



Nos destinations... plus qu'une passion

Samedi 07 Octobre 2023

**Balade gourmande
Chaource**



13, chemin de la charbonnière 77260 SAMMERON
EURL au capital de 10 000 € - Code APE 7911Z-
RCS MEAUX 853 879 591 - SIRET 853 879 591 00016

Tél./ Fax : 01.60.22.93.60
Tél portable : 06.82.45.88.73
Email : contact@agence-evasion77.fr

Immatriculé au registre des Opérateurs de voyages et de séjours sous le n° IM077190011
Garantie financière APST 80.000 euros et Assurance RCP MMA

PROGRAMME

Vers 07 h 00 : Départ de Sammeron

10 h 00 : Visite et dégustation du fromage de Mussy

Stéphanie et Christophe Callewart vous proposent de découvrir leur établissement, lieu de fabrication du Chaource A.O.P artisanal. Ils vous feront également connaître d'autres spécialités : Délices de Mussy, Véritable de Mussy, Vieux Mussy Sec, Lys de champagne Ardenne, Musséen, fromage blanc ou autres délicatesse fromagères.

11 h 30 : Déjeuner à l'Auberge Sans Nom

Cuisine du terroir – Restaurant retenu auprès du guide Gault et Milau chaque année, depuis 2017 jusqu'à aujourd'hui.

Exemple de menu :

Apéritifs : Kir vin blanc cassis

Entrée : Croustillant de Chaource

Plat : Noix de joue de porc braisée au Chaource, Purée de pomme de terre et flan de légume

Dessert : Tarte paysanne au pomme marinée au Magra Bendi (apéritif local)

¼ de vin par personne, eau et café

14 h 45 : Départ pour Troyes

16 h 00 : Découverte de l'alambic et dégustation de la Prunelle de Troyes

Le cellier de Saint-Pierre vous reçoit et vous fait déguster depuis des générations, les vins et champagnes de la région. Production et distillateur de la Prunelle de Troyes, une spécialité locale à venir découvrir dans notre magasin au cœur de Troyes

17 h 00 : Fin de l'atelier découverte et dégustation

17 h 15 : Départ en direction de notre agence

Vers 19 h 45 : Arrivée prévue à Sammeron

FIN DE NOS PRESTATIONS

Tarif base 25 participants : 134.00 euros

Tarif base 35 participants : 118.00 euros

Ce prix comprend : Le transport en autocar, les visites guidées avec dégustation du fromage de Chaource, de la Champignonnière de Cussangy et de la distillerie de Prunelle de Troyes. Le déjeuner avec boissons.