

# BOUCANS !

GAZETTE DES BOUCANS DE LA BAIE · GRATUIT · DÉCEMBRE 2019

OFFICE DE TOURISME CENTRE MARTINIQUE :

**0596 800 070**

Plus d'infos sur [boucansdelabaie.fr](http://boucansdelabaie.fr)

## 30 DÉCEMBRE 2019 : RÊVE D'UN CIEL TOUT EN COULEURS...



RIBOTE CULTURELLE

### LES BOUCANS VOUS INVITENT AUX MUSÉES

#### BIBLIOTHÈQUE SCHÖELCHER

1, rue de la Liberté - 0596 55 68 30

Horaire d'ouverture : 13h - 20h

Expo : « Mille éclats de pierres », Jean Camille Elisabeth - 18h30 : Conte (Dédé Duguet)

#### CATHÉDRALE SAINT LOUIS

Rue Victor Schoelcher - 0596 60 59 00

Horaire d'ouverture : 16h - 19h

#### ESPACE MUSÉAL AIME CÉSAIRE

Rue de la République (ex hôtel de Ville) - 0596 59 61 33

Horaire d'ouverture : 16h - 19h

Visites guidées (Pl. Limitées) - Tarif : 4€

#### MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE PRÉCOLOMBIENNE ET DE PRÉHISTOIRE

9, Rue de la Liberté - 0596 71 57 05

Horaire d'ouverture : 16h - 19h

Visite libre des expositions - Tarif : 1€

Expo : « Archéologie de la période amérindienne à la Martinique ces 10 dernières années »

#### MUSÉE D'HISTOIRE ET D'ETHNOGRAPHIE DE MARTINIQUE

10, Bd Général de Gaulle - 0596 72 81 87

Horaire d'ouverture : 16h - 19h

Visite libre des expositions - Tarif : 1€

Expos : « Les objets et figures de l'esclavage et de la discrimination » & « La reproduction d'un intérieur bourgeois du 19ème siècle »

#### THÉÂTRE AIMÉ CÉSAIRE & SON JARDIN

Rue République (ex Hôtel de Ville)

Horaire d'ouverture : Jusqu'à 19h

Expos : HALL > Exposition TRAS. Chapitre III « Bètafé, traces de lumière » de Christophe Mert (0696 233 850) / JARDIN DU THÉÂTRE > « Le Banc Aimé Césaire, hommage aux luttes des Peuples Noirs » - Fondation Toni Morrison GRILLES > « Nos Centenaires In Foyal 350 ans - De l'Exposition photographique à la réalité augmentée » Photographies : Benny - F. Bibas - Frantz Ventura

#### PROGRAMME

### FORT-DE-FRANCE : UNE SOIRÉE POUR BRILLER DE 1000 FEUX !

16h : Nocturne des musées et des sites

19h : Dîner en Ville dans les restaurants partenaires (découvrir la liste des participants en page 2)

19h : Before / Avant-feu avec D. Dream & DJ Payou

19h30 : Escapade Féérique (Balade Nautique)

20h30 : Show pyrotechnique

20h45 : Concert de 3 ténors de la musique antillaise > Ralph Thamar, Tony Chasseur et Pipo Gertrude

### ESCAPADE FÉÉRIQUE

Offrez-vous une place de choix, durant le feu d'artifice ! Admirez l'embrasement du ciel à bord d'un bateau depuis l'une des plus belles baies du Monde.

Nombre de places limité. Tarif : 55€/personne.

Informations et Réservation :

Office de Tourisme Centre Martinique

> Tel : 0596 800 070

#### DÉPLACEMENT

### COMMENT VENIR AUX BOUCANS DE LA BAIE ?

#### BUS

Desserte par le réseau MOZAIK\*

BHNS Ligne A & B : Navettes spéciales au départ du parking relais Stade P. Alier de 18h à 23h - Tarif 1 €

#### STATIONNEMENT GRATUIT

En chaussée, sur les voies autorisées

#### STATIONNEMENTS PAYANTS

- Parking Centre Commercial Cour Perrinon, Accès rue République
- Parking Gare Inter-Iles, Accès rue de la Ravine Bouillé
- Parking Silo Lafcadio Hearn (côté Marché Lafcadio), Accès rocade ou Centre-ville par la rue du Pavé
- Parking Silo Pointe Simon, Accès rue du Commerce
- Parking Savon, Accès rues J. Compère et G. Pagès

\*SOUS RÉSERVE DE CONFIRMATION



« La table c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence. » Bernard Loiseau, Cuisinier

Au centre-ville ou à proximité, les restaurants des Boucans de la Baie vous attendent Dès 19 heures. Produits de la mer en tête, assiettes de fête, spécialités du monde, vous avez l'embaras du choix ! Voilà quelques idées pour vous mettre en appétit...

## ANGLE PAGÈS

Rue Isambert angle Garnier Pagès  
Tél : 0696 00 29 81  
Entrée : Salade de choux Corsa **ou** Jambon caramélisé **ou** Soupe  
Plat : Poisson à la plancha **ou** Poulet boucané **ou** Griots de Porc  
Dessert : Flan au coco **ou** Blanc manger coco  
Tarif : 25 € hors boissons

## CHURRASCO

66, rue Ernest Deproge  
Tél : 09 76 61 07 31  
Apéritif : coupe de bienvenue  
Entrée : Profiteroles au foie gras **ou** Velouté de giraumon  
Plat : Filet de saumon, sauce champagne, riz aux légumes **ou** Côte de bœuf, sauce foie gras, purée de pommes de terre  
Dessert : Mousse légère au chocolat **ou** Tarte citron revisitée  
Tarif : 69 €  
Sur réservation uniquement

## COMTESSE DU BARRY

41, route de Cluny  
Tél : 0696 44 77 39 - 0596 63 30 06  
Amuse-bouche : Verrine de gravellax de saumon, mousse d'herbe, touche de caviar  
Entrée : Feuilleté de foie gras de canard  
Plat : Demi-coquelet, sauce foie gras, pruneaux, pommes de terre rôties  
Dessert : Bûche maison  
Tarif : 40 € hors boissons

## DJOL DOU

27, rue Garnier Pagès  
Tél : 0596 63 10 84  
Entrée : Brochette Djol Dou **ou** Balaou frit **ou** Assiette d'ici **ou** Jambon boucané  
Plat : Souris d'agneau au curcuma **ou** Poisson boucané **ou** Entrecôte sauce poivre vert  
Dessert : Flan au coco **ou** Blanc manger coco **ou** Crème passion  
Tarif : 40 € hors boisson

## GRENADE & BASILIC

4, rue Garnier Pagès  
Tél : 0696 82 55 10  
Apéritif : Verre de vin blanc **ou** rouge  
Entrée : Salade paysanne  
Plat : Saumon à la plancha **ou** Souris d'agneau au romarin et anis étoilé sauce forestière sur riz basmati  
Dessert : Tiramisu  
Tarif : 35 €

## LA CROISIÈRE

98, rue Ernest Deproge  
Tél : 0596 71 93 04  
Apéritif : Cocktail avec **ou** sans alcool  
Entrée : Bouchée au poulet  
Plat : Poulet farci aux lambis **ou** Poisson sauce citronnelle gratin de légumes vapeur  
Dessert : Flan aux fruits  
Animation : Patrick Rascar en trio  
Tarif : 28 €

## LA FAVELA

7, rue de la Libération  
Tél : 0596 79 41 72  
Apéritif : cocktail spécial Boucans  
Entrée : Rissoles au saumon fumé **ou** Caldo de Feijoada (velouté brésilien)  
Plat : Escondidinho de Balcalhau (gratin de morue) **ou** Côte de Bœuf sauce mère et sa déclinaison de mousselines  
Dessert : Trilogie du serveur  
Animation : groupe cubain Mario Rosabal  
Tarif : 59€  
Sur réservation uniquement

## LE BOLIBAR

SIMON HOTEL - 1, rue Loulou Boislaville  
Tél : 0596 50 22 22  
Cocktail d'înatoire de 12 pièces servi individuellement à table  
Tarif : 90 € incluant 1/2 bouteille de champagne/personne  
Places limitées  
Réservation conseillée - Tenue correcte exigée

## LE JARDIN DES ALIZÉS

SQUASH HOTEL - 3, boulevard de la Marne  
Tél : 0596 72 80 80- 0696 22 85 03  
Apéritif : Rhum blanc, rhum vieux, planteur, Martini, Porto, jus de fruits, eau minérale  
Entrée : Bisque de langouste **ou** Assiette campagnarde (gésier confit, jambon de Bayonne, champignons, mousse de canard)  
Plat : Magret de canard à la poire et au miel **ou** Roulé de dorade farcie à la crevette, pomme de terre en robe des champs, assortiments de légumes du jardin  
Dessert : Lingot chocolat et son coulis de fruits rouges **ou** Crème brûlée à la vanille et au gingembre  
Tarif adulte : 49 €  
Tarif enfants (-12ans) : 24,50 €  
Ambiance musicale

## LE JOSÉPHINE

IMPÉRATRICE HOTEL - 15, rue de la Liberté  
Tél : 0696 63 06 82  
Apéritif : Shrub maison offert  
Entrée : Tartare de marlin et saumon fumé à l'aneth et aux baies roses  
Plat : Chapon aux morilles et aux marrons, écrasé de pomme de terre à la truffe, poêlée de petits légumes au beurre  
Dessert : Impérial chocolat mandarine **ou** Mousse au cassis et mascarpone à la vanille  
Tarif : 40 €  
**ou**  
Entrée : Pâté en pot de lambi  
Plat : Duo de langouste et gambas, riz noir, poêlée de petits légumes au beurre  
Dessert : Impérial chocolat mandarine **ou** Mousse au cassis et mascarpone à la vanille  
Tarif : 58 €

## LE KWI VERT

41, rue Jacques Cazotte  
Tél : 0696 02 66 86  
Apéritif : Coupe de champagne  
Entrée : Aumônière de fruits de mer et sa vinaigrette de bissap blanc  
Plat : Mafé de lambi, riz au curcuma et allocos **ou** Langouste au four et son assortiment de légumes  
Dessert : Farandole de douceurs (assortiment de petits gâteaux)  
Tarif : 60 €

## LE FOUR SENSES

Esplanade de la Pointe Simon - 1, rue Loulou Boislaville  
Tél : 0696 81 28 48  
Menu à la carte **ou** cocktail d'înatoire De 17h00 à 02h00.  
Animation : DJ  
Réservation conseillée

## LE LAURIER

30, rue du capitaine Manuel  
Tél : 0596 70 63 29 - 0696 45 91 95  
Entrée : Salade gourmande  
Plat : Gigot d'agneau **ou** Vivaneau grillé **ou** grillades variées **ou** gratin de saison  
Dessert : Gâteau au chocolat  
Tarif : 25€ hors boissons

## L'ESCALE

69, rue Victor Hugo  
Tél : 0696 25 16 56  
Entrée : Terrine de poisson **ou** Cassolette de la mer  
Plat : Steak de thon sauce vierge **ou** Goulash  
Dessert : Moelleux au chocolat **ou** Tarte au citron  
Tarif : 30 € hors boissons

## LE SPICE

ZAC Etang Z'abricots, Port de plaisance  
Tél : 0596 96 94 20 - 0696 61 76 16 - 0696 01 66 67  
Entrée : Souskay de lambi **ou** Velouté de lambi  
Plat : Fricassée de lambi **ou** Lambi grillé, riz pilaf **ou** mousseline de légumes pays  
Dessert : Salade de fruits frais **ou** nougat glacé et son coulis de pistache  
Animation : Dj  
Tarif : 32 € hors boissons



## LE SUNSET

60, rue Petit Pavois, Pointe de la Vierge  
Tél : 0696 54 05 30  
Entrée : Œufs mimosas  
Plat : Pièce de bœuf et son gratin d'igname  
Dessert : Panna cotta coco passion  
Animation : DJ Live  
Tarif : 25 € hors boissons

## LE VIEUX FOYAL

22, rue Garnier Pagès  
Tél : 0696 28 60 83 - 0596 77 05 49  
Apéritif de bienvenue  
FORMULE MER  
Entrée : Accras de crevettes  
Plat : Filet de balaou frit **ou** Dombé de crevettes  
Dessert : Moelleux au chocolat  
Tarif : 32 €  
**ou**  
FORMULE TERRE  
Entrée : Accras de morue  
Plat : Épaule d'agneau **ou** Chèlou  
Dessert : coupe de glace  
Tarif : 30 €  
**ou**  
FORMULE AVEC PLAT UNIQUEMENT  
Balaou frit et accompagnement  
Tarif : 16 €

## NUEVO MEJICO

108, rue Ernest Deproge  
Tél : 0596 60 60 21 - 0696 26 32 17  
Entrée : Assiette de tapas : ailerons du poulet, oignons rings, mini-brochette Tex Mex, beignet de piment doux sur lit de salade verte  
Plat : Burrito bœuf **ou** Fajita poulet  
Dessert : Nuevo brownie  
Animation : Mariachis  
Tarif : 30 € hors boissons

## THE CREW

44, rue Ernest Deproge  
Tél : 0596 73 04 14  
Entrée : Accras de crevettes **ou** Tartare de dorade sésame & soja  
Plat : Fricassée de chatrou **ou** Filet de dorade grillée sauce créole  
Dessert : Flan Coco **ou** Pâtisserie maison  
Tarif : 28 € hors boissons

## THE YELLOW

51, rue Victor Hugo, 1er étage  
Tél : 0596 75 03 59  
Entrée : Velouté de giraumon aux crevettes  
Plat : Pavé de dorade en croute de tapenade **ou** Rôti de porc mariné crème de champignons  
Dessert : Crème brûlée au punch coco  
Tarif : 35 € hors boissons