

G2/ Entre Loire et Montgolfières...

73€
par personne

L'Anjou saura vous séduire par son patrimoine d'exception : ses paysages ligériens inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité classé par l'UNESCO, sa gastronomie raffinée, son histoire et son architecture...

Une véritable invitation aux douceurs angevines s'offre à vous...

A vous de profiter !!!

9h15 : Arrivée à **Lourresse Rochemenier** pour la visite guidée du **musée troglodytique** qui regroupe 2 anciennes fermes creusées à même la roche !!!

Vous découvrirez ainsi cet habitat typique du Val de Loire, les pièces d'habitation souterraine pour les hommes et les animaux...

11h30 : Visite du nouveau **centre de découverte Loire Odyssée** : parcours sur les particularités de la

Loire angevine: milieux naturels, caprices du fleuve, crue et inondations, vie de l'homme dans la vallée...

12h30 : **Déjeuner** dans un restaurant en bord de Loire (3plats, ¼ de vin et café).

15h00 : **Croisière sur le bateau « Loire de Lumière »**, cette balade commentée d'1h vous dévoilera le patrimoine naturel et culturel de ce fleuve majestueux.

16h00 : Fin de croisière puis départ vers Brissac Quincé.

18h00 : **Envolée des montgolfières dans le parc du Château de Brissac Quincé.**

20h00: **Dîner en restaurant troglodyte, menu la Cave**, puis fin du programme organisé par l'Office de Tourisme Loire Authion.

Ce prix comprend : les visites, les prestations et les repas mentionnés, la prestation de conception de séjour.

Ce prix ne comprend pas : le transport, les boissons sauf mention contraire, les dépenses personnelles, les suppléments dans les menus, l'assurance annulation.

Validité : sous réserve de disponibilité de chaque site. Valable du 22 au 27 août 2017 pour un groupe minimum de 30 personnes, maximum 50 personnes.

Informations et Réservations auprès de l'Office de Tourisme Loire Authion Immatriculation 49150002
Tél : +33 2 41 57 01 82 — mail : reservations@ot-loire-authion.fr



MENU la CAVE

- Assiette de la Cave :

Galipette farcie aux rillettes,
Flamme angevine aux oignons et lardons
Pleurotes ou shii-takés à la crème
(selon récolte)

- Les Fouées chaudes

Beurre salé, Rillettes du pays
Champignons, mogettes

- Fromage doré au four

- Dessert de saison

Café

25 cl de vin de Loire compris
(Anjou Rouge ou Cabernet d'Anjou)

Office de Tourisme

