CE MOIS CHEZ OSCAR

L'ARTISTE DU MOIS

L'OFFRE DU MOIS

FOCUS PARTENAIRE

LA RECETTE DU CHEF

La Gazette

Ce mois chez Oscar

VENDREDI 2 JUIN

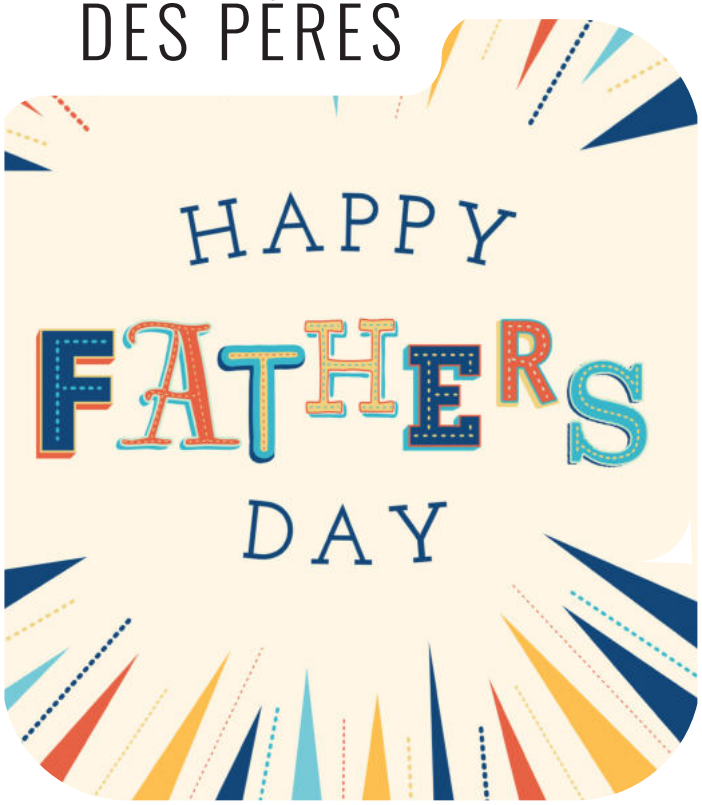
PRIVATISATION

DIMANCHE 4 JUIN

FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 18 JUIN

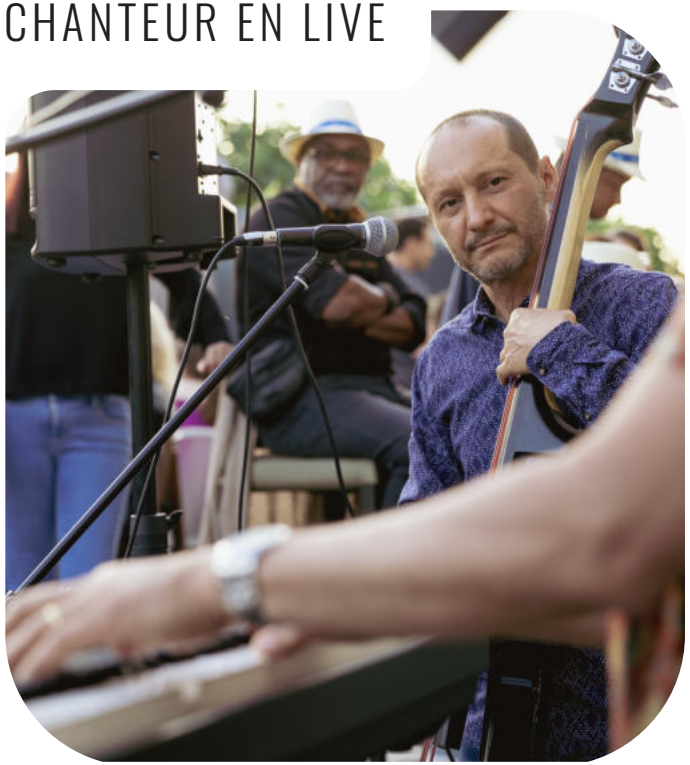
FÊTE DES PÈRES



MERCREDI 21 JUIN

FÊTE DE LA MUSIQUE

CHANTEUR EN LIVE



Ce mois chez Oscar

Ce mois chez Oscar

JEUDI 22 JUIN

PRIVATISATION

JEUDI 29 JUIN

AFTER WORK
80'S / 90'S

L’Artiste du mois

SON DE FAMILIA

Bienvenue dans l'univers de « Son de Familia », un groupe familial de musique cubaine qui vous transportera au cœur des rythmes ensoleillés de l'île de Cuba.

Composé de membres unis par des liens de sang et une passion commune pour la musique, Son de Familia vous invite à partager leur amour pour la culture cubaine à travers leur art.

Jeudi Plancha

Retrouvez tous les Jeudis le menu spécial Plancha chez Oscar !

FORMULE À 27,50€

- Assiette fraicheur
- Plancha viande & poissons
- Accompagnements légumes
- Dessert au choix

Ambiance Estivale au programme !

DU 1ER JUIN
AU 31 JUILLET

Focus Partenaire

MY LITTLE KOMBI

Venez vous faire prendre en photo dans une ambiance vintage lors des événements chez Oscar !

C'est un Combi Volkswagen délicieusement Vintage qui se déplace au cœur de nos événements et se transforme en véritable Photobooth, une cabine équipée d'une borne photo interactive.
Souriez, imprimez, partagez...

La recette du Chef

TARTARE À L'ITALIENNE ET SA BURRATE DELLA PUGLIA

- 200 g de boeuf rumsteck
- 1 c à soupe de basilic frais
- 1 c à soupe de parmesan râpé
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de pistaches
- Dés de tomates
- 1 c à soupe de caprons
- 1 Burrata della puglia

Hachez les pistaches, les caprons avec le basilic et l'huile d'olive. Ajoutez le parmesan en poudre au mélange.

Taillez finement la viande à l'aide d'un grand couteau. Ajoutez les dès de tomates et le mélange haché précédemment sur le Rumsteck et poser la Burrata au dessus.

Rajoutez de l'huile d'olive et salez et poivrez à votre convenance.

Ils nous font confiance