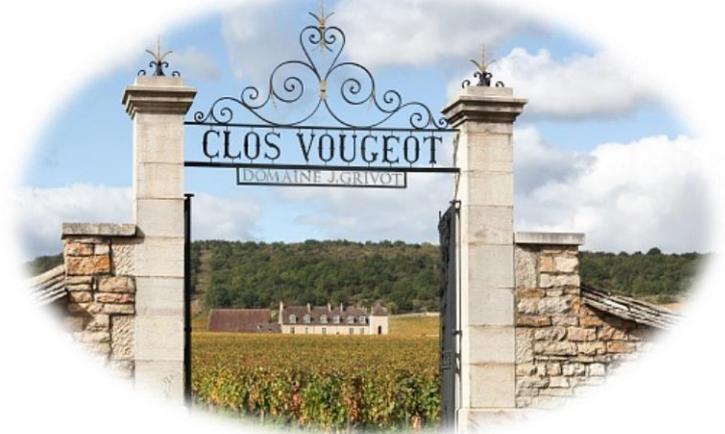


WEEK-END EN BOURGOGNE

Du 9 au 10 Novembre 2024



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

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./ Fax : 01.60.22.93.60

Tél portable : 06.82.45.88.73

Email : contact@agence-evasion77.fr

PROGRAMME

Jour 1 : BEAUNE ET MEURSAULT

Vers 06 h 30 : Départ de Sammeron

Vers 09 h 00 : Visite guidée des Hospices de Beaune

Beaune, capitale des vins de Bourgogne, dont la vente des vins des Hospices en automne est mondialement connue. Le trésor de la ville est sans contexte son Hôtel-Dieu. Fondé en 1443 par Nicolas Rolin, chancelier des Ducs de Bourgogne, il est emblématique du patrimoine hospitalier de la région : véritable palais des pauvres, il est l'exemple le plus éloquent de l'art flamand bourguignon. Ses toits polychromes sont célèbres. Le polyptyque du Jugement dernier, œuvre commandée au peintre Rogier van der Weyden reste le joyau des collections.

Vers 10 h 30 : Poursuivez ensuite par une dégustation et visite guidée de l'une des plus grandes caves de Bourgogne

Avec un Sommelier-Conseil puis dégustation commentée dans un caveau privatif de 5 vins. Un labyrinthe de 5 km de galeries voûtées remontant jusqu'au XIIIème siècle, abritant des millions de bouteilles. Un lieu magique, intense, hors du temps... résumant le mariage du vin et de la culture. Cette visite nécessite de descendre une dizaine de marche pour accéder aux caves souterraines.

Possibilités d'achat sur place.

12 h 15 : Déjeuner dans un restaurant avec un menu typique bourguignon

Exemple de menu :

Entrée : Œuf en meurette vin blanc

Plat : Poulet Gaston Gérard

Dessert : Poire Cardinale

¼ de vin par personne, eau et café

14 h 30 : Visite de Meursault

Partez sur les traces de la Grande Vadrouille pour redécouvrir les lieux du tournage du film et des anecdotes inédites, avec découverte du patrimoine et du vignoble.

17 h 00 : Visite guidée de la cité des vins et des climats de Beaune

Venez découvrir de manière moderne, intelligente et ludique, toute la culture au sens large des vins de Bourgogne : son histoire, ses traditions, ses caractéristiques, ses pratiques. Vous pourrez voir, toucher, sentir, déguster.... Le fil rouge continu de cette Cité, à la fois interactive et vivante, sera constitué par la notion de Climats qui fait la spécificité de la Bourgogne.

Dégustation d'un verre de vin en fin de visite.

Vers 18 h 15 : Transfert à votre hôtel dans la couronne de Beaune grâce à votre autocar

Installation dans les chambres

Diner et nuit



IOUR 2 : BEAUNE ET NUIT-SAINT-GEORGES

Petit déjeuner

Départ de votre hôtel

Route en direction de la Côte de Nuit

Vers 09 h 00 : Visite d'une ferme familiale à la découverte d'un savoir-faire ancestrale : Le Cassis de Bourgogne !

Entrez dans l'univers de transformation de nos petits fruits rouges, et visitez l'atelier aménagé dans les anciennes étables... La fabrication attenante des confitures ou autres condiments mijotant dans les marmites en cuivre n'aura plus de secret pour vous. Vous dégusterez des instants savoureux en comparant les différents arômes des produits au cassis, sans alcool et la fameuse crème.

Vers 10 h 30 : Visite du Clos Vougeot

Situé au cœur de la route des Grands Crus, le château du Clos de Vougeot est ouvert toute l'année à la visite et accueille les amateurs d'Histoire, d'architecture ou de vin... Les réceptions données dans ce cadre unique sont réputées à travers le monde. Si le Château du Clos de Vougeot ne produit de nos jours plus de vin, il reste le symbole de près d'un millénaire d'Histoire de la Bourgogne. Ce monument historique d'exception est le Chef-d'Ordre de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.



Passage par la route des grands crus.

Déjeuner

Exemple de menu :

Entrée : Croustillant chèvre et lard au miel

Plat : Emincé d'onglet à l'échalote, pommes de terre sautées

Dessert : Croustillant chocolat, coulis de fruits rouges

¼ de vin par personne, eau et café

14 h 00 : Lecture de paysage dans les vignes avec **notre guide œnologique** pour comprendre la diversité des parcelles.

16 h 00 : Visite guidée de la Moutarderie Fallot

Dernière Moutarderie 100% bourguignonne. Découvrez l'histoire de ce condiment et les processus de fabrication au sein de la dernière grande moutarderie familiale de Bourgogne et premier espace muséographique français dédié à la moutarde. Bien sûr une dégustation des moutardes au cassis, pain d'épice, estragon, miel, etc... vous sera également proposée. Grâce à une mise en scène révolutionnaire et à l'utilisation de moyens visuels, sonores et sensoriels très sophistiqués, vous allez enfin découvrir en direct toutes les étapes de la transformation de la graine de sénevé : depuis le silo de stockage jusqu'au conditionnement du produit fini. Si la Moutarderie Fallot a su conserver la méthode traditionnelle et ancestrale de fabrication, le broyage des graines à la meule de pierre, elle est aujourd'hui fière de vous inviter à découvrir de nouvelles expériences et des sensations inédites grâce à ce nouveau parcours digne du XXIème siècle ! La visite se terminera par une dégustation de moutarde.



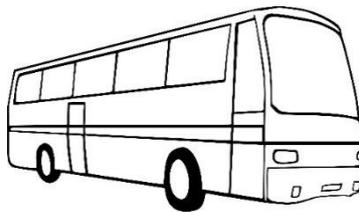
17 h 15 : Temps libre d'environ 45 min OU **Passage à la boutique du célèbre pain d'épices Mulot et Petitjean**

Sa fabrique fondée en 1796 à Dijon, est la plus ancienne de Bourgogne et perpétue la tradition bourguignonne de la pâtisserie fine en proposant des produits de qualité supérieure, fabriqués à partir d'ingrédients locaux et naturels. Lors de votre visite, vous serez immédiatement transportés dans l'univers magique des saveurs et des senteurs envoûtantes des pains d'épices. Vous pourrez découvrir notre large sélection de produits, allant des pains d'épices classiques aux créations originales, en passant par les délicieux biscuits, produits artisanaux et régionaux.

Dégustez la fameuse Nonnette et le Petit Mulot



Vers 18 h 00 : Retour dans notre région en autocar



FIN DE NOS PRESTATIONS

***ATTENTION :**

Veillez noter que la ville de Beaune est pavée, ce qui peut rendre la marche un peu difficile pour certaines personnes. Assurez-vous d'avoir des chaussures confortables pour votre séjour.

PRIX ET CONDITIONS

Base 25 participants	Base 35 participants
666, 00 euros	598, 00 euros

Supplément pour chambre individuelle : 60, 00 euros (*)

Le prix comprend :

- Prise en charge des participants à domicile dans un rayon de 60 km autour de notre siège social et sur l'ensemble des départements 77, 75, 91, 93, 94, 95.
- Le transport en autocar « Grand Tourisme ».
- La pension complète du déjeuner du jour 1 au déjeuner du jour 2.
- Les boissons : 1 verre de vin, café et carafe d'eau
- Le logement pour 1 nuit en hôtel 3* sur la base de la chambre double.
- La taxe de séjour
- Les droits d'entrée sur les sites visités : Hospices de Beaune, Cité des vins et climats
- Les services d'un guide local pour les visites de Cité des Vins et des climats, Moutarderie Fallot, Hospices de Beaune, Meursault, Clos Vougeot.
- Les visites mentionnées au programme.
- L'assurance voyage, annulation, assistance et rapatriement + Protection sanitaire GALAXY 5 GIR (ASSUREVER).

Le prix ne comprend pas :

- Le supplément en chambre individuelle.
(*) Nombre limité
- Les dépenses à caractère personnel.
- Les pourboires qui restent à votre appréciation.
- Les boissons en dehors des repas et autres que celles mentionnées sur le programme.
- Les activités prévues or programme
- Le petit déjeuner du jour 1 et le diner du jour 2.

CONDITIONS D'ANNULATION DE NOS PRESTATAIRES

A partir de l'inscription jusqu'au début du départ du barème des conditions d'annulations, 5% de frais de dossier du prix total du voyage vous sera retenu.

Frais d'annulation

- | | |
|--------------------------------------|--|
| * De 90 à 60 jours avant le départ : | 25% du prix du voyage, par personne annulée |
| * de 59 à 45 jours avant le départ : | 50% du prix du voyage, par personne annulée |
| * de 45 à 0 jours avant le départ : | 100% du prix du voyage, par personne annulée |