Musique, gastronomie et divertissement d’exception

Le Dinner-Show d’Europa-Park ouvre « The Grand Club »

12 octobre 2026

Du 21 novembre 2026 au 21 février 2027, « The Grand Club » ouvre ses portes à l’ « Europa-Park Teatro ». La nouvelle édition du Dinner-Show d’Europa-Park entraîne les convives dans un univers où musique, plaisirs culinaires et divertissement se conjuguent en une expérience globale hors du commun. Pendant près de quatre heures, 32 artistes internationaux de renommée mondiale, des acrobaties fascinantes, de la musique live, du chant, de la danse et une pointe d’humour promettent des moments inoubliables. Un menu de gala en 4 services, signé par les chefs des hôtels d’Europa-Park Resort et du restaurant « Amitié – La Cuisine du Château », vient parfaire la soirée. Europa-Park Resort est accessible en direct avec TGV INOUI à 2h34 de Paris-Est.

Le majestueux « Europa-Park Teatro », situé dans le quartier thématique italien, offre, avec son ambiance baroque italienne classique, le cadre idéal pour « The Grand Club ». Les visiteurs y vivent une soirée placée sous le signe des rencontres inattendues, des émotions et de plaisirs culinaires.

Une expérience scénique spectaculaire

La soirée est animée par Timothy Trust & Diamond. Ce duo de magiciens primé accompagne le public du « Grand Club » à travers une mise en scène où gastronomie et divertissement se rencontrent sans cesse de façon surprenante. Avec leur charme, leur humour et leur remarquable présence scénique, les deux artistes donnent le ton à cette soirée placée sous le signe de l'émerveillement.

Sur scène, des artistes internationaux enthousiasment le public avec des performances acrobatiques et des talents hors du commun. La soirée est rythmée par de la musique live, du chant et des chorégraphies de la troupe de ballet d'Europa-Park, portant des costumes confectionnés dans les ateliers du parc. L'alliance entre prouesses artistiques, émotions musicales, une animation pleine de charme et des touches d'humour fait de « The Grand Club » une véritable fête pour les sens.

Des moments gourmands

En écho aux temps forts de la scène, les chefs des hôtels d'Europa-Park Resort et du restaurant « Amitié – La Cuisine du Château » ont composé un menu de gala raffiné en 4 services. Chaque plat porte la signature culinaire d'un restaurant d'exception, faisant de la soirée un voyage gourmand à travers différents univers de saveurs.

Le repas débute par un sandre accompagné d'un chou à la crème, piment d'Espelette, beurre blanc arrosé de crémant brut Château Ollwiller, une création du restaurant « Amitié – La Cuisine du Château » à Hartmannswiller sur la Route des Vins d'Alsace. Les restaurants « Medici » et « Cesare » de l'hôtel 4* supérieur « Colosseo », servent ensuite des « tagliolini all'uovo », sauce truffée au beurre, truffe et jaune d'œuf confit. En plat principal, le restaurant « Captain's Finest », de l'hôtel 4* supérieur « Bell Rock », propose une réinterprétation du filet Wellington accompagné de duxelles de champignons, de confit d'échalotes et de persil tubéreux. La soirée se conclut en beauté avec une composition du restaurant « Amitié – La Cuisine du Château » autour d'un Opéra et de la cerise.

Un menu spécialement composé est également proposé aux amateurs de cuisine végétarienne. Il débute par un tofu soyeux accompagné d'un chou à la crème, piment d'Espelette, beurre blanc et crémant brut. Suivent les mêmes « tagliolini », sauce truffée au beurre, truffe et jaune d'œuf confit. En plat principal, les convives découvrent une interprétation végétarienne du filet de bœuf, accompagnée de duxelles de champignons, de confit d'échalotes et de persil tubéreux. L'Opéra à la cerise vient également clôturer le menu végétarien.

Allergies, intolérances et préférences alimentaires particulières peuvent être prises en compte jusqu'à trois jours avant la date de l'événement au plus tard.

Un accord parfait, selon vos envies

En complément du menu de gala, plusieurs forfaits boissons peuvent être ajoutés. La formule avec alcool comprend une sélection de vins, de la bière, de l'eau minérale, des softs et des boissons chaudes.

Avec la formule sans alcool, les convives profitent d'un accord mets et boissons sans alcool, ainsi que de softs, d'eau minérale et de boissons chaudes. Un forfait cocktails, avec trois cocktails au choix, est également disponible.

Les billets sont proposés dans les catégories Excellent, Premium et Deluxe. Toutes les catégories comprennent le menu de gala, le spectacle de près de quatre heures, la musique live, le vestiaire ainsi que l'accès à Europa-Park à partir de 17h00 pendant sa période d'ouverture (fermé les 24 et 25 décembre puis à partir du 10 janvier). Les catégories Excellent et Premium incluent en outre un forfait eau minérale. La catégorie Deluxe offre, en plus d'une vue optimale sur la scène, notamment un forfait boissons avec ou sans

alcool, un apéritif au champagne, un amuse-bouche, un café et des mignardises, ainsi qu'un digestif ou un cocktail.

Des nuits magiques à Europa-Park Resort
Pour tous ceux qui souhaitent prolonger cette soirée d'exception dans la détente, direction l'un des six hôtels 4* et 4* supérieur d'Europa-Park Resort. Le Dinner-Show d'Europa-Park peut être combiné à une nuitée avec petit-déjeuner. La formule comprend notamment le transfert gratuit vers le Dinner-Show ainsi que l'accès aux espaces piscine et aux espaces bien-être et spa pendant le séjour.

Se rendre à Europa-Park Resort avec TGV INOUI
L'arrêt TGV INOUI en gare de Ringsheim / Europa-Park permet aux voyageurs en provenance de Paris de profiter pleinement de leur séjour ! Des navettes routières desservent Europa-Park Resort (trajet : 10 min environ).

Plus d'informations sur : https://www.europapark.de/fr/evenements/europa-park-dinner-show

Le majestueux « Europa-Park Teatro », situé dans le quartier thématique italien

Filet Wellington accompagné de duxelles de champignons, de confit d'échalotes et de persil tubéreux

Sur scène, des artistes internationaux enthousiasment le public avec des performances acrobatiques et des talents hors du commun