

Festivités du jour de l'an & Gourmandises dans le Périgord

Du 29 décembre 2024 au jeudi 2 janvier 2025

JOUR 1 : ARRIVEE

Départ le matin. Déjeuner libre sur la route. Arrivée en fin de journée à l'hôtel Meysset à Sarlat, **installation dans vos chambres, dîner et logement.**

JOUR 2 : SARLAT

Petit-déjeuner à l'hôtel.

Pour commencer votre journée **vous ferez la visite guidée de la vieille ville de Sarlat** avec ses ruelles du Moyen-âge, ses hôtels particuliers, ses tourelles, ses clochetons. Ensuite, **vous profiterez d'un temps libre dans la ville et sur le marché de Noël.** Déjeuner au restaurant.

Vous ferez un arrêt dans **une fromagerie, la visite sera suivie d'une dégustation de Tomme du Sarladais.** Pour terminer votre journée, **vous visiterez une distillerie et dégusterez des liqueurs.**

Retour à l'hôtel, dîner et logement.

JOUR 3 : ROCAMADOUR

Petit-déjeuner à l'hôtel.

Vous découvrirez **une truffière familiale entre chênes et noisetiers, vigne et haies, sa culture, son terroir.** Puis, **démonstration de cavage avec un chien truffier, suivie d'une dégustation d'un toast de beurre truffé.** Déjeuner sur place.

Ensuite **vous visiterez une ferme de canard et dégustation (sous réserve-en fonction cette visite sera remplacée).** Puis vous ferez la **visite guidée de Rocamadour**, véritable défi à l'équilibre, agrippée à sa falaise de calcaire, Rocamadour est une prodigieuse superposition de maisons et de sanctuaires, haut lieu de la chrétienté depuis le moyen âge, la cité médiévale offre de nombreux centres d'intérêts. Et, **vous profiterez de temps libre afin de découvrir la ville à votre rythme.**

Retour à l'hôtel. **Dîner du réveillon du jour de l'an, soirée animée et dansante et nuit.**



Menu 2023 (à titre indicatif) :

Apéritif : une coupe de champagne, Kir de Meysset et ses amuses-bouches,

Entrée : Huitres et céleri en gelée de champagne, baie rose, poivre de Sarawak, Le foie gras au naturel, pomme verte, pulpe de raisin rouge à la moutarde de Brive, Pavé de sandre rôti, crème de topinambours au jus et brisures de truffe noire, Grenade suspendue dans une liqueur d'écorce,

Plat : Ballotine de volaille aux Morilles, mousseline de Butternut, navet au foie gras et crème de morilles,

Fromage : Finger de fromage frais au wasabi, baie de Goji et sésame torréfié, Fraicheur aux citron Yuzu et caviar,

Dessert : La buche du Meysset : fruit de la passion, chocolat dulcify mignardises-accord mets et vins : 3 verres de vin un trou normand, une coupe de champagne au dessert



JOUR 4 : COLLONGES LA ROUGE

Petit-déjeuner tardif à l'hôtel et matinée libre. Déjeuner à l'hôtel.

Route vers **Collonges la Rouge**, étonnant petit village du Limousin qui entasse ses maisons en grès pourpre autour de son église romane où **vous ferez une visite guidée et profiterez d'un dernier temps libre pour flâner**. Retour à l'hôtel, dîner et logement.



JOUR 5 : DEPART

Petit déjeuner à l'hôtel. **Départ dans votre région. Déjeuner libre sur la route**. Retour à destination.

Prix par personne : 990€

Ce prix comprend : le voyage en autocar grand tourisme, l'hébergement en hôtel 3*, la pension complète du dîner du jour 1 au petit-déjeuner du jour 5 avec le repas festif du réveillon et l'animation, les visites mentionnées au programme.

Ce prix ne comprend pas : l'assurance annulation (+ 33€), le supplément chambre individuelle (+ 160€)

Un acompte de 500€* est à verser à l'inscription. Le solde est à verser 1 mois avant le départ

L'horaire et le lieu de rendez-vous vous seront communiqués par téléphone quelques jours avant votre départ.

*Possibilité de facilité de paiement