	15	16  Folle Illuzion	17	18	19 Complet	20 Thomas
21	22	23	24  Pierre Yves Moël	25	26	27  Mathieu Czensz
28	Notes :					

Mercredi 16 mars 2022

Foll Illuzion



Réservation au 06.18.19.52.11

La grosse choucroute



Mercredi 12 janvier
Mercredi 30 mars
Du mercredi 12 au vendredi 15 Avril
Mercredi 19 et jeudi 20 octobre
Mercredi 30 novembre

Ambiance Bavaroise
Par Eric'dan & Carole



Réservation au 06.18.19.52.11

Mars 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	01	02  Tête de veau	03	04	05  Tarot	06 Clemence duchaussoy
07	08	09	10	11	12 Maxime	13 Benoît Plaitin
14	15	16  Folle Illuzion	17	18 Complet	19 Complet	20 Nuit Magic
21	22	23	24	25	26 Complet	27 Alexis Labarriere
28	29	30  Choucroute	31			

Notes :

Tino Valentino



Mercredi 20 Avril
Mercredi 28 Septembre
Mercredi 23 Novembre

Menu, Boissons et spectacle
34€00

Ventriloquie, marionnettes, chansons et magie
Emerveillement assuré

Réservation au 06.18.19.52.11

Dimanche 17 avril 2022

Benoît Plaitin
fête ses
45 Ans de scène





Réservation au 06.18.19.52.11

Avril 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				01	02 	03 Thomas
04	05	06 Tête de Veau	07	08	09	10 Nuit Magic
11	12 	13 	14 	15 	16	17 
18	19	20 	21	22	23	24 Mambo
25	26	27	28	29	30	

Notes :

Mercredi 11 mai 2022



Réservation au 06.18.19.52.11

SAMEDI 28 MAI 2022

L'imitateur

PIERRE-YVES NOËL



Réservation au 06.18.19.52.11

-12

Mai 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						01 Mathieu Czensz
02	03	04 Tête de veau	05 Folle Illuzion	06	07 Tarot	08 Alexis Labarriere
09	10	11 Les Magics	12	13	14	15 Benoît Plaitin
16	17	18	19	20	21	22 Jérôme Béroudiaux
23	24	25	26 Complet	27	28 Pierre Yves Noël	29 Nuit Magic
30	31	Notes :				

CONCOURS DE TAROT



Chaque premier samedi du mois à partir de 14h

08 janvier
05 février
05 mars
02 avril
07 mai
04 juin

02 juillet
03 septembre
08 octobre
05 novembre
03 décembre

Réservation au 06.18.19.52.11

Soirée spécial Année 80

SAMEDI 25 JUIN



Réservation au 06.18.19.52.11

Juin 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
		01 Tête de veau	02	03	04  	05 Thomas
06	07	08	09	10	11	12 Benoît Plaitin
13	14	15	16	17	18	19 Nuit Magic
20	21	22	23	24	25  	26 Titus
27	28	29	30			

Notes :

Fête du Lever du jour



Les Magics

Samedi 16 & dimanche 17 juillet

80s RETRO

Sous chapiteau face à l'établissement

Nuit magic

Musette - Variété

Réservation au 06.18.19.52.11

Juillet 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				01	02 	03 Clémence Duchaussoy
04	05	06 	07	08	09	10 Benoît Plaitin
11	12	13	14	15	16  LES MAGICS ANNÉES 80	17  NUIT MAGIC
18	19	20	21	22	23	24 Thomas
25	26	27	28	29	30	31 Mambo

Notes :





Le 3 & 4 septembre 2022

Fête du musée d'antan



Animations et restauration sur les deux jours

Réservation et renseignements au 06.84.71.07.34

Août 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
01	02	03	04	05	06	07
08	09	10	11	12	13	14 Tony & Isabelle
15	16	17	18	19	20	21 Benoît Plaitin
22	23	24	25	26	27	28 Mambo
29	30	31	Notes :			

Congé Annuel



Nos accordéonnistes

En Gala :
Le mercredi 9 Février,
Le mercredi 14 Septembre,
Le mercredi 21 décembre,
Et Chaque Dimanche



B. Plaitin



J. Beroudiaux



Thomas



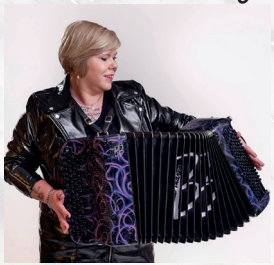
Tony & Isabelle



M. Czensz



C. Duchaussoy



A. Labarriere



Titus

Mambo

Nuit magic



Septembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			01	02	03 	04 Jérôme Béroudiaux
05	06	07  Tête de veau	08 	09	10 Maxime	11 Nuit magic
12	13	14 	15	16	17	18 Benoît Plaitin
19	20	21 	22	23	24	25 Titus
26	27	28 	29	30		

Notes :

Spécial Halloween

Samedi 29 Octobre
à partir de 20h00

Accompagnement Musical
Par Maxime

Dimanche 30 Octobre
à partir de 12h30

Accompagnement Musical
Par Nuit Magic



1 cadeau offert aux 2 meilleurs déguisements

Octobre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
					01	02
03	04	05  Tête de veau	06	07	08  Tarot	09 Thomas
10	11	12 	13	14	15	16 Benoît Plaitin
17	18	19  Choucroute	20  Choucroute	21	22	23 Mathieu Czensz
24	25	26	27	28	29 Maxime	30 Nuit Magic
31 Fermeture exceptionnelle	Notes :					

La Tête de Veau

Repas de Noël traditionnel en Italie, la tête de veau est aussi bien ancré dans notre cuisine française. Il existe un grand nombre de façons de préparer la tête de veau, elle peut être servit froide au naturel, accompagnée d'une vinaigrette aromatisée ou chaude avec une sauce gribiche ou ravigote.

À la carte tout les premiers mercredi du mois (sauf Juillet - Août) ou en bocaux stérilisés à emporter

En plat unique

17€50

En menu

28€50



Réservation au 06.18.19.52.11

Novembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	01 Fermeture exceptionnelle	02  Tête de veau	03	04	05  Tarot	06 Jérome Béroudiaux
07	08	09	10	11 Nuit Magic	12	13 Benoît Plaitin
14	15	16	17  Folle Illuzion	18	19	20 Alexis Labarriere
21	22	23  Tino Valentino	24	25	26 Maxime	27 Nuit Magic
28	29	30  Choucroute				

Notes :

Arbre de Noël

Du mardi 13 au jeudi 15 décembre 2022
Un cadeau offert à chaque participant
En présence du Père-Noël



Nouvel an 2023

Samedi 31 décembre 2022
Repas dansant de 12h à 21h
Animée par Benoît Plaitin

Un cadeau offert au choix par personne

Décembre 2022

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			01	02	03 	04 Thomas
05	06	07  Tête de veau	08	09	10 Maxime	11 Titus
12	13 	14 	15 	16	17	18 Nuit Magic
19	20	21 	22	23	24	25 Clémence Duchaussoy
26	27	28	29	30	31 	

Notes :



C'est vous qui choisisez !!

Vous êtes 60 personnes ou plus
Choisisez votre spectacle ou votre Artiste ainsi que votre date*,
et profitez du bon temps !

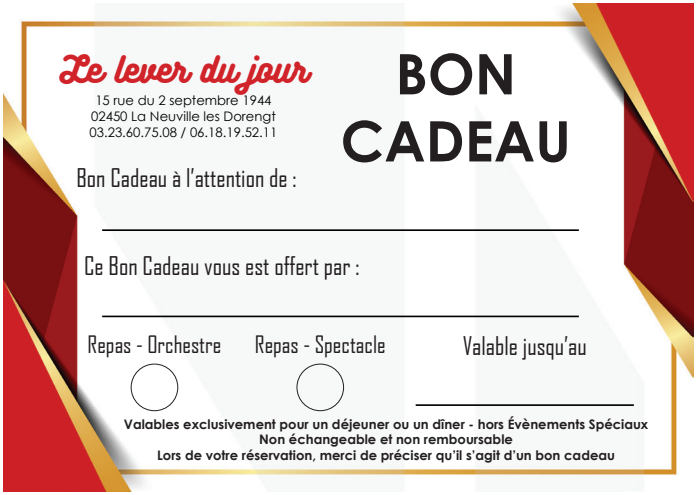
Liste des spectacles & artistes disponibles :

- Pierre Yves Noël
- Hervé Isorez
- Folle Illuzion
- Les Magics
- Maxime
- Tino Valentino
- Tony & Isabelle
- Alexis Labarriere
- Nuit Magic
- Benoit Plaitin
- Mambo
- Titus
- Jérôme béroudiaux
- Thomas
- Christophe Vérin
- Mathieu Czensz
- Clémence Duchaussoy

* Spectacle et date au choix en fonction des disponibilités des artistes et de la salle,
Devis rapide et personnalisé. Contact : 06.18.19.52.11

Offrez de la magie

Donnez du bonheur à votre entourage en leur offrant une carte cadeau de la prestation de votre choix.



Valable pour un déjeuner ou un dîner (hors événement spéciaux) pendant 1 an à partir de la date d'achat

Menu Spécial Groupe 2022

Janvier



Kir Pétillant & ses toasts

Terrine aux deux saumons
OU
Saucisson Brioché

Filet de soles
OU
Carbonnade flamande

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Galette des rois

Février



Kir Pétillant & ses toasts

Feuilleté de moules au safran
OU
Salade de gésiers

Sauté d'agneau
OU
Filet de dorade

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Moka Café

Mars



Kir Pétillant & ses toasts

Croûte au Morbier
OU
Duo de poissons fumés

Pavé de saumon
OU
Suprême de Pintade

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Charlotte aux fraises

Avril



Kir Pétillant & ses toasts

Salade de chèvre chaud
OU
Cassolette aux fruits de mer

Dos de cabillaud
OU
Filet mignons de porc

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Tarte aux pommes et sa boule de Glace

Mai



Kir Pétillant & ses toasts

Salade fermière
OU
Feuilleté d'escargots

Filet de colin
OU
Coq au vin

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Millefeuille

Juin



Kir Pétillant & ses toasts

Pêche au thon
OU
Feuilleté de crevettes

Bœuf provencal
OU
Truites aux amandes

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Paris Brest

Menu Spécial Groupe 2022

Juillet



Kir Pétillant & ses toasts

Tomate au thon
OU
Jambon de Bayonne et melon

Brochette de Dinde
OU
Filet de Rougets

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Tarte Brésilienne

Aout



Kir Pétillant & ses toasts

Melon au porto
OU
Saucisson brioché

Jambon Grillé au madère
OU
Filet de Daurade

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Eclair au café

Septembre



Kir Pétillant & ses toasts

Flamiche au maroilles
OU
Cassolette d'andouillette

Sauté de veau
OU
Filet de soles

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Tarte brésilienne

Octobre



Kir Pétillant & ses toasts

Croustade de soles au girolles
OU
Salade paysanne

Magret de canard
OU
Filet de truite

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Gâteaux meringué

Novembre



Kir Pétillant & ses toasts

Croustade parisienne
OU
Terrine aux deux saumons

Dos de Colin
OU
Filet mignon de Porc

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Charlotte

Decembre



Kir Pétillant & ses toasts

Feuilleté de Saint Jacques
OU
Tranche de foie Gras

Cuisse de canard à l'orange
OU
Filet de Sandre

Duo de fromages chaud ou froid & salade

Gâteaux aux fruits
OU
Buche patissière



Formule semaine

(Sans animations - du lundi au vendredi en petite salle)

10€00 - Plat du jour (boissons non comprises)
12€00 - Buffet et dessert (boissons non comprises)
13€00 - Plat et dessert (Boissons non comprises)
Ou 14€50 - Entrée et plat (Boissons non comprises)
Ou 16€50 - 18€50 à la carte (Boissons non comprises)

Formule Guinguette

(En semaine - Tarif Groupe ou Club)

Repas + boissons + Orchestre

(Trou normand compris)

32€00 - Groupe de 1 à 39 personnes
31€00 - Groupe de 40 à 54 personnes
30€00 - Groupe de 55 à 102 personnes + 1 repas offert
29€00 - Groupe de 103 personnes et plus + 2 repas offert

Repas + boissons + spectacle + Danse

(Trou normand compris)

42€00 - Groupe de 1 à 39 personnes
38€50 - Groupe de 40 à 54 personnes
37€50 - Groupe de 55 à 102 personnes + 1 repas offert
36€50 - Groupe de 103 personnes et plus + 2 repas offert

Formule Tête de veau

(Chaque 1er mercredi du mois)

28€00 - Entrée, plat, fromage et dessert (Boissons non comprises)

Formule Samedi soir

Avec repas

Dès 42€00 - Soirée dansante + spectacle + Repas (Boissons comprises)
Dès 32€50 - Soirée dansante + Orchestre + Repas (Boissons comprises)
Dès 28€50 - Soirée dansante + DJ + Repas (Boissons comprises)

Sans repas

Entrée à 10€00

Formule Dimanche midi

Avec repas (Avec trou normand)

35€00 - Cocktail Maison avec Toast (Boissons comprises)
Entrée au choix
Plat au choix
Duo de fromages
Dessert au choix avec café

Sans repas

6€00 - Danse

Conditions générales

- Le lever du jour se reserve le droit de modifier le programme
- Les spectacles sont maintenus dans la mesure du possible
- Toutes les journées sont animées par un ou plusieurs musiciens

- Toute réservation sera considéréé comme ferme et définitive aprés un versement d'un accompte de 200€
- Le nombre de participants communiqué 24h avant la prestation sera facturé (sauf cas exceptionnel).
- Le lever du jour offre le repas du ou des chauffeurs
- Pour les menus ou le choix est possible, il est demandé aux groupes d'opérer un choix unique pour l'entrée, le plat et le dessert.

- Nos animations se terminent vers 18h en semaine et vers 19h le dimanche

- **Etablissement accessibles aux personnes à mobilité réduite**

Uniquement sur réservation

* Tarifs de l'année 2022 uniquement à titre indicatif - l'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Janvier		Février		Mars		Avril		Mai		Juin	
S 01		M 01		M 01		V 01		D 01	Mathieu Czensz	M 01	Tête de Veau
D 02	Jérome Béroudiaux	M 02	Tête de veau	M 02	Tête de veau	S 02	Tarot	L 02		J 02	
L 03		J 03		J 03		D 03	Thomas	M 03		V 03	
M 04		V 04		V 04		L 04		M 04	Tête de Veau	S 04	Tarot
M 05	Tête de veau	S 05	Tarot	S 05	Tarot	M 05		J 05	Folle Illuzion	D 05	Thomas
J 06		D 06	Titus	D 06	Clèmence Duchaussoy	M 06	Tête de veau	V 06		L 06	
V 07		L 07		L 07		J 07		S 07	Tarot	M 07	
S 08	Tarot	M 08		M 08		V 08		D 08	Alexis Labarriere	M 08	
D 09	Nuit Magic	M 09	Gala d'accordéon	M 09		S 09		L 09		J 09	
L 10		J 10		J 10		D 10	Nuit Magic	M 10		V 10	
M 11		V 11		V 11		L 11		M 11	Les magics	S 11	
M 12	Choucroute	S 12		S 12	Maxime	M 12	Choucroute	J 12		D 12	Benoît Plaitin
J 13		D 13	Benoît Plaitin	D 13	Benoît Plaitin	M 13		V 13		L 13	
V 14		L 14		L 14		J 14		S 14		M 14	
S 15	Hervé Isorez	M 15		M 15		V 15		D 15	Benoît Plaitin	M 15	
D 16	Benoît Plaitin	M 16	Les magics	M 16	Folle Illuzion	S 16		L 16		J 16	
L 17		J 17		J 17		D 17	Benoît Plaitin	M 17		V 17	
M 18		V 18		V 18	Complet	L 18		M 18		S 18	
M 19		S 19	Complet	S 19	Complet	M 19		J 19		D 19	Nuit Magic
J 20		D 20	Thomas	D 20	Nuit Magique	M 20	Tino Valentino	V 20		L 20	
V 21	Couscous	L 21		L 21		J 21		S 21		M 21	
S 22	Maxime	M 22		M 22		V 22		D 22	Jerome Béroudiaux	M 22	
D 23	Alexis Labarriere	M 23		M 23		S 23		L 23		J 23	
L 24		J 24	Pierre yves Noël	J 24		D 24	Mambo	M 24		V 24	
M 25		V 25		V 25		L 25		M 25		S 25	Maxime
M 26		S 26		S 26	Complet	M 26		J 26	Complet	D 26	Titus
J 27		D 27	Mathieu Czensz	D 27	Alexis Labarriere	M 27		V 27		L 27	
V 28		L 28		L 28		J 28		S 28	Pierre Yves Noël	M 28	
S 29				M 29		V 29		D 29	Nuit Magic	M 29	
D 30	Mambo			M 30	Choucroute	S 30		L 30		J 30	
L 31				J 31				M 31			

Juillet		Août		Septembre		Octobre		Novembre		Décembre	
V 01		L 01		J 01		S 01		M 01		J 01	
S 02	Tarot	M 02		V 02		D 02		M 02	Tête de Veau	V 02	
D 03	Clémence Duchaussoy	M 03		S 03	Tarot	L 03		J 03		S 03	Tarot
L 04		J 04		D 04	Jerome Béroudiaux	M 04		V 04		D 04	Thomas
M 05		V 05		L 05		M 05	Tête de Veau	S 05	Tarot	L 05	
M 06	Tête de Veau	S 06		M 06		J 06		D 06	Jerome Béroudiaux	M 06	
J 07		D 07		M 07	Tête de veau	V 07		L 07		M 07	Tête de veau
V 08		L 08		J 08	Folle Illuzion	S 08	Tarot	M 08		J 08	
S 09		M 09		V 09		D 09	Thomas	M 09		V 09	
D 10	Benoît Plaitin	M 10		S 10	Maxime	L 10		J 10		S 10	Maxime
L 11		J 11		D 11	Nuit magic	M 11		V 11	Nuit Magic	D 11	Titus
M 12		V 12		L 12		M 12	Les magics	S 12		L 12	
M 13		S 13		M 13		J 13		D 13	Benoît Plaitin	M 13	
J 14		D 14	Tony & Isabelle	M 14	Gala d'accordéon	V 14		L 14		M 14	Arbre de Noël
V 15		L 15		J 15		S 15		M 15		J 15	
S 16	Fête du lever du jour	M 16		V 16		D 16	Benoît Plaitin	M 16		V 16	
D 17		M 17		S 17		L 17		J 17	Folle Illuzion	S 17	
L 18		J 18		D 18	Benoît Plaitin	M 18		V 18		D 18	Nuit Magic
M 19		V 19		L 19		M 19	Choucroute	S 19		L 19	
M 20		S 20		M 20		J 20		D 20	Alexis Labarriere	M 20	
J 21		D 21	Benoît Plaitin	M 21	Pierre Yves Noël	V 21		L 21		M 21	Gala d'accordéon
V 22		L 22		J 22		S 22		M 22		J 22	
S 23		M 23		V 23		D 23	Mathieu Czensz	M 23	Tino Valentino	V 23	
D 24	Thomas	M 24		S 24		L 24		J 24		S 24	
L 25		J 25		D 25	Titus	M 25		V 25		D 25	Clémence Duchaussoy
M 26		V 26		L 26		M 26		S 26	Maxime	L 26	
M 27		S 27		M 27		J 27		D 27	Nuit Magic	M 27	
J 28		D 28	Mambo	M 28	Tino Valentino	V 28		L 28		M 28	
V 29		L 29		J 29		S 29	Halloween	M 29		J 29	
S 30		M 30		V 30		D 30		M 30	Choucroute	V 30	
D 31	Mambo	M 31				L 31				S 31	Benoît Plaitin

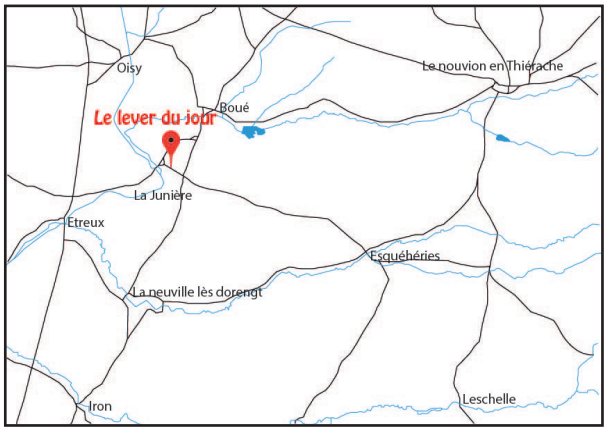
Le lever du Jour

leleverdujour.ericpetiau@orange.fr

03.23.60.75.08 / 06.18.19.52.11

http://www.le-lever-du-jour-net

15 rue du 2 septembre 1944
02450 La neuville Les Dorengt



Adresse GPS : 15 rue de l'industrie











Thérèse & Éric PETIAU vous accueillent dans ce lieu magique où gastronomie, danse et spectacles enchanteront vos soirées



A très vite dans notre Etablissement
Eric Therese