

## UNE AVENTURE GOURMANDE

Samedi 15 Novembre 2025

# MAISON DOSNON

— *miel et épices* —  
1920



10 les Maisons Brûlées DOUE 77510  
EURL au capital de 10 000 € - Code APE 7911Z-  
RCS MEAUX 853 879 591 -

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

Tél : 06.82.45.88.73  
Email : [contact@agence-evasion77.fr](mailto:contact@agence-evasion77.fr)  
SIRET 853 879 591 00016

# PROGRAMME

**Vers 07 h 30 : Départ de Sammeron en direction Chemilly-sur-Yonne**

**10 h 30 : Visite guidée avec dégustation de l'une des premières manufactures indépendantes de Saumon fumé.**

Venez découvrir une saga familiale, qui conduit un restaurateur reconnu à devenir l'initiateur d'une recette gastronomique unique de fumage de saumon, un aperçu de l'évolution des modes de conservation du poisson des origines à nos jours et enfin, un savoir-faire original de transformation, dont l'art du tranchage manuel pratiqué devant le public. En participant à l'atelier dégustation, en fin de visite, vous apprendrez à reconnaître les meilleurs produits et comprendrez pourquoi l'espèce, l'origine géographique, le milieu de vie, la nourriture, les techniques d'élevage et le savoir-faire des producteurs conditionnent la qualité et les différences entre les saveurs des saumons fumés.

**12 h 00 : Déjeuner sur le site de l'entreprise de saumon « Le Borvo »**

***Exemple de menu :***

***Apéritif : Kir Bourguignon***

***Entrée : Saumon fumé***

***Plat : Pavé de Saumon sauce Chablisienne, pâtes fraîches***

***Fromages***

***Dessert : Douceur griottes***

***Vin, eau en carafe et café***

**13 h 30 : Découverte de la boutique et sa somptueuse épicerie fine où sont référencés plus 1000 articles « Le Borvo »**

**14 h 00 : Départ pour Villeneuve sur Yonne**

**15 h 00 : Visite et découverte du monde de l'apiculture**

Nous vous invitons à découvrir l'univers fascinant de l'apiculture et des abeilles, en explorant les différentes variétés de miel, comme la gelée royale ou la propolis. Vous apprendrez également comment transformer ce miel en délicieuses gourmandises, dont le fameux pain d'épices et les autres spécialités artisanales. La visite se poursuit dans les ateliers, où vous découvrirez la préparation, la cuisson et la fabrication des bonbons au miel. Vous aurez ensuite l'opportunité de déguster les produits. En fin de visite, chaque participant repartira avec un petit cadeau : une boîte métallique contenant des bonbons au miel. Pour finir venez découvrir la boutique avec toutes ces spécialités.

**Vers 19 h 45 : Arrivée à Sammeron**

**Ce prix comprend :** La visite guidée avec dégustation du Monde de l'apiculture, Le déjeuner au restaurant avec boisson, La visite guidée de l'entreprise de saumon avec l'atelier dégustation, Le transport en autocar.

**Tarif base 25 participants : 108.00 euros**

**Tarif base 35 participants : 90.00 euros**



**Places limitées à 40 participants**