

Nouvel An Camargue



SÉJOUR
3J

Vous aimerez en Provence...



Réveillon au son des guitares des New Gypsies.
Spectacle aux Carrières de Lumières des Baux de Provence.
Boissons aux repas.

JOUR ① Votre région - Arles

Départ matinal en autocar. Autoroute en direction du sud. **Découverte de la Ferme des Payres à Marches**, qui produit du foie gras d'oie. **Visite de la production de l'élevage à la fabrication et dégustation. Déjeuner à la ferme. Arles.** Dîner logement.

JOUR ② Arles - Les Baux de Provence

Temps libre à Arles, ancienne ville romaine riche en art et en histoire. **Déjeuner dans le centre historique. Les Baux de Provence. Spectacle libre aux Carrières de Lumières** autour de "Venise, la sérénissime" et les œuvres d'Yves Klein. Retour à l'hôtel. Temps libre. Départ pour le **Patio de Camargue, l'Hacienda de Chico**, fondateur des Gipsy Kings, pour une grande fiesta gitane. **Dîner et soirée de réveillon avec le groupe des New Gypsies** : show cabaret Gipsy, rumba avec les New Gypsies, un couple de danseurs flamenco, un acrobate sur tissu de soie, un DJ. Retour à l'hôtel. Logement.

JOUR ③ Arles - Villeneuve-Lès-Avignon - Votre région

Départ pour **Villeneuve-Lès-Avignon. Brunch du jour de l'an.** Retour en soirée dans votre région.

Départ le

Brochure

Primeur



30 décembre 2022

740 €

615 €

Prix p/p base double à partir de, détail dans votre agence ou www.voyages-girardot.com.
Réf. programme n° 3129.

Infos : Hôtel 3***, en chambre double. Chambre individuelle à partir de : +75€. Pension complète selon programme, boissons incluses.

Formalités : Carte Nationale d'Identité de moins de 10 ans valide après retour.

Menu

Apéritif servi à table

Tourte de poireaux truffée, noix de St. Jacques baignées au coulis
d'écrevisses et jeunes pousses

Pavé de saumon rôti au pavot et sa crème de roquette aux morilles entières

Châteaubriant de bœuf et sa cascade de cèpes persillées, écrasé de
pommes de terre au foie gras et tian de légumes provençaux

Fromages - Assortiment de desserts

Coupe de champagne au dessert, ¼ de vin, eau plate et pétillante

Menu donné à titre indicatif, susceptible de modification.

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.