



JCS VOYAGES

JOURNEES en groupe 2027
Formule **CAR INCLUS** 



JCS VOYAGES



137 rue du bosquet
30 320 POULX



06.14.67.19.85



sandrine@jcs-voyages.com



www.jcs-voyages.fr



Licence d'État
IM030100023

Déjà 29 ans à vos côtés !

Chers Clients,

Voici donc cette nouvelle brochure qui regroupe des journées **sélectionnées avec le plus grand soin et dans un souci de s'adapter parfaitement à notre clientèle**. Ainsi toutes les journées ont été pensées pour s'éviter un maximum de marche ou de fatigue... D'où des promenades en petit train, des croisières en bateau, des visites guidées panoramiques en autocar... Cette liste de sorties n'est pas exhaustive et si vous avez déjà visité certains sites ou déjeuné dans un restaurant que nous reproposeons en 2027, n'hésitez pas à nous consulter pour modifier et changer soit les visites soit le restaurant. **Toute étude « A LA CARTE » fait bien sûr partie de nos compétences !** Nous ne vous proposons **qu'une sélection de journées et nous étudions à la carte toute destination de votre choix**. Il est à noter qu'au regard du contexte économique lié à l'inflation, aux coûts des matières premières et du gasoil, les tarifs proposés dans cette brochure sont ceux communiqués lors de son élaboration, à savoir **Octobre 2026**, et ils peuvent être revus à la hausse en cours d'année selon les prestataires. Il sera donc nécessaire de vérifier le maintien ou non de ces tarifs au moment de la réservation.

Depuis maintenant plus de 29 ans à notre compte et à votre service (et 37 ans dans la profession), nous avons toujours mis un point d'honneur à vous proposer des journées innovantes dans chacune de nos brochures. Forts de notre expérience sur le terrain et partant du constat que nombre de participants ont de plus en plus des difficultés à se déplacer, nous avons choisi cette année encore d'axer nos visites sur des sites adaptés tels que promenades en petit train ou en mer à bord du bateau, tours guidés en autocar et visites de musées... De même que partant du constat que vous les Associations avez de plus en plus de mal à réunir 50 participants, nous avons choisi de vous proposer 3 bases de prix : 30, 35 et 40 personnes. Concernant nos tarifs, JCS VOYAGES n'augmentera toujours pas ses commissions, elles resteront dans les mêmes proportions que celles de 1998, date de notre création. Mais pour faire face à ces multiples augmentations de prix sans que vous, clients, en subissiez les conséquences, JCS a choisi de réduire le nombre de gratuité (en accordant toutefois une gratuité à partir de 40 Personnes) pour ne pas augmenter ses tarifs. Tous ces petits « PLUS » ont fait notre réputation auprès de tous nos clients mais aussi auprès de nombreux autocaristes, restaurateurs et prestataires de services qui connaissent parfaitement notre façon de travailler. Rigoureux dans l'organisation des journées avec remise des dossiers complets détaillés comprenant plans d'accès et bons d'échanges pour les conducteurs du car ET rigoureux aussi dans les brefs délais de paiement. Nous sommes réactifs immédiatement en cas de problème puisque nous sommes **joignables 24 H/24** et que nous privilégions, dans un souci de bien faire, un service « après-vente » en cas de problème indépendant de notre volonté.... Avec nous, **conseil et compétence professionnelle vous assureront d'une journée parfaitement maîtrisée dans son organisation**.

NB : la mention « Région Montpellier » s'applique aux clubs situés dans un rayon de 30 kms à l'est de Montpellier, celle « Gard Rhodanien » concerne les clubs situés dans un rayon incluant REMOULINS/ROQUEMAURE/ARAMON/BEAUCAIRE.

Ces mentions indiquent qu'un éventuel supplément lié au transport en autocar pourra être appliqué (à vérifier).

Conditions particulières de Vente

1/ PROCEDURE DE RESERVATION.

Toute demande de réservation se fait par téléphone, courrier ou e-mail et ne sera confirmée par nos services par courrier ou mail qu'après vérification des disponibilités de tous les prestataires à la date de votre choix. Nous vous adresserons un courrier ou un mail de confirmation. Au plus tard **3 semaines AVANT** la date de votre journée, nous vous demanderons de **RECONFIRMER votre réservation** en nous indiquant le nombre de participants (qui pourra évoluer jusqu'au départ en fonction des places disponibles). A cette date seulement vous pourrez annuler **SANS FRAIS** si le nombre de participants prévu n'a pas été atteint. **Le paiement pourra s'effectuer après la journée** contre facture JCS VOYAGES.

IMPORTANT : le transport en autocar est assuré avec des cars de tourisme, ils ne sont pas pourvus systématiquement de toilettes mais les conducteurs sont disponibles pour prévoir des arrêts quand c'est nécessaire.



2/ LES PRIX ET LA FACTURATION.

Ils sont valables en principe pour **TOUTE L'ANNEE 2027 (sauf cas particuliers)** et sont TOUTS calculés sur des bases 40, 35 et 30 participants PAR AUTOCAR. Un nombre inférieur entraînerait automatiquement un supplément par personne lié aux charges fixes (autocar, guide...). Nous consulter pour devis. Dans le cas d'un 2nd autocar prévu lors d'une journée, le tarif de la base qui s'appliquera sera celui du nombre de personnes présentes en TOUT dans les 2 autocars divisé par 2 autocars. Les prix proposés dans cette brochure incluent l'autocar **AU DEPART DE VOTRE LOCALITE (sauf Région de Montpellier et Gard Rhodanien)**.

IMPORTANT : compte tenu de l'évolution de l'inflation et du coût fluctuant du carburant, toute demande de réservation sera soumise à une révision éventuelle du prix par personne qui sera à vérifier au moment de la réservation. Les prix comprennent aussi les visites et entrées prévues aux programmes, le déjeuner au restaurant (vin et café compris + apéritif lorsqu'il est mentionné) et les services d'un guide s'il est précisé.

Enfin, toute annulation survenant le jour même de la sortie sera facturée au minimum à hauteur du prix du repas préalablement payé par nos soins et la facturation globale s'établira sur la base du nombre de personnes présentes dans le car le matin de la sortie.

3/ LEGISLATION EN VIGUEUR.

Les tarifs proposés ont tous pris en compte la législation européenne en vigueur en 2010 et l'amplitude journalière obligatoire concernant le travail du conducteur du bus. Elle est limitée à 12 H à partir du moment où le conducteur prend son car au dépôt le matin et jusqu'à son retour au garage le soir.

SOMMAIRE

- Crèche et Chansons / Rouille et Guinguette	page 4	NOUVEAUTES
- Repas Coquillages A La Ferme Marine / La vie de Jean Ferrat	page 5	
- Terroir et Souvenirs en Uzège / La cité de Saint Louis	page 6	NOUVEAUTE
- La Venise du Languedoc / Journée Insolite A La Frontière Espagnole	page 7	NOUVEAUTE
- Fourches et Train A Vapeur / Le Petit Versailles du Languedoc	page 8	NOUVEAUTE
- Récital au Piano et Chants / Les Cochonnailles de l'Auberge	page 9	NOUVEAUTES
- Repas Aligot Au Cœur des Cévennes / Spectacle Equestre	page 10	NOUVEAUTE
- Entre Eygalières et Mouriès / Sur les Traces de Paul Ricard	page 11	NOUVEAUTE
- Dans L'Aveyron Viaduc et Roquefort / L'Aligot des Causses	page 12	
- Plumes et Paillettes / La Vallée de L'Hérault	page 13	
- Miel et Abbaye / Les Saintes Maries de la Mer	page 14	
- En Camargue Eternelle / Les Folies Disco	page 15	
- Strass et Paillettes / Rires et Chansons	page 16	
- Tour Luma et Maison du Riz / Cavaillon et les Villages Perchés	page 17	NOUVEAUTE
- Journée Gourmande dans la Drôme / Plumes et Fantaisie	page 18	
- Croisière sur le Canal du Midi de Vias à Agde / Climatographe et Bisons	page 19	NOUVEAUTE
- La Grotte Chauvet 2 / Croisière Dans les Gorges du Tarn	page 20	NOUVEAUTE
- Bouillabaisse En Pays de Cèze / La Côte Vermeille	page 21	
- Croisière De Martigues à Port de Bouc / Déjeuner-Croisière en Camargue	page 22	
- Château Laurens et Criée / Narbonne Ville d'Art et d'Histoire	page 23	NOUVEAUTES
- Déjeuner-croisière sur le canal du Midi / Millau et la Cité de Pierres	page 24	NOUVEAUTE
- La Cité de Carcassonne / Les Halles de Narbonne et Croisière	page 25	NOUVEAUTE
- La Côte Bleue Croisière dans les Calanques / Au Pays de Pagnol	page 26	NOUVEAUTE
- Le Terroir de la Sainte Baume / Les Gorges du Doux En Train	page 27	NOUVEAUTES

CRECHE ET CHANSONS

De Fin Novembre à Fin Janvier ; Région Montpellier : nous consulter

68.50 € Base 40 Pers

minimum

78 € Base 30 à 39 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Départ le matin en direction du Gard Rhodanien.

10 H 30 : **Découverte commentée** d'une crèche atypique qui raconte l'histoire du village et l'histoire du créateur. C'est une grande crèche de 18 mètres carrés, avec environ 700 santons, de la végétation, un cours d'eau qui représente la Cèze et des scènes de vie. "Cette crèche, ce n'est pas une crèche provençale", explique son créateur "C'est à la fois l'histoire de mon village et l'histoire de ma vie", raconte ce passionné. Puis départ vers le restaurant pour le déjeuner.



Menu

Kir de Bienvenue
Salade De Gésiers
Cuisse de Canette Sauce Forestière,
Légumes de saison
Bûche Aux Marrons
Vin et Café



Nouveau

Après-midi détente en musique en compagnie d'une chanteuse qui vous fera revivre les airs d'autrefois et les classiques de la chanson française pour passer un agréable moment entre amis... Retour en fin de journée.



ROUILLE ET GUINGUETTE

Sauf dimanche et lundi ; Région de Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction de REMOULINS.

9 H 30 : Accueil avec un café et **visite commentée d'une coutellerie artisanale** fabriquant les célèbres Couteaux de Camargue. Présentation de la coutellerie, son historique familial et découverte de l'atelier de

fabrication. Continuation pour **Accueil** dans un boutique de produits du terroir qui propose de véritables pépites culinaires, confections artisanales, produits cosmétiques naturels, objets de décoration et livres. **Dégustation de produits salés.**

64 € Base 40 Pers

Minimum

68 € Base 35 à 39 Pers

73.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Nouveau

Menu Rouille

Kir De Bienvenue
Petite Palet De Chèvre Et Sa Salade Verte
Rouille A la Sétoise
(Lamelles de seiches, Pommes Vapeur et Sauce Rouille)
Nougat Glacé
1/4 Vin Rosé, Blanc ou Rouge, Café

L'après-midi, **animation dansante au restaurant en musiques.** C'est un vrai moment de divertissement au son de musette que vous partagerez dans la bonne humeur ! Vers 16 H 30, retour.

78.50 € Base 40 Pers
minimum
87 € Base 30 à 39 Pers
1 gratuité à partir de 40 Pers

Repas Coquillages à LA FERME MARINE

Décembre 2026 (sauf dimanche ; Gard Rhodanien : nous consulter)

Départ le matin en direction de l'Etang de Thau.

11 H 15 : **Visite commentée** d'un mas ostréicole sur le site de production d'huîtres OCCI MAREE, médaillé d'or et prix d'excellence. Déjeuner au restaurant.



Menu



Kir de Bienvenue

Buffet De Fruits De Mer A Volonté

(Huîtres, moules, coquillages, escargots, crustacés, Salades marines, huîtres et moules gratinées, Recettes chaudes)

Poisson A la Plancha, Garniture de Légumes

(Loup, dorade, sole ou seiche selon arrivage)

Dessert Du Moment

Vin en Pichet Blanc, Rosé ou Rouge et Café

L'après-midi, départ vers pour la **visite commentée** d'un musée original permettant de découvrir l'histoire des parfums, des huiles essentielles, du métier de « nez » et des procédés de fabrication et de création en parfumerie. Retour jusque dans votre localité en fin de journée.

LA VIE DE JEAN FERRAT

Les Lundi, Mardi, Vendredi et Samedi ; Région de Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction des CEVENNES. 11 H : **Dégustation commentée** de 4 vins typiques d'Ardèche méridionale dans une cave des vignerons. Puis départ pour le déjeuner régional au restaurant.

70 € Base 40 Pers

Minimum

74 € Base 35 à 39 Pers

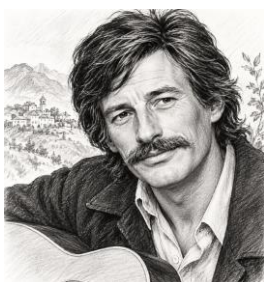
79 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Hiver

(jusqu'au 15/04 et à partir du 1/11)

Kir De Bienvenue Au Cassis
Tarte Potiron et Châtaignes
Bœuf Bourguignon Et Garniture
Sélection de Fromages
Fondant Aux Marrons
Vin et Café



Menu Été

(du 16/04 au 15/10)

Kir De Bienvenue Au Cassis
Terrine De Chèvre Frais Au Pesto
Sauté De Porc,
Jus à la Châtaigne et Garniture
Sélection de Fromages
Fondant Caramel, Coulis de Fruits Rouges
Vin et Café

L'après-midi, **spectacle d'1 H 20** sur la vie de Jean Ferrat à la FERME THEATRE pour évoquer son parcours : une sorte de "grenier aux souvenirs" : Souvenirs d'enfance, dont on ne sort pas toujours guéri, difficultés pour se faire "un nom" dans la chanson, ses principales rencontres professionnelles ou amicales et ce pays qu'il a si bien chanté. Le texte joué est ponctué d'extraits de chansons en version originale et de diapos, offrant aux oreilles et au cœur des spectateurs la beauté des mots et des musiques de Jean Ferrat, la chaleur de sa voix, ainsi qu'un souffle d'humanisme et d'Ardèche. Puis **le Verre de l'Amitié vous sera offert**. Retour.

TERROIR ET SOUVENIRS

En Uzège

Sauf dimanche et lundi ; Région de Montpellier : nous consulter

70 € Base 40 Pers

Minimum

73 € Base 35 à 39 Pers

77 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

9 H 30 : Accueil avec un café et **visite commentée d'une coutellerie**

artisanale fabriquant les célèbres Couteaux de Camargue. Présentation de la coutellerie, son historique familial et découverte de l'atelier de fabrication. Continuation pour **Accueil** dans un boutique de produits du terroir qui propose de véritables pépites culinaires, confections artisanales, produits cosmétiques naturels, objets de décoration et livres. **Dégustation de produits salés**. Puis départ pour le déjeuner au restaurant.

Menu

Focaccia De Légumes Grillés Au Fromage de Chèvre

Sauté De Veau Marengo et Sa Polenta

Moelleux Au Chocolat Sur Son Lit De Crème Anglaise

¼ Vin Rosé, Blanc ou Rouge, Café

Nouveau



L'après-midi, départ pour la visite originale du Musée 1900 : Sur 1500m² d'exposition, plus de 3700 pièces de collections du début du XX siècle sont réparties sur 8 ambiances que l'on découvre au fil des rues du Musée 1900. Avec

des automobiles, motos, vélos, calèches, jouets, musique, cinéma, radio, scènes agricoles animées, moulin à huile du 18ème siècle en fonctionnement, tracteurs, véhicules de pompier, arts ménagers, métiers d'antan et tous les objets de la vie quotidienne de nos aïeux. Retour en fin de journée.



LA CITE DE SAINT LOUIS

Aigues-Mortes et Les Salins du Midi

Dimanche : + 100 €/groupe ; Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en direction d'AIGUES MORTES. 10 H 30 : **promenade commentée en petit train** à la découverte des Salins du Midi d'Aigues Mortes. Découverte du parcours autour des tables salantes, arrêt à l'Espace d'Exposition. Puis arrêt au pied de la camelle de sel pour accéder au sommet et profiter d'un panorama d'exception. Puis départ pour déjeuner au restaurant.

74.50 € Base 40 Pers

Minimum

77 € Base 35 à 39 Pers

81 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Camarguais

Kir De Bienvenue

Soupe De Poisson Maison et Sa Rouille Maison

Gardianne De Taureau Et Riz De Camargue

Duo De Fromages

Tarte Aux Pommes

¼ Vin Rosé ou Rouge, Café

L'après-midi, **promenade commentée en petit train touristique** à la découverte de la Cité de Saint Louis, les remparts majestueux, la Tour de Constance et la Porte de la Gardette. Moment libre dans la cité médiévale et vers 17 H, retour.

73.50 € Base 40 Pers

Minimum

76.50 € Base 35 à 39 Pers

82 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

La VENISE Du Languedoc

Croisière sur les canaux de Sète

Sauf Dimanche ; Région Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en direction de PEZENAS. 10 H : **visite guidée** de la GRANGE DES PRES, résidence d'Henri 1er gouverneur du Languedoc puis du Prince de Conti, protecteur de Molière. Monument historique surnommé le « Petit Versailles du Languedoc », le domaine comprend quelques vestiges de l'ancien château, un magnifique parc, le château neuf et une chapelle. Puis départ pour le déjeuner au restaurant.

Menu

Assiette de Charcuteries

Sauté de Poulet façon Blanquette, Riz
Tarte Aux Pommes, Boule De Glace Vanille

1/4 Vin et Café



Menu Régional

Tielle Sétoise

Rouille de Sèches

Tarte Aux Pommes, Boule De Glace Vanille

1/4 Vin et Café

L'après-midi, **croisière commentée sur les canaux de SETE**. Chantée par Georges Brassens et dressée entre l'Etang de Thau et la Méditerranée, Sète doit son surnom aux canaux qui sillonnent sa cité et dont croisière permet de passer sous les ponts fixes et mobiles de la ville. Puis ascension en autocar sur le Mont Saint Clair pour découvrir la petite chapelle et le superbe panorama sur la Grande Bleue, les étangs et le Canal du Midi. Puis retour direct.

Nouveau

JOURNEE INSOLITE A LA FRONTIERE

Musée de l'Exil, Repas Animé et Shopping

Sauf dimanche ; Gard Rhodanien : nous consulter ; Minimum 30 Personnes

Départ le matin en direction de LA JONQUERA. 10 H : accueil avec **café et croissant** puis **visite guidée** du Musée de l'Exil qui retrace l'épisode historique du déplacement forcé de réfugiés espagnols causé par la guerre civile de 1936-1939. Le Mémorial invite à une réflexion sur la situation actuelle des populations réfugiées pour cause de guerre, ainsi que sur les problèmes et les conflits liés à leur accueil dans d'autres pays et à l'aide humanitaire. Puis **dégustation de miel et huiles d'olives** de producteurs locaux, accompagnés d'une coupe de Cava. Départ pour le **déjeuner animé par un magicien** au restaurant.



Menu

Sangria A Volonté

Salade Catalane

Paella

Dessert Du Moment

Vin A Volonté, Café Et Digestif

74 € Base 40 Pers

Minimum

78.50 € Base 35 à 39 Pers

86 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Puis après-midi libre pour shopping dans les rues animées du PERTHUS (**des bons de remise dans des boutiques seront offerts**). Vers 16 H, retour.

FOURCHES ET TRAIN A VAPEUR

Sauf samedi et dimanche ; Gard Rhôdanien et Région de Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction des Cévennes. 10 H : visite du Conservatoire de la Fourche pour découvrir ce savoir-faire cévenol unique qui date du XII^{ème} siècle et dont la fabrication des fourches en bois de micocouliers demeure une tradition ancestrale. Puis départ pour le déjeuner au restaurant.

76 € Base 40 Pers

Minimum

79 € Base 35 à 39 Pers

83 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Kir Maison

Fromage de Chèvre Chaud Sur Son Lit de Crumble A La Noisette

Filet Mignon de Porc Aux Epices Douces,

Légumes du Moment

Vacherin Vanille, fruits Rouges

1/4 Vin, Café ou Thé

Nouveau

L'après-midi, départ vers la gare d'Anduze. Embarquement à bord du TRAIN A VAPEUR DES CEVENNES pour relier ANDUZE à SAINT JEAN DU GARD. Départ à 15 H sur un itinéraire verdoyant et bucolique qui emprunte des viaducs et enjambent le cours du Gardon et des tunnels creusés sous la montagne cévenole. Arrivée en gare de ST JEAN DU GARD à 15 H 40. Départ ensuite vers la boutique de la POTERIE DE LA MADELEINE à Anduze dont la renommée des célèbres vases n'est plus à faire. Moment libre et vers 17 H, retour.



« Le Petit VERSAILLES » du Languedoc

Sauf samedi et Dimanche ; Région Gard Rhôdanien : nous consulter

Départ le matin en direction de PEZENAS. 10 H : **visite guidée** de la GRANGE DES PRES, résidence d'Henri 1^{er} gouverneur du Languedoc puis du Prince de Conti, protecteur de Molière. Monument historique surnommé le « Petit Versailles du Languedoc », le domaine comprend quelques vestiges de l'ancien château, un magnifique parc, le château neuf et une chapelle. Puis départ pour le déjeuner au restaurant.

Menu

Buffet De Hors d'Oeuvres A Volonté

Fondant De Volaille sauce Aux Cèpes, Légumes Frais

Brioche Façon Pain Perdu au Caramel

Beurre Salé, Glace Vanille

1/4 Vin et Café

76 € Base 40 Pers

Minimum

79.50 € Base 35 à 39 Pers

88 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers



L'après-midi, départ pour la **visite commentée** du Musée d'une parfumerie artisanale pour découvrir l'histoire de la parfumerie et la composition des huiles essentielles qui permettent de produire des parfumes de qualité, alliant la connaissance des odeurs avec différentes branches : cosmétique, bien-être, produits de désinfection, apéritifs et spiritueux. Retour en fin de journée.



RECITAL au Piano et CHANSONS

Hommage à La Chanson Française et à Charles Aznavour

Selon dates ouvertes (nous consulter) ; Possibilité d'ouvrir votre date à partir de 35 Pers

Dimanche + 100 €/groupe ; Région Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction du CABARET. Arrivée pour le déjeuner.

Menu

Kir de Bienvenue

Panier Au Chèvre Et Sa Salade

Cuisse De Volaille Au Thym, Garniture du Jour

Fromage

Dessert Du Moment

Vin et Café

76 € Base 40 Pers

Minimum

79 € Base 35 à 39 Pers

85 € Base 30 à 34 Pers

1 aratuité à partir de 40 Pers

Nouveau

L'après-midi, c'est un RECITAL AU PIANO et Chants qui vous attend en hommage à la Chanson française : retrouvez les classiques d'Yves Montant, Georges Brassens, Fernandel, Charles Trenet et les plus grands succès de Charles Aznavour tels que « Emmenez-moi », « la Bohème », « Mourir d'aimer » et bien d'autres encore ! Vers 16 H 30, retour.

LES COCHONNAILLES de l'Auberge

De Janvier à Fin Mars 2027 ; Région Montpellier : nous consulter ; Dimanche : + 100 €/groupe

Départ en direction du Gard Rhodanien. 10 H : visite du Musée d'Art Sacré. Servant d'écrin aux collections, la Maison des Chevaliers classée Monument Historique est ornée de décors et plafonds peints du XIVe et XVe siècle et abrite de nombreux objets-témoins des différentes cultures et croyances. C'est une visite insolite et originale qui vous attend ! Puis départ vers l'Auberge pour le déjeuner.

76 € Base 40 Pers

Minimum

86 € Base 30 à 39 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu « Cochonnailles »

Kir de Bienvenue

Buffet de Charcuteries Maison **A Volonté**

Boudins et Fricassée de Porc Servis Au Plat,

Pommes de Terre Paysannes

Fromage

Deux Desserts Maison à Choisir sur le Buffet

Vin et Café



Nouveau

Après-midi détente en musique en compagnie d'une chanteuse qui vous fera revivre les airs d'autrefois et les classiques de la chanson française pour passer un agréable moment entre amis... Retour en fin de journée.

REPAS ALIGOT Au Cœur des Cévennes

Dimanche : + 100 €/groupe ; Gard Rhodanien et région de Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction des CEVENNES gardoises.

10 H : **Visite commentée** du Musée des Blasons, le seul musée en France consacré à la science héraldique. Au travers des 7 salles du musée, découverte de près d'un millier de blasons finement réalisés en bois, des costumes historiques ainsi que des armes reproduites par des artisans spécialisés. Puis visite guidée du village médiéval qui abrite une très belle église du XIIIème siècle. Départ pour déjeuner au restaurant.

76 € Base 40 Pers

Minimum

78 € Base 35 à 39 Pers

83 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Nouveau

Menu Aligot

Assiette De 6 Charcuteries Cévenoles

Aligot Et Sa Saucisse

Coupe Cévenole

(Glace vanille, confiture de châtaignes et Chantilly)

¼ Vin et Café

L'après-midi, départ pour la **visite commentée** de la Maison des Métiers Anciens. Entrez et laissez-vous guider dans une rue des métiers qui court de la période médiévale à l'époque contemporaine. Ici, 13 échoppes vous feront découvrir une famille de professions ancrées dans l'inconscient collectif comme le sabotier et bien d'autres... Vous découvrirez que chaque artisan possédait une technique, une facette artistique et un savoir-faire ancestral. Vers 16 H 30, retour.



SPECTACLE EQUESTRE Et Traditions en Provence

Sauf week-ends ; Région de Montpellier : nous consulter ; Minimum 30 Personnes

Départ le matin en direction d'ARLES et de la Provence. 11 H : Accueil et **présentation commentée** sur l'histoire et l'élégance du costume de l'Arlésienne. Puis visite des écuries du Domaine et de la Sellerie. **Déjeuner-spectacle** dans le Manège du Domaine.

Menu 2026

Profiterole A la Brandade De Nîmes

Gardianne de Taureau, Riz De Camargue

Crème Brûlée A La Vanille

¼ Vin Rouge ou Rosé Et Café



77 € Base 40 Pers

Minimum

79 Base 35 à 39 Pers

83 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Durant le repas, entre chaque service, vous apprécierez la beauté du cheval et le travail des écuysers grâce à un tableau équestre qui vous emportera au cœur des saisons.

L'après-midi, à 15 H 30 : au cœur du village animé par des automates du « Monde Merveilleux de Daudet », ce sont les 25 histoires des « Lettres de Mon Moulin » qui vous seront présentées : de la chèvre de Monsieur Seguin au secret de Maître Cornille en passant par la Mule du Pape et le Curé de Cucugnan, redécouvrez ces merveilleuses histoires sur un plateau scénique de 30m2 regroupant plus de 100 santons. Vers 16 H 30, retour.

Entre Eygalières et Mouriès

L'AME DES ALPILLES

Dimanche + 180 €/groupe ; Région de Montpellier : nous consulter

Nouveau

Départ le matin en direction d'ARLES. 9 H 30 : **Visite commentée** d'un musée original présentant la vie et les métiers d'autrefois au travers de 35 mannequins en habits d'époque et des mises en scène de la vie quotidienne d'antan, toutes étonnantes de réalisme. On y découvre ainsi l'histoire du fer à repasser (le plus vieux date du XVIII^e siècle), de l'école, de l'ébéniste, du charpentier, du forgeron, du chapeau... Puis départ pour le déjeuner au cœur des Alpilles.

78 € Base 40 Pers

Minimum

82 € Base 35 à 39 Pers

89 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Œuf Parfait, Velouté De Saison, Poêlée de Champignons
Effiloché D'Agneau Cuit 12 H, Jus Miel Soja Et Romarin
Gratin Dauphinois
Moelleux Au Chocolat
1/4 Vin, Café ou Thé



L'après-midi, départ avec votre guide pour un **circuit panoramique guidé** à la découverte des villages authentiques des Alpilles. Passage par LAMANON, havre de paix entre Vallée de la Durance et les Alpilles, EYGALIERES sans doute le plus beau village des Alpilles, EYGUIERES qui rassemble le plus grand nombre de sources et de fontaines de la région et MOURIES 1^{ère} commune oléicole de France. Vers 17 H 30, retour.

Sur Les Traces de PAUL RICARD

Dimanche + 100 €/groupe

Région de Montpellier et Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en direction de LUNEL. 10 H : **Explication commentée** dans une cave au label « Sud De France » et élaborant le célèbre Muscat de Lunel, vin doux naturel, produit exclusivement par cépage muscat à petits grains blancs. **Dégustation**. Puis départ vers les Portes de la Camargue pour le déjeuner au restaurant.



Menu

Gâteau De Foies Blonds De Volaille Façon Bressanne
Cuisse De Pintade Sauce A L'Ail, Légumes de Saison
Crème Caramel Maison
Vin et Café

78 € Base 40 Pers

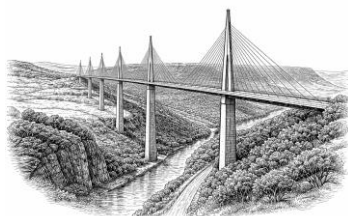
Minimum

81 € Base 35 à 39 Pers

86 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, départ vers le Domaine Paul Ricard à MEJANES. A 15 H, c'est une visite guidée émouvante et **EXCLUSIVE** qui vous attend puisque vous aurez l'opportunité d'entrer dans la vie intime du célèbre entrepreneur en parcourant ses salons privés, en découvrant le Musée consacré à sa vie, en entrant dans des lieux interdits au public habituellement... Histoires et anecdotes basées sur les écrits de Paul Ricard ponctueront cette **visite INSOLITE** de près de 2 H ! Retour en fin de journée.



DANS L'AVEYRON

Viaduc de Millau et Roquefort

Dimanche : + 100 €/groupe

Gard Rhodanien : nous consulter ; Maximum 50 Personnes

Départ le matin en direction du Viaduc de Millau. 10 H 30 : **visite guidée** du site depuis le tablier du Viaduc pour revivre l'épopée unique de sa construction. 6000 m2 pour tout voir, tout savoir à travers des maquettes, vidéos et panneaux explicatifs. Promenade dans le « sentier des explorateurs », ancienne piste de chantier aujourd'hui jalonnée de maquettes grandeur nature. Puis départ vers le restaurant pour le déjeuner.

Menu Régional

Kir de Bienvenue

Feuilleté Au Roquefort et Salade

Coufidou Régional Et Pommes Sautées

Flaune de Pays

Vin et Café

78 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

83.50 Base 35 à 39 Pers

92 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, **visite commentée des caves mythiques** à Roquefort où l'on affine et fabrique le célèbre fromage de brebis au caractère si particulier reconnu comme la 1^{ère} appellation d'origine fromagère dès 1925. **Dégustation à la boutique**. A 16 H 30, retour.

L'ALIGOT DES CAUSSES

Dimanche : + 150 €/groupe ; Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en direction de l'Aveyron. 10 H : Visite d'une fabrique traditionnelle de chocolats, bonbons et galettes des Templiers. **Dégustation**.

Puis départ pour la **visite guidée** de NANT, charmant petit village médiéval

situé entre le Causse du Larzac et le Causse Noir. Départ ensuite pour le déjeuner au restaurant.



79 € Base 40 Pers

Minimum

82 € Base 35 à 39 Pers

88.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu « Aligot »

Verre de l'Amitié

Crêpe Au Roquefort et Pâté Fait Maison

Aligot Maison et Sa Saucisse

Assiette de Fromages

Pâtisserie Maison

Vin et Café



L'après-midi, **visite guidée du Musée des traditions** qui abrite différentes scènes de la vie d'un village Aveyronnais d'autrefois... Quelques 90 mannequins en costumes d'époque vous feront découvrir le quotidien de leurs aïeux... Vers 16 H, retour jusque dans votre localité.

PLUMES ET PAILLETES Au Music-Hall

Date de votre Choix à Partir de 40 Pers ! Si moins de 40 Pers, il faut se greffer sur une date ouverte

Dimanche : + 100 €/groupe ; Région Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction des Bouches Du Rhône. 10 H : **visite commentée** d'un Musée de spécialités gourmandes (sauf dimanche visite libre). C'est une plongée à travers des baies vitrées sur l'atelier du confiseur qui utilise plusieurs ingrédients qu'offre la nature provençale pour fabriquer ces petites douceurs caractéristiques de la région. **Dégustation** en fin de visite. Puis départ vers le CABARET pour le déjeuner.

Menu

Cocktail de Bienvenue Ou Jus De Fruits
Pâté En Croûte Façon Richelieu, Bouquet de Salade
Délice de Volaille Sauce Forestière
Dauphinois Et Légumes de Saison
Brie Fermier Et Bleu d'Auvergne
Entremet Poire Caramel

1 Bouteille De Vin Rouge, Blanc Ou Rosé pour 4, Café

L'après-midi, ***grande Revue de Music-Hall***: durant 1 H 40 de show, vous vivrez des instants inoubliables dans une ronde de plumes et de paillettes pour un tourbillon de rires et d'émotions ... Un régal pour les yeux et les oreilles ! Vers 17 H, retour direct.

79.50 € Base 40 Pers

Minimum

83.50 € Base 35 à 39 Pers

90.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

LA VALLEE DE L'HERAULT

Le Pont du Diable, St Guilhem le Désert et Petit Train

A partir de Mars ; (sauf Dimanche) ; Maximum 54 Personnes ; Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en direction de la Vallée de l'Hérault située dans l'arrière-pays de Montpellier et qui abrite de nombreux petits villages typiques au cachet indiscutable. 10 H : **Rdv avec le guide** au PONT DU DIABLE pour une lecture de paysages naturels qui ont été façonnés par l'eau depuis des millions d'années, le fleuve et les rivières ayant creusé la route pour créer les Gorges de l'Hérault. Evocation des légendes autour de ST GUILHEM. Puis départ vers ST GUILHEM LE DESERT. Moment libre pour une promenade dans le petit village classé parmi les « plus beaux villages de France », apprécié pour son l'Abbaye de Gellone inscrite au Patrimoine Mondial par l'UNESCO. Déjeuner au restaurant à 12 H 30.

79.50 € Base 40 Pers

Minimum (max 54 Pers)

83.50 € Base 35 à 39 Pers

89.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Kir de Bienvenue

Croustillant de Chèvre Au Miel

Pintade Aux Fruits De Saison, Garniture du Moment

Tropézienne

Vin et Café

L'après-midi, départ vers les vignobles réputés de la région pour une **promenade commentée en petit train dans les vignes d'un Domaine viticole** : passage par la place du village, sur les chemins de campagne et au milieu de ses vignes pour découvrir les cépages, les assemblages, les magnifiques paysages et les vins du domaine. **Dégustation** en fin de visite. Puis retour direct.



MIEL ET ABBAYE

Visites au Cœur de l'arrière-pays héraultais

Sauf week-ends ; Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en camion de l'arrière-pays héraultais. 10 H 30 : **visite commentée** d'une miellerie artisanale. Diaporama commenté par l'apiculteur qui expliquera son travail ainsi que celui de l'abeille. **Dégustation** des différents miels doux, fruités, aromatiques et forts. Puis départ vers le restaurant pour le déjeuner.

Menu

Buffet De Hors d'œuvres A Volonté
Fondant de Volaille Farci Aux Cèpes,
Assortiment de Légumes Frais
Brioche Façon Pain Perdu Au Caramel Beurre Salé, Sa Glace Vanille
1/4 Vin et Café

79.50 € Base 40 Pers

Minimum

83 € Base 35 à 39 Pers

89 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, départ vers l'abbaye de VALMAGNE. Arrivée pour une promenade libre dans le jardin médiéval qui rassemble sur l'ensemble des saisons, environ 120 plantes, dont des plantes anciennes utilisées par les moines du Moyen-Âge. Puis **visite guidée** de la superbe abbaye cistercienne devenue monument historique, appréciée également pour son vignoble millénaire constitué par les Romains puis par les Moines et perpétué par 8 générations de vignerons. Vers 17 H 30, retour.

CROISIERE ET PETIT TRAIN

Aux Saintes Maries de la Mer

(de fin mars à fin Octobre) ; Dimanche : + 100 €/groupe

Région Montpellier : nous consulter ; Max 54 Personnes



Départ en direction des SAINTES MARIES DE LA MER, la plus grande commune française située au Cœur de la Camargue qui doit son nom à Marie Jacobé, sœur de la Vierge, Marie Salomé mère des apôtres et Marie Madeleine, sœur de Lazare. 10 H 15 : Embarquement à bord du bateau pour une **croisière magique d'1 H 30** au cœur de la Camargue authentique et d'où l'on accède que par l'eau. Découverte commentée de sa faune, sa flore caractéristique, la manade de taureaux et de chevaux présentée par le gardian... Déjeuner au restaurant en centre-ville.

Menu Camarguais

80.50 € Base 40 Pers

Minimum (max 54 Pers)

82.50 Base 35 à 39 Pers

87 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Soupe de Poissons Rouille Ail Croûtons et Fromage
Gardianne de Taureau et Riz de Camargue
Tarte Aux Pommes Maison
Vin et Café

L'après-midi, à 15 H 30 départ en **petit train touristique** pour un circuit commenté de 50 mn : sur plus de 13 kms, vous découvrirez routes et chemins bordant les étangs, les marais et les roubines ; vous apprendrez l'histoire du village, ses métiers de traditions et son pèlerinage. Retour dans votre localité en fin de journée.

EN CAMARGUE ETERNELLE



Déjeuner-croisière Et Balade en Petit Train

Dimanche : + 100 €/groupe ; Max 54 personnes

Départ le matin en direction de la Camargue et d'AIGUES MORTES.

10 H 15 : embarquement à bord du bateau pour une journée consacrée à une **croisière**

commentée au fil des canaux de Camargue. Traversée du port d'Aigues Mortes d'où

le roi Saint-Louis est parti en croisade. Découverte de la majestueuse Tour de Constance et navigation sur le canal pour apprécier les marais, rizières et roselières si caractéristiques des paysages de Camargue. Arrêt à la manade pour assister au travail des gardians avec les taureaux.... **Déjeuner à bord** en cours de croisière.

81 € Base 40 Pers

Minimum

83.50 € Base 35 à 39 Pers

88 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Régional A Bord

Kir de Bienvenue

Soupe De Poissons, Rouille et Croûtons

Gardianne De Taureau Et Riz De Camargue

Fromage

Pâtisserie du Moment

Vin et Café

L'après-midi, poursuite de la croisière par les canaux jusqu'à la Tour Carbonnière construite sous le règne de Philippe le Bel et qui faisait autrefois partie du système défensif de la ville médiévale d'AIGUES MORTES et de son port stratégique. Arrivée à AIGUES MORTES à 14 H 30. Débarquement et **promenade commentée en petit train touristique** à la découverte de la Cité de Saint Louis, les remparts majestueux, la Tour de Constance et la Porte de la Gardette. Moment libre dans la cité médiévale et vers 17 H, retour.

LES FOLIES DISCO

Selon dates ouvertes ; Dimanche + 100 €/groupe ; Région

Montpellier : nous consulter ; Possibilité de Choisir sa date avec 30 Pers minimum

Départ en direction de SALON DE PROVENCE. 10 H : **visite commentée** d'un Musée de spécialités gourmandes (sauf dimanche visite libre). C'est une plongée à travers des baies vitrées sur l'atelier du confiseur qui utilise plusieurs ingrédients qu'offre la nature provençale pour fabriquer ces petites douceurs caractéristiques de la région. **Dégustation** en fin de visite. Puis départ pour le déjeuner au CABARET.

Menu

Kir de Bienvenue

Feuilleté Au Fromage et Salade

Paupiette de Veau Sauce Forestière Cuisinée Maison

Gratin Dauphinois et Haricots Verts

Fromage

Dessert Du Moment

1 Pichet de Vin Rouge ou Rosé Pour 4, Café

81.50 € Base 40 Pers

Minimum

85.50 € Base 35 à 39 Pers

91.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, c'est un SPECTACLE basé sur **LE DISCO** qui vous attend ! Les artistes sont prêts à tout pour vous faire revivre les années magiques du Disco : les chanteurs et chanteuses reprendront tous vos tubes préférés des années 70 et 80 pour un plaisir partagé, avec quelques pointes d'humour, des clins d'oeil aux plusieurs moments mythiques de ces décennies, et bien sûr des paillettes, des plumes et des surprises qui viendront compléter ce tour de chant à la bonne humeur garantie !! Vers 17 H, retour.

STRASS ET PAILLETTES au Cabaret

Selon dates ouvertes (nous consulter) ; Dimanche + 100 €/groupe ; Région Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction de SALON DE PROVENCE. 10 H : **visite commentée** d'un Musée de spécialités gourmandes (sauf dimanche visite libre). C'est une plongée à travers des baies vitrées sur l'atelier du confiseur qui utilise plusieurs ingrédients qu'offre la nature provençale pour fabriquer ces petites douceurs caractéristiques de la région. **Dégustation** en fin de visite. Puis départ pour le déjeuner au CABARET (**piano-bar chanté en direct**).

Menu

Kir de Bienvenue
Feuilleté Au Fromage et Sa Salade
Paupiette de Veau Sauce Forestière Cuisinée Maison
Gratin Dauphinois et Haricots Verts
Fromage
Dessert Du Moment
1 Pichet de Vin Rouge ou Rosé Pour 4, Café

81.50 € Base 40 Pers

Minimum

85.50 € Base 35 à 39 Pers

91.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers



L'après-midi, c'est une **REVUE** inspirée des plus grandes revues parisiennes qui vous attend avec un spectacle alliant sensualité et dynamisme dans une ambiance Glamour chic qui respecte les traditions et l'authenticité du cabaret. Vous serez comblés par des chansons chantées en direct, des tableaux envoûtants inédits mêlés à un tourbillon de plumes, de strass, de couleurs, de paillettes et d'humour, sans oublier le french cancan traditionnel ! Vers 17 H, retour.

RIRES ET CHANSONS

Région Montpellier : nous consulter

Selon dates ouvertes ; Possibilité d'ouvrir votre date à partir de 35 Pers ; Dimanche + 100 €/groupe

Départ le matin en direction du CABARET.

Menu

81.50 € Base 40 Pers

Minimum

85 € Base 35 à 39 Pers

91.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Kir de Bienvenue
Feuilleté Au Fromage et Salade
Paupiette de Veau sauce Forestière
Gratin dauphinois et Haricots Verts
Fromage

Dessert Du Moment

Un Pichet de Vin Rouge ou Rosé pour 4, Café



L'après-midi, RIRES et CHANSONS sont au programme à travers des tableaux visuels élégants mêlant cabaret plumes glamour et fantaisie ! Oubliez le quotidien, laissez-vous emporter dans un spectacle où la bonne humeur est contagieuse et où les danseuses et complices de scène enchainent chansons, sketches et situations improbables ! Un vrai moment d'humour et d'énergie à partager. Vers 16 H 15, retour.

TOUR LUMA ET MUSEE DU RIZ

De Novembre à Juin ; septembre-octobre : + 200 €/groupe

Maximum 50 personnes ; sauf samedi ; dimanche : + 100 €/groupe

Nouveau

Départ le matin en direction d'ARLES, ville d'art et d'histoire inscrite à l'UNESCO.

10 H : **Visite guidée** de la nouvelle et désormais célèbre TOUR LUMA à travers un parcours **artistique et architectural pour découvrir** l'architecture de cette fabuleuse Tour imaginée par Frank Gehry. Découverte des projets artistiques originaux ainsi que des travaux de recherche en design qui ont été initiés dans ce bâtiment hors du commun. Puis départ pour le déjeuner au restaurant.



Menu

Pâté Forestier Et Salade Verte
Gardianne de Taureau Et Riz de Camargue
Tarte Tropézienne
¼ Vin et Café

82 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

86 € Base 35 à 39 Pers

93 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, **visite guidée** de la Maison du Riz pour découvrir la riziculture camarguaise, 1^{ère} grande culture en Camargue, dans un espace pédagogique dédié au matériel spécifique à la riziculture ainsi qu'au grain de riz et ses étapes de transformation. Puis promenade libre sur le sentier pédagogique extérieur. Vers 17 H, retour.

CAVAILLON ET LES VILLAGES PERCHES

Du Luberon Sauf dimanche ; Région Montpellier : nous consulter

Départ le matin en direction de CAVAILLON, capitale historique du melon.

10 H 30 : **Visite guidée** de cette ville provençale à l'histoire millénaire, dont les vestiges racontent son riche passé, et appréciée pour sa cathédrale construite entre le XI^e et le XII^e siècle, parfait exemple majestueux de l'art roman provençal et sa synagogue, témoin de la présence des Juifs du Pape. Déjeuner au restaurant.



82.50 € Base 40 Pers

Minimum

88 € Base 35 à 39 Pers

95.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Nouveau

Flan De Courgettes Au Chèvre sauce tomate
Fondant de Poulet Farci sauce Forestière
Tarte Au Citron Meringuée
Vin et Café

L'après-midi, départ pour un **circuit panoramique guidé en autocar** à la découverte des jolies villages perchés du Luberon : passage par Robion, Maubec perchée sur la Montagnette, une colline parallèle au Luberon, Oppède le vieux joyau médiéval niché au cœur du Luberon, Ménerbes classé parmi les plus beaux villages de France, Lacoste et Bonnieux. Arrêts photos en cours de route. Puis retour.

83 € Base 40 Pers

Minimum

87 € Base 35 à 39 Pers

94 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

JOURNEE GOURMANDE

Dans la Drôme

Sauf Dimanche et Lundi ; Région Montpellier : nous consulter

Départ en direction de la Drôme. 10 H : **visite guidée** du Musée de la Pogne permettant de comprendre la fabrication de cette brioche drômoise et du Saint Genix. Vidéo et **dégustation** d'une pogne au goût authentique, faisant la renommée de la maison depuis quatre générations. Puis départ vers la ferme-auberge. 11 H 30 : Accueil et découverte de l'exploitation avec l'élevage des oies, et de la préparation des produits autour de l'Oie. **Dégustation accompagnée d'un apéritif**. Déjeuner avec **animation dansante** durant le repas.

Menu Gourmand

Kir Ou Jus De Fruits

Salade Périgourdine (Foie Gras d'Oie et Gésier D'Oie Confit)

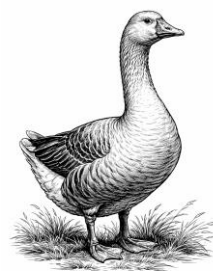
Filet d'Oie Confit, Sauce Aux Petits Princes des Bois

Véritable Dauphinois et Petits Légumes Croquants

Farandole De Fromages

Dessert Du Chef

Vin Rouge et Blanc, Café



L'après-midi, départ pour la visite d'une miellerie artisanale où l'apiculteur passionné vous fera découvrir ses amies les abeilles, avec leurs nombreuses vertus. **Dégustation d'Hydromel**, la célèbre boisson consommée par les Gaulois. Vers 16 H 30, retour.



PLUMES ET FANTAISIE

Dimanche + 100 €/groupe ; Maximum 50 Pers

Région de Montpellier et Gard Rhodanien : nous consulter

Départ le matin en direction d'ARLES. 9 H 15 : **Visite commentée** d'un musée original présentant la vie et les métiers d'autrefois au travers de 35 mannequins en habits d'époque et des mises en scène de la vie quotidienne d'antan, toutes étonnantes de réalisme. On y découvre ainsi l'histoire du fer à repasser (le plus vieux date du XVIIIe siècle), de l'école, de l'ébéniste, du charpentier, du forgeron, du chapeau... Puis départ pour le **déjeuner animé au cabaret**.

Menu

Punch De Bienvenue

Feuilleté Aux Noix De Saint Jacques et Asperges Vertes

Ballotine De Volaille Sauce Forestière Aux Truffes

Gratin Dauphinois aux Truffes, Carottes et Tomate Provençale

Parfait Aux Fraises

1/4 Vin et Café

85 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

89.50 € Base 35 à 39 Pers

96.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, **spectacle « cabaret »** mêlant le cabaret traditionnel (de style Moulin Rouge) au cabaret de chez Michou : plusieurs tableaux envoutants sont présentés entre plumes, chorégraphies, humour et comédie musicale... De quoi passer un agréable moment plein de magie et de rires ! Vers 16 H 30, retour.

CROISIERE SUR LE CANAL DU MIDI

De Vias à Agde

Gard Rhodanien : nous consulter ; Dimanche + 100 €/groupe

Nouveau

Départ en direction de BEZIERS. RDV à VIAS pour embarquement à bord du bateau et **croisière commentée** sur le canal du Midi. Navigation jusqu'à AGDE, passage devant les épanchoirs et sous le Pont Saint Joseph. Passage dans l'écluse ronde d'Agde, unique en France. Puis navigation sur l'Hérault vers les quais de la marine d'Agde, la cathédrale St Etienne, le barrage, le château Laurens et la criée aux poissons. Débarquement à 12 H au Grau D'Agde. Déjeuner près du port.

Menu 2026

Soupe de Poissons Et Garniture
Poulet Façon Basquaise, Penne Rigate
Île Flottante Sauce Caramel
1/4 Vin et Café

85.50 € Base 40 Pers

Minimum

88.50 € Base 35 à 39 Pers

94.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, départ pour la **promenade commentée** en petit train à la découverte des origines du Cap d'Agde et de son étendue en traversant les quartiers de Richelieu et Rochelongue. Entre dunes et espaces verts, passage le long des plages et arrêt photo de à l'entrée du port de plaisance pour admirer le point de vue et le va-et-vient des bateaux. Puis retour.



CLIMATOGRAPHE ET BISONS

Dimanche : + 100 €/groupe ; Gard Rhodanien : nous consulter



Départ en direction du MONT AIGOUAL et de son Observatoire Météorologique perché à 1567 m d'altitude qui abrite un centre d'essais climatiques sur 850 m2.

10 H : Visite libre de l'exposition permanente au CLIMATOGRAPHE, qui présente un parcours composé de 10 espaces, interpellant sur la question du climat, de ses changements, et du rôle de l'activité humaine, mais également sur les solutions possibles à mettre en place.

A 11 H 30, départ pour le déjeuner à la ferme-Auberge.

87 € Base 40 Pers

Minimum

90 € Base 35 à 39 Pers

97 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Grillades De Bisons

Salade Composée A la Viande de Bisons

Grillade De Bisons et Frites Maison

Gâteau Maison

Vin en Pichet, Café

L'après-midi, L'après-midi, **visite guidée en chariot** d'une partie de la Ferme d'élevage de bisons pour découvrir en toute sécurité le troupeau des bisons reproducteurs et les petits nés au printemps. Un moment agréable permettant d'apprécier ces bêtes dont la viande reste tendre, gouteuse et diététique ! Vers 16 H, retour.

LA GROTTE CHAUVET 2

Région de Montpellier : nous consulter ; Max 55 Pers ; Dimanche : + 100 €/groupe

Départ le matin en direction de l'Ardèche. Matinée consacrée à la découverte de la **route panoramique des Gorges de l'Ardèche**. C'est un circuit de 29 kms en pleine nature regroupant 11 belvédères aménagés qui offrent des points de vue absolument saisissants sur ce site spectaculaire. Au Serre de Tourre, belvédère de la route des Gorges de l'Ardèche, vous serez perchés à 200 m au-dessus de la rivière, tout en haut des falaises vertigineuses où le paysage est à couper le souffle. Arrivée à VALLON PONT D'ARC et à la Grotte Chauvet 2. Déjeuner.

Menu 2026

Œuf Mollet Mayonnaise, Croûton de Focaccia
Caillette Rôtie, Purée fine du Plateau sauce au Poivre Noir
Moelleux A la Châtaigne, Espuma Aux Marrons
1/4 Vin et Café

87.50 € Base 40 Pers

Minimum (max 55 Pers)

91 € Base 35 à 39 Pers

96.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, groupe scindé en 2 mini groupes de 28 personnes maximum et départ pour la **visite guidée de la GROTTE CHAUVET 2**, reconstitution parfaite de la grotte CHAUVET. Au milieu des stalagmites, stalactites et autres concrétions baroques, la GROTTE déploie son trésor de gravures, de peintures et d'estompes, sur plus de 3000 m². Des lions des cavernes, des rhinocéros laineux, des chevaux ou des mammouths y sont sublimement tracés par nos ancêtres aurignaciens. Les sensations de fraîcheur, d'humidité, d'odeurs et d'obscurité qui caractérisent la grotte originale sont fidèlement reproduites... La visite en est saisissante de réalisme. Puis, selon le temps disponible, découverte du spectacle immersif Sons et lumières à 360 °. Retour.

CROISIERE DANS LES GORGES DU TARN

Du Lundi au vendredi de mi-avril à mi-septembre ; Gard Rhodanien : nous consulter

30 Personnes minimum et 50 Personnes maximum

Nouveau

Départ en direction de MILLAU et des GORGES DU TARN. 10 H : Embarquement à bord du bateau et départ pour une **croisière commentée d'1 H 10** à la découverte des gorges cristallines du Tarn, site naturel aux méandres somptueux et impressionnant par ses chaos. Retour à quai et déjeuner au restaurant au bord de l'eau.

87.50 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

92 € Base 35 à 39 Pers

99.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Salade De Gésiers

Rôti De Porc, Pommes de Terre Grenaille

Nougat Glacé Maison

Vin et Café

L'après-midi, départ vers ROQUEFORT SUR SOULZON pour la **visite commentée des caves** qui fabriquent le célèbre fromage au caractère si particulier reconnu comme la 1^{ère} appellation d'origine fromagère dès 1925. Découverte des secrets de fabrication du fromage et descente dans les caves du producteur. **Dégustation à la boutique**. Puis retour.

BOUILLABAISSE En Pays de Cèze

A partir d'Avril ; Sauf dimanche ; Région de Montpellier : nous consulter



Départ le matin en direction de la Vallée du Rhône. 10 H : **tour panoramique guidé en autocar** à la découverte de la Vallée de la Cèze appréciée pour ses magnifiques petits villages typiques tels que LA ROQUE SUR CEZE, bâtie sur un piton rocheux surplombant la Cèze, MONTCLUS au bord de la Cèze apprécié pour son passé médiéval ou GOUDARGUES la « Petite Venise Gardoise » résolument placée sous le signe de l'eau. Départ pour le déjeuner au restaurant.

88 € Base 40 Pers

Minimum

91 € Base 35 à 39 Pers

97 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Bouillabaisse

Kir de Bienvenue et Mise en Bouche

Bouillabaisse Avec Sa Soupe de Poissons,

Rouille, Aïoli Maison et Croûtons

Un Poisson entier suivant la pêche, Une Portion de Lotte,
Gambas et Moules Accompagnés d'une Pomme De Terre
Fromage

Dessert De Saison

1/4 Vin et Café

L'après-midi, départ pour la visite libre du Musée d'Art Sacré. Servant d'écrin aux collections, la Maison des Chevaliers classée Monument Historique est ornée de décors et plafonds peints du XVe et XVIe siècle et abrite de nombreux objets-témoins des différentes cultures et croyances. C'est une visite insolite et originale qui vous attend ! Vers 17 H, retour.

LA CÔTE VERMEILLE : Collioure et Port Vendres

Gard Rhodanien : nous consulter ; D'avril à Septembre ; Dimanche + 100 €/groupe



Départ en direction de COLLIOURE élu Village Préféré des Français en 2024.

10 H 30 : Visite de la Maison de l'Anchois, spécialité de Collioure. Vidéo sur l'histoire de l'anchois et **dégustation**. Départ pour le déjeuner au restaurant en centre-ville.

Menu Régional

Salade De Collioure

(Salade, Anchois, Boquerones, Œufs Et Poivrons)

Fraginat

(Viande en Sauce base poivrons et tomates, liée à l'aïoli)

Crème Catalane

1/4 Vin et Café

88 € Base 40 Pers

Minimum

93 € Base 35 à 39 Pers

103 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, départ pour une **promenade commentée** en petit train touristique à la découverte de COLLIOURE et PORT VENDRES. Montée avec le Petit Train à travers les vignobles par des chemins pittoresques. Arrêt au Fort Saint-Elme quelques minutes pour admirer le panorama. Redescente jusqu'à Port-Vendres par les quais et retour à Collioure par la Corniche. Selon le temps, moment libre dans les ruelles de COLLIOURE. Retour.

88 € Base 40 Pers
Minimum
91.50 € Base 35 à 39 Pers
98 € Base 30 à 34 Pers
1 gratuité à partir de 40 Pers

CROISIERE

De Martigues à Port de Bouc

Sauf Dimanche ; Gard Rhodanien et Région de Montpellier : nous consulter

Départ en direction du Massif de l'Estaque et de la Côte Bleue. 10 H : Départ pour un **circuit guidé en autocar** le long de la Côte Bleue à la découverte des petits villages qui ont fait la renommée de l'Estaque : CARRO et son petit port de pêche, SAUSSET LES PINS autrefois petit hameau de pêche devenue petite station balnéaire et CARRY LE ROUET avec son petit port pittoresque et ses plages aux eaux claires. Déjeuner au restaurant.

Menu

Kir A La Crème de Cassis

Buffets D'Entrées

(Charcuteries, œufs Mimosa, salades, taboulé maison, salades, quiches, gratins)

Noix De Joutes A la Bière Maison

Buffets De Desserts Maison

(Tiramisus, mousse au chocolat, île flottante, gâteaux et tartes, crêpes et glaces)

Vin Rouge et Rosé, Café



L'après-midi, départ vers MARTIGUES. A 15 H, embarquement sur le bateau pour une **croisière commentée** d'1 H 15 le long du grand canal de Martigues jusqu'au célèbre « Miroir aux Oiseaux ». Puis continuation vers PORT DE BOUC, son port de pêche, son fort qui garde le passage entre le golfe de Fos et l'Etang de Berre et qui reste un ouvrage défensif en même temps qu'un phare. Itinéraire retour jusqu'à Martigues. Arrivée et retour.

DEJEUNER-CROISIERE

Le Long des Etangs de Camargue

Sauf Dimanche ; Minimum 30 personnes



Départ le matin en direction de la petite Camargue.

10 H : **Visite commentée** chez un producteur et distillateur d'huiles essentielles bio. Découverte de la culture de plantes aromatiques, des outils agricoles et du procédé d'extraction d'huiles essentielles. Vidéo et découverte olfactive. Départ ensuite pour embarquement à bord du bateau à 11 H 30. Déjeuner à bord.

Menu Régional A Bord

Kir De Bienvenue

Soupe De Poissons, Rouille et Croûtons

Gardianne De Taureau Et Riz De Camargue

Fromage

Pâtisserie du Moment

1/4 Vin et Café

88 € Base 40 Pers

Minimum

90 € Base 35 à 39 Pers

95 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, **croisière commentée** en bateau sur le canal du Rhône à Sète de Saint Gilles jusqu'à Aigues-Mortes. Découverte des marais, rizières et roselières qui caractérisent tant les paysages préservés de Camargue. C'est un moment de quiétude et de douceur que vous offre cette croisière ! Arrivée au port d'AIGUES MORTES à 15 H. Moment libre dans la cité médiévale de Saint Louis et retour en fin de journée.

CHATEAU LAURENS ET CRIEE

Nouveau

Sauf Dimanche ; Maximum 50 Personnes ; Gard Rhodanien : nous consulter

Départ en direction de l'étang de Thau. 10 H : **visite guidée du château Laurens** (groupe scindé en 2 demi-groupes à partir de 30 Personnes), joyau fin de siècle au style éclectique et antiquisant et aux décors foisonnants. Traversée des salons d'apparat et des espaces remarquables du 1er étage, avec des points de vue spectaculaires sur les volumes et les décors qui font la réputation du lieu. Départ à pied pour le déjeuner au restaurant.

89 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

94 € Base 35 à 39 Pers

102 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Kir de Bienvenue

Choix de l'entrée : Méli-mélo de fruits de mer tièdes en salade ou Carpaccio de tomates et mozzarella et son pesto ou Bouquet de crevettes ou Salade au crottin de chèvre frais pané à l'anglaise ou Friture de petits poissons et son aioli ou Soupe de poissons et sa rouille Ou Panaché de coquillages sur lit de glace ou Salade de

sépiols frits ou Moules gratinées façon chef / **Choix du Plat** : La traditionnelle seiche à la rouille ou Poisson du jour à la plancha (selon arrivage) ou Pappardelles à la carbonara ou Pièce du boucher à la plancha ou Foie de veau frais « rouillé » ou Pappardelles aux Saint-Jacques fraîches façon chef ou Moules à la marinière et ses frites / **Choix du Dessert** : Tiramisu, Mousse au chocolat, Crème caramel, Ile flottante, Glace, Tarte maison / ¼ Vin et café

L'après-midi, départ vers le port en autocar. A 14 H 30, **visite guidée de la criée d'Agde** pour vivre une expérience iodée au Belvédère de la Crie du Grau d'Agde : sur les quais, suivez la flottille et le travail des pêcheurs au rythme du retour des bateaux, puis entrez dans les coulisses de la halle et de la salle des enchères. Assistez ensuite à la vente en direct via les baies vitrées et découvrez le parcours du poisson ! Puis retour.

Nouveau

NARBONNE, Ville d'Art et d'Histoire

Dimanche : + 100 €/groupe ; Gard rhodanien : nous consulter ; Maximum 55 Personnes

Départ le matin en direction de NARBONNE. 10 H : **Visite guidée** du cœur historique de la ville à travers les ruelles, les places et les quais du Vieux Narbonne. Découverte de ses édifices remarquables tels que le Palais des Archevêques ou la cathédrale Saint Just et Saint Sauveur. Puis moment libre dans ses célèbres **Halles élues** « plus beau marché de France » en 2022. Déjeuner au restaurant.

Menu

Kir de Bienvenue

Ecusson de Chèvre Fermier Et Ses Tomates Confites
Joues De Cochon Confite A la Façon du Chef

Flan Au Caramel

¼ Vin et Café

89 € Base 40 Pers

Minimum (max 55 Pers)

93.50 € Base 35 à 39 Pers

102 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, **promenade commentée** en petit train touristique à la découverte de NARBONNE et ses richesses historiques, en passant par la basilique St Paul et la Cathédrale, sans oublier l'incontournable Maison de Charles Trenet ! Puis moment libre dans la ville et vers 16 H 30, retour.



DEJEUNER-CROISIERE Sur le Canal du Midi

D'avril à Octobre ; Dimanche + 100 €groupe ; Région Gard Rhodanien : nous consulter

Max 50 Personnes

Départ en direction de BEZIERS Port Neuf. 9 H 30 : Embarquement à bord d'une **péniche pour une croisière commentée** sur le Canal du Midi à l'ombre des platanes centenaires jusqu'à COLOMBIERS pour découvrir les méandres verdoyants du Canal. Découverte du célèbre Pont-Canal et montée des Neuf écluses de Fonserannes. Continuation vers le Grand Bief vers Colombiers et passage par le célèbre **Tunnel du Malpas**, lieu de légende et premier tunnel de navigation. Déjeuner à bord.



Menu

Grande Paella Maison
Dessert du Moment
Vin et Café

89 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

92 Base 35 à 39 Pers

98 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, retour à BEZIERS en descendant les écluses, passage par le **Pont Canal**, pour découvrir la ville de Béziers, puis **l'impressionnante écluse de l'Orb** la plus haute du Canal, jusqu'au port de Béziers. Arrivée vers 15 H 45. Puis retour.

MILLAU ET LA CITE DE PIERRES

Ville D'art et D'Histoire, Petit Train à Montpellier le Vieux

Du Lundi au vendredi d'avril à fin Octobre ; Gard rhodanien : nous consulter

Nouveau

Départ en direction de MILLAU, ville d'art et d'histoire inscrite au Patrimoine Mondial de l'Humanité. 10 H : **Visite guidée** base 1 H 30 à la découverte de son patrimoine architectural : la Tour des rois d'Aragon (XII^e siècle), le Beffroi (XVII^e siècle), les ruelles commerçantes, le marché couvert des Halles (XIX^e siècle), et la Place Foch au cœur du centre historique. Puis départ pour le déjeuner en ferme-auberge.

89.50 € Base 40 Pers

Minimum

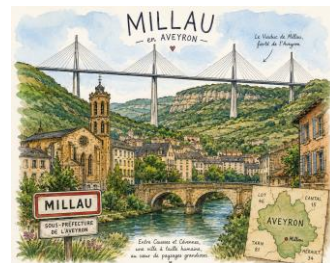
95 € Base 35 à 39 Pers

103 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Régional

Salade Aveyronnaise
Daube Rouergate, Légumes et Frites
Pâtisserie Maison
Vin et Café



L'après-midi, départ vers MONTPELLIER LE VIEUX et LA CITE DE PIERRES pour une **promenade commentée** en petit train de 50 mn sur 1,5 km de long au cœur de La Cité de Pierres. Découverte des points emblématiques du site en passant par le Cirque des Millièrès et le Cirque des Rouquettes, pour arriver au Rond-Point de la Citerne. De ce rond-point il est très facile d'aller voir la mythique Porte de Mycènes. Puis moment libre et retour.

LA CITE DE CARCASSONNE

Sauf Dimanche ; Gard Rhodanien : nous consulter ; D'avril à Fin Octobre



Départ en direction de CARCASSONNE, classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité. 11 H : **Promenade commentée en petit train** à la découverte des remparts extérieurs avec ses Tours, Échauguettes, Poternes, la monumentale Façade Ouest où ont été tournés de nombreux films culte, le Château Comtal et le Pont-Vieux, le tout premier pont de Carcassonne ! Puis moment libre dans les rues animées de la belle cité aux 52 tours (toutes différentes) qui font d'elle la plus grande forteresse d'Europe. Déjeuner au restaurant.

89.50 € Base 40 Pers

Minimum

93.50 € Base 35 à 39 Pers

102 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu Cassoulet

Salade Aux Gésiers

Cassoulet Maison Au Confit de Canard

Pâtisserie

1/4 Vin et Café

L'après-midi, départ vers le port. Embarquement pour une **croisière commentée** sur le Canal du Midi. Passage par l'écluse de Carcassonne pour admirer la vue panoramique sur la Cité Médiévale et ses majestueux remparts, poursuite de l'itinéraire par la découverte du Chemin de Halage bordé d'arbres centenaires, et passage de l'écluse de St Jean où le bateau fera demi-tour pour rejoindre le Port de Carcassonne. Retour en fin de journée.

LES HALLES de Narbonne

CROISIERE en gabare

89.50 € Base 35 Pers

Minimum (max 46)

93.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 35 Pers

D'Avril à Septembre ; Dimanche : + 100 €/groupe ; Gard Rhodanien : nous consulter ; Max 46 Personnes

Départ le matin en direction de NARBONNE. 10 H 30 : Découverte des célèbres **Halles élues « plus beau marché de France »** en 2022 et situées dans un magnifique bâtiment de la Belle Epoque construit au début du siècle dernier près du canal de la Robine ; sa superbe structure métallique, ses piliers et ses portes de pierre, sa toiture majestueuse qui abritent toujours l'un des plus beaux marchés de France ! A visiter pour le plaisir des yeux et du palais ! Déjeuner au restaurant.

Menu

Kir de Bienvenue

Ecusson de Chèvre Fermier Et Ses Tomates Confites

Joues De Cochon Confites A la Façon du Chef

Flan Au Caramel

1/4 Vin et Café

Nouveau



L'après-midi, **promenade commentée** en gabare sur le Canal de la Robine classé au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO. Passage de l'écluse du Gua et découverte des beaux panoramas sur le Canigou à l'horizon et la cathédrale Saint-Just-et-Saint-Pasteur. Puis retour.

LA CÔTE BLEUE Croisière dans les Calanques

Sauf Dimanche ; Du 1^{er} Avril au 30 Octobre ; Région de Montpellier et Gard Rhodanien : nous consulter
Maximum 50 Personnes

Départ en direction de la MARSEILLE et du Massif de l'Estaque. 10 H : Départ pour un **circuit guidé en autocar** le long de la Côte Bleue à la découverte des petits villages qui ont fait la renommée de l'Estaque : CARRO et son petit port de pêche, SAUSSET LES PINS autrefois petit hameau de pêche devenue petite station balnéaire et CARRY LE ROUET avec son petit port pittoresque et ses plages aux eaux claires. Déjeuner au restaurant.

Menu

Kir A La Crème de Cassis

Buffets D'Entrées

(Charcuteries, œufs Mimosa, salades, taboulé maison, salades, quiches, gratins)

Noix De Jous A la Bière Maison

Buffets De Desserts Maison

(Tiramisus, mousse au chocolat, île flottante, gâteaux et tartes, crêpes et glaces)

Vin Rouge et Rosé, Café



91.50 € Base 40 Pers

Minimum (max 50 Pers)

95.50 € Base 35 à 39 Pers

102.50 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, départ pour une **croisière commentée d'1 H 30** à la découverte des calanques de la Côte Bleue aux eaux turquoise et aux roches colorées. Passage par le Parc Marin, la grande plage du Rouet, la Calanque aux Eaux salées, la Calanque du Puy, la Madrague de Gignac, la Redonne, Figuières, Méjean, la calanque du Riflard, celle du Jonquier et celle de Niolon. Puis retour.

AU PAYS DE MARCEL PAGNOL

Nouveau

Le « château de ma mère » Du mardi au samedi ; région Montpellier : nous consulter

Départ en direction d'AUBAGNE, niché entre la mer Méditerranée et les collines provençales.

9 H 30 : **RDV avec votre guide-accompagnateur** et départ sur les pas de Marcel Pagnol. Visite commentée du château de la Buzine « le château de ma mère ». Découverte de cette belle demeure située entre les collines et la vallée de l'Huveaune, dans le 11^{ème} arrondissement de Marseille. Puis retour à AUBAGNE pour le déjeuner au restaurant.



94.50 € Base 40 Pers

Minimum

98.50 € Base 35 à 39 Pers

105 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Kir de Bienvenue

Tourte Provençale Aux Légumes du Soleil et Au Chèvre

Porc A la Pietra et A la Châtaigne,

Tagliatelles Fraiches

Crème Brûlée Maison

¼ Vin et Café

L'après-midi, **visite commentée** du musée « Le Petit Monde de Pagnol », véritable musée vivant consacré à l'univers littéraire et cinématographique de l'auteur et qui regroupe 200 santons signés par les plus grands artistes de l'argile en Pays d'Aubagne. Puis **visite commentée** du musée de la maison natale de Marcel Pagnol consacré à l'écrivain-cinéaste qui abrite une reconstitution de son appartement familial mais également des expositions agrémentées d'une galerie de portraits et de photos de tournages. Puis retour.



Le Terroir De La SAINTE BAUME

Safran et Fromage

Du lundi au vendredi ; Région Montpellier : nous consulter

Nouveau

Départ en direction du Parc Naturel Régional de la Sainte Baume et d'un petit village devenu berceau historique du safran en Provence. 10 H : **Visite commentée d'une safranière** pour découvrir l'histoire du safran et sa production en stigmates permettant de réaliser des confitures et du sirop de safran. La ferme cultive la biodiversité à travers une agriculture paysanne de fleurs, pois chiche, plantes sèches aromatiques et tisanes, et ce sans produits chimiques. **Dégustation.** Départ pour le déjeuner au restaurant.

95 € Base 40 Pers

Minimum

99 € Base 35 à 39 Pers

106 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

Menu

Salade Toscane

(Salade, Tomates, Mozzarella, Huile D'Olive, Ail et Basilic)

Daube De Joes De Bœuf,

Polenta Crèmeuse Au Parmesan

Flan Caramel Maison

1/4 Vin et Café



L'après-midi, départ pour la visite d'une ferme élaborant les célèbres fromages de chèvres du Rove. Le chevrier vous fera découvrir son troupeau, la traite et la fabrication de fromages à l'ancienne dans le cadre naturel de la Sainte Baume. Vers 16 H 30, retour.

LES GORGES DU DOUX En Train

De mi-avril à fin-septembre ; Les mardis, jeudis et samedis ; Région Montpellier : nous consulter

Nouveau

Départ le matin en direction de l'Ardèche. 9 H 30 : visite libre du Musée de l'Alambic pour comprendre sur 1 400 m² d'exposition chaque étape de l'élaboration des eaux-de-vie, apéritifs, crèmes et liqueurs, du fruit à la bouteille. Découverte de récits captivants, une vidéo immersive et une projection numérique pour vous faire revivre l'histoire des bouilleurs ambulants et des traditions oubliées. **Dégustation.** Puis départ pour le déjeuner au restaurant.

Menu

Petite Caillette Chaude, Crème de Moutarde A L'Ancienne

Rôti de Porc Basse Température, Sauce Barbecue Maison

Garniture De 2 Légumes

Soufflé Glacé Aux Marrons

Vin Rouge ou Blanc, Café

100 € Base 40 Pers

Minimum

104.50 € Base 35 à 39 Pers

112 € Base 30 à 34 Pers

1 gratuité à partir de 40 Pers

L'après-midi, départ pour un véritable spectacle au cœur de la nature à bord du Train des Gorges ! C'est un **voyage commenté aller-retour** depuis la gare de Tournon St Jean jusqu'à la gare champêtre de Colombier le Vieux / St Barthélémy le Plain sur 8 kilomètres, pour découvrir la partie la plus sauvage de la Vallée du Doux, là où la voie ferrée s'accroche à flanc de falaise et traverse un tunnel de 265 mètres de longueur. A l'arrivée à la gare de Colombier, la locomotive à vapeur de 44 tonnes est retournée à la force des bras sur le pont tournant pour rejoindre son point de départ, Tournon où l'arrivée est prévue vers 16 H 30. Puis retour.

Déjà 29 ans

à votre service

et des groupes toujours autant satisfaits !



Découverte

Convivialité

Partage

Évasion



Cette brochure regroupe des idées de journées
mais nous savons ***tout faire à la carte***
et restons à votre disposition pour toute étude
nouvelle hors brochure.



Il est possible de venir vous rencontrer pour
vous remettre la brochure en mains propres
sur ***simple rdv !***

