AGENCE DE VOYAGES - AUTOCARS LEROY

Tournai	Tél +32 69 84 20 00	Fax +32 69 89 51 10
Péruwelz	Tél +32 69 77 38 31	Fax +32 69 77 62 75
Mons	Tél +32 65 84 11 12	Fax +32 65 39 49 39

NOUVEL AN EN GASCOGNE

Un Nouvel An savoureux et plein de dÃ©couverte !

THÉMATIQUES : JOVIAL CAR

STOP VENTE

Les traits marquÃ©s des Gascons cachent trÃ¨s souvent un cÃ“ur chaleureux et gÃ©nÃ©reux. Leur hospitalitÃ© dÃ©bordante dÃ©bouche sur une gastronomie savoureuse et Ã©mouvante Ã lâ€™image de ses foies gras, garbures, vins et autres armagnacs.

5 JOURS Prix Apd N/A€

INFO VOYAGE

programme

JOUR 1 : BELGIQUE - NOGARO

Départ matinal en direction de Paris, Orléans, Tours, Bordeaux. Arrivée à Nogaro en fin de journée, installation dans la chambre avec cadeau de bienvenue, symbole de notre gastronomie.... Avant le dîner, pendant l'apéritif d'accueil offert, présentation de votre séjour, dîner et soirée vidéo sur le Gers.

JOUR 2 : RAMAJO - EAUZE

Petit déjeuner puis départ pour le Domaine Ramajo; conserverie artisanale d'oies et de canards. Visite de la nurserie, pacages, gavage, conserverie et bien sûr une dégustation. Déjeuner à l'hôtel puis découverte du découvrir le fabuleux trésor Gallo-Romain d'Eauze. Visite d'un chais gascon avec dégustation d'Armagnac et de Floc de Gascogne, retour à l'hôtel, dîner, logement.

JOUR 3 : AUCH - LA RONDE DES CRECHES

Petit déjeuner puis direction Auch pour une visite guidée de la ville. Déjeuner dans les environs. Départ pour Lectoure avec un accompagnateur. Arrivée au village de Castet-Arrouy où la balade découverte des 7 crèches à thème commence.. Réveillon dansant à Solenca pour fêter le passage à la nouvelle année.

MENU GASTRONOMIQUE

Apéritif et ses mises en Bouche

***

Foie Gras de Canard mi-cuit au Vin dDux et Poivre de Sichuan Chutney Mangue Ananas aux Epices Douces, Brioche tiède

***

Filet d'Esturgeon rôti

Gaspacho de Bisque de Langoustine au Safran du Gers Maki de Langoustine

*** *Trou Gascon*

***

Médaillon de Chapon du Gers aux Cèpes et Ventrèche de Porc noir, Fine Purée de Potimarron aux Oranges et Eclats de Marrons

***

Fromages de Brebis et Vaches des Pyrénées, Salade Verte

***

Macaronade, Crème Légère Chocolat Blanc Noix de Coco, Ananas rôti au Sucre Cassonade, Sorbet Tentation

***

Coupe de Champagne

***

Soirée animée : DJ, cotillons Tourin au petit matin

JOUR 4 : LE PAYS GASCON

Matinée libre et déjeuner à l'hôtel puis visite du Musée du Paysan Gascon, retour à l'époque de nos grands-parents du Sud Ouest avec une visite de 2 habitations typiques du Département. Retour à l'hôtel, dîner et logement.

JOUR 5 : NOGARO - BELGIQUE

Petit déjeuner, retour vers la Belgique, arrivée prévue en fin de soirée.

HÔTEL SOLENCA*** (Nogaro)

L'hôtel dispose de 49 chambres insonorisées au confort élégant et pratique, apporté par des couleurs douces et harmonieuses, un ameublement moderne, lits King Size, TV écran plat, wifi gratuit dans tout l'établissement et des salles de bains (ou douches) claires, disposant de séchoir à cheveux et de miroir grossissant. Le restaurant invite à la dégustation d'une fine cuisine de terroir, élaborée par le Chef. Il sait accommoder les fameux produits gascons avec originalité et sagesse, pour vous régaler. Le restaurant est labellisé «Restaurateurs de France» et « Maitre Restaurateur». Services gratuits : wifi dans tout l'établissement, salle de sport, sauna, espace informatique avec Internet gratuit.

inclus

- transport en autocar grand tourisme
- séjour en pension complète du jour 1 au soir au petit déjeuner du jour 5
- cadeau de bienvenue et apéritif d'accueil
- eau et vin en carafe, café midi et soir
- dîner de réveillon avec boissons et vins en bouteille
- soirée de réveillon
- visites et droits d'entrée des sites au programme
- animations au programme

NON INCLUS

- ce qui n'est pas repris dans la rubrique inclus
- assurance conseillée

SUPPLEMENT

- chambre single : +140 €

DÉPARTS

Aucune date de départ disponible actuellement.