



La mairie d'Estadens et les associations estadinoises  
(comité des fêtes, football et ASPTT) présentent :

# CIRQUE AÏTAL ESTADENS EN FÊTE

30 et 31 Décembre  
2019



CIRQUE  
REPAS ET BAL  
FESTIF !



# CIRQUE AÏTAL - ESTADENS EN FÊTE

Spectacle de cirque sous chapiteau

Forts de leur venue en novembre 2015 avec le spectacle "Pour le meilleur et pour le pire" Victor et Kati, estadiens de coeur, sont heureux de présenter pour cette fin d'année une version inédite de leur nouvelle création. Entourés d'acrobates extraordinaires ils déploient là leur talent d'artistes de cirque confirmés qui sillonnent la France et l'Europe depuis plus de 10 ans. Mains à mains, jonglage, banquine, mat chinois, voltige équestre et musiciens live sont invités sous le chapiteau pour un grand moment de cirque, d'intenses émotions et de grande poésie. Drôles, inventifs et époustouflants c'est une promesse de grand bonheur à partager en famille que proposent ces grands artistes au coeur d'Estadens pour cette fin d'année.

La soirée du 31 décembre sera suivie d'un repas concocté par le cuisinier du cirque avec des produits locaux de qualité en complicité avec la mairie d'Estadens, le comité des fêtes, le football et l'ASPTT, suivi d'un concert festif proposé par les artistes musiciens du cirque Aïtal et quelques surprises ...

Les artistes : Victor Cathala et Kati Pikkarainen , Matias Salmenaho, João Paulo Santos , Ludo Balladin et les musiciens : Helmut Nünning, Hugo Piris, Julien Heurtel et Benni Masuch.

**Le 30 décembre - Spectacle à 15h et à 20h**

**Le 31 décembre - Spectacle à 19h suivi d'un repas/concert festif sous chapiteau chauffé.**

Lieu : Cap d'Arbon, Estadens  
Durée du spectacle : 1h15  
Tout public !

**Point de vente - réservations :**

Offices du tourisme (Aspet, Salies, St Martory) - 05 61 94 86 51

En ligne : [www.cirque-aital.com](http://www.cirque-aital.com)  
Renseignements : 06 52 36 43 63

**Tarifs :** Spectacles : adultes 16€, enfants (- de 16 ans) 10€  
Repas du nouvel an : adultes 40€, enfants (- de 12 ans) 12 €



Credit photo : Mario del Curto et Joao Mariano

**Menu du 31 décembre :**

*Buffet - Vin - Champagne - Café*

Rillettes de la mer - Plateau de charcuterie - Cakes salés - Crudités

...

Rôti de veau - Purée de butternut - Légumes de saison

...

Plateau de fromage

...

Tarte citron coco - Gâteau à la crème - Fruits de saison

*Produits issus de productions locales, de saison*