



La Bourgogne gourmande

Du 17/10/2024 au 19/10/2024

La Bourgogne est réputée pour sa cuisine empreinte de convivialité. Un séjour entre gastronomie, patrimoine et terroir ... Faites-vous plaisir !

Jeudi 17 octobre 2024 : Longeau - Chablis

Départ à 7.00h devant le GARAGE GOEDERT. Possibilité de prise en charge à domicile avec supplément et selon disponibilités. Arrivée à CHABLIS. Repas de midi gastronomique. Rendez-vous avec votre guide.

Visite de la toute nouvelle cité des « Climats et vins de Bourgogne ». Situé au cœur du village, la cité des vins valorise l'histoire, le patrimoine et la culture liés à l'univers de la vigne et du vin en terres Bourguignonnes. Le vin est produit à Chablis depuis l'an 854. Poursuite par la visite guidée du centre historique de Chablis, ses rues pavées et ses monuments historiques. Poursuite par une dégustation privative de 4 vins d'appellation Chablis.

Installation dans votre hôtel. Repas du soir bistrannique. Nuit.

Vendredi 18 octobre 2024 : Auxerre – Noyers sur Serein – St Bris le Vineux

Petit déjeuner. Départ vers AUXERRE, classée « Ville et Pays d'Art et d'Histoire » qui offre un patrimoine exceptionnel : cathédrale St-Etienne, maisons à pans de bois, tour de l'horloge.

Temps libre. Repas de midi dans une auberge. (Cuisine de qualité gastronomique). Poursuite vers NOYERS SUR SEREIN. Classé parmi les « Plus Beaux Villages de France », vous découvrirez ce pittoresque village médiéval du Tonnerrois. Ses remparts, ses portes fortifiées, ses vieilles maisons, ses ruelles, ses passages couverts et les vestiges de son château fort vous transporteront au Moyen Age.

Puis route vers ST BRIS LE VINEUX. L'exploitation des carrières souterraines de Bailly remonte au Moyen Age. Elles abritent

désormais sous 50 mètres de roche, les caves BAILLY-LAPIERRE, fondées par les vigneron de l'Auxerrois, pour élaborer le Crémant de Bourgogne : 4 ha de caves pour 8 millions de bouteilles stockées. Dégustation. Retour à l'hôtel. Repas du soir gastronomique. Nuit.

Samedi 19 octobre 2024 :

Petit déjeuner. Départ vers CHEMILLY SUR YONNE. Visite de l'entreprise Le Borvo, évocation architecturale contemporaine de la Saline royale d'Arc et Senans, spécialisée dans la fabrication du saumon fumé. Nous vous proposons de partir à la découverte d'un savoir-faire original et d'une formidable saga familiale. Dégustation. Continuation vers JOIGNY. Temps libre sur le marché de Joigny. Repas de midi gourmand. Puis retour vers la Belgique. Arrivée vers 20.30h.

Logement : hôtel***

Devises : euro.

Formalité : carte nationale d'identité valide. (Merci de vérifier).

Notre prix :

Adultes : 795€

Supplément single : 130€

Sont compris :

- le déplacement en car,
- la pension complète du repas du 1^{er} jour à midi au dernier jour à midi,
- les boissons : vin et café,
- le programme énoncé ci-dessus,
- un guide accompagnateur le jour 1 et le jour 2
- l'assurance assistance rapatriement.

Inscription par téléphone ou mail avant le paiement.

Paiement à notre bureau (carte bancaire acceptée) ou sur le compte de GOEDERT Serge Sprl en mentionnant « BOURGOGNE 2024 ».

IBAN : BE54 0016 5112 4397 - BIC : GEBABEBB.

Un **acompte** de 200 € par personne est exigé lors de l'inscription.

Solde payable 1 mois avant le départ.

Places attribuées dans le car selon les inscriptions.

Date limite d'inscription : le 30 juin 2024.

CAR NON FUMEUR.