

La Mélod'hier



Le mot du directeur

Chères familles, bienvenue à la Mélod'hier, la maison de retraite... où t'es bien !

Les 13 et 14 juin, à partir de 12h, oubliez tout, offrez vous une capsule temporelle en famille.

Nous sortons le grand jeu : les professionnels se transforment sous vos yeux, enfilant plus de 50 costumes, interprétant des sketches hilarants et d'autres de pures émotions.

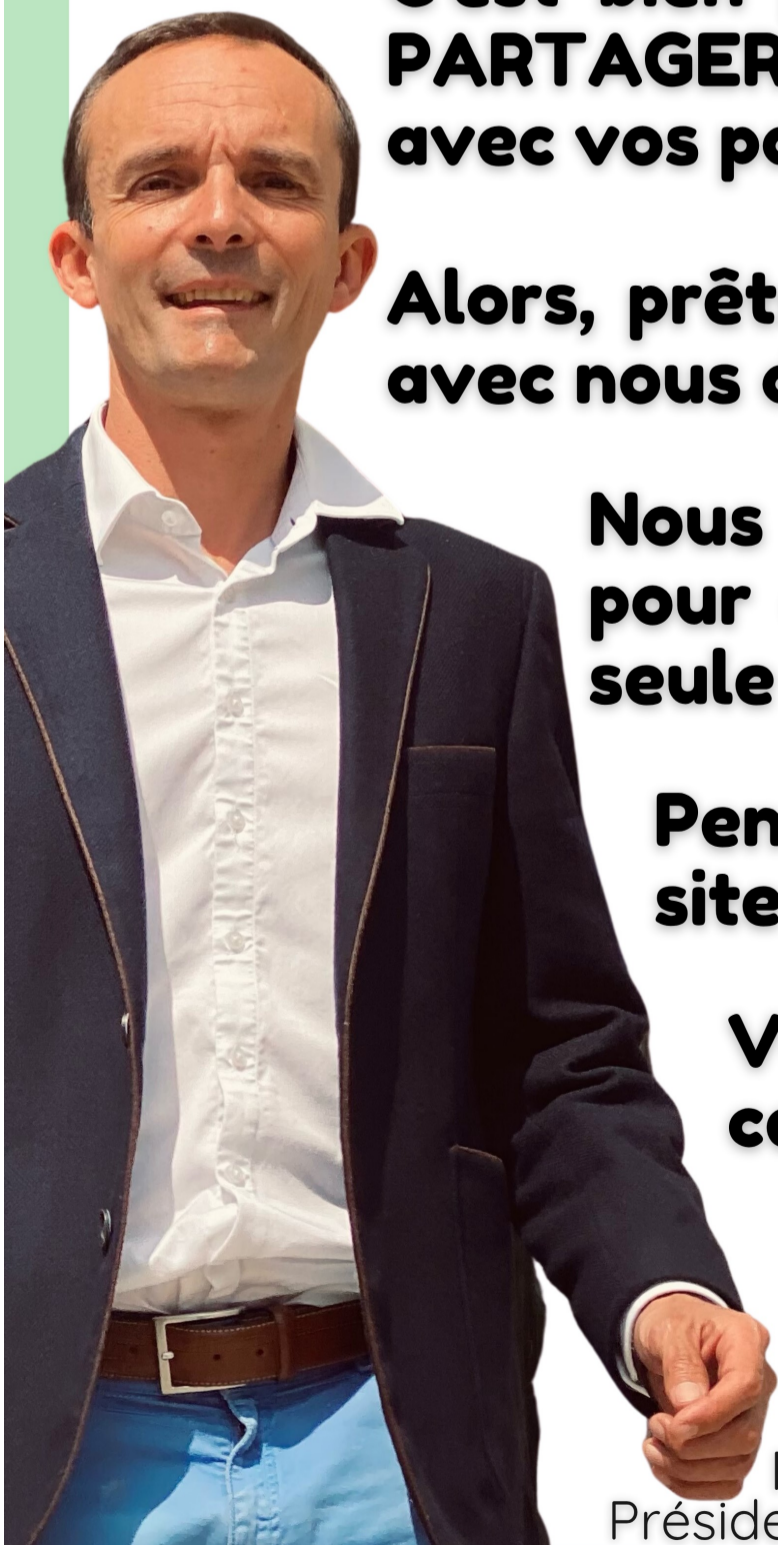
C'est bien plus qu'une fête, c'est l'occasion de PARTAGER, de VIVRE des souvenirs précieux avec vos parents.

Alors, prêts à vivre une expérience inoubliable avec nous dans nos salons climatisés ?

Nous vous attendons avec impatience pour ces deux jours où la joie sera notre seule règle.

Pensez à réserver directement sur notre site internet le plus tôt possible.

Votre directeur, terriblement fier de ces artistes Mélod'hier !



Florian Roger,
Président Directeur Général

La Mélod'hier
Maison de Retraite
3 rue Etienne-Tétrot - 77170 COUBERT
Tél : 01 64 06 71 33
SIRET 784 923 393 00010 APE 853 D

Synopsis spectacle

En huit tableaux éclatants, les métiers quittent leur uniforme pour devenir artistes.

Plus de 50 costumes, une cascade de sketches, de rires et d'émotions...

Un voyage joyeux où chacun révèle la star qui sommeille en lui.

Le quotidien se transforme en spectacle – et vous, en témoins émerveillés.



Christian Roger,
Directeur artistique

Tarifs

**Ticket
adulte**

repas et spectacle
35 €

samedi OU dimanche

**Ticket
enfant
-12 ans**

repas et spectacle
8 €

samedi OU dimanche

RÉSERVATION OBLIGATOIRE !

**achetez vos tickets en
quelques clics
sur notre site internet !**



melodhier.fr

Menu T Bien

samedi 13 juin 2026

Menu T Bien

dimanche 14 juin 2026

Apéritif :

Cocktail T Bien (sans alcool)
L'Aphrodisiaque (avec alcool)
Feuilletés appétitifs

Entrée :

Salade tomates mozzarella au basilic,
huile d'olive et jambon de pays

Plat :

Pavé de saumon, beurre blanc au jus
de persil et légumes du soleil grillés

Assiette de Brie et salade

Dessert :

Moelleux au chocolat
et crème anglaise

Apéritif :

Cocktail T Bien (sans alcool)
L'Aphrodisiaque (avec alcool)
Feuilletés appétitifs

Entrée :

Tartare de saumon

Plat :

Suprême de volaille aux morilles,
gratin dauphinois et tomates confites

Assiette de Brie et salade

Dessert :

Paulova aux
fruits rouges

