

# Nouvel An Paris



WEEK-END  
2J

## Vous aimerez en bord de Marne...



Réveillon en musette Chez Gégène, célèbre guinguette.  
Musée Grévin, musée de personnages en cire.  
Bercy Village, centre commercial dans les anciens chais.

### JOUR ① Votre région - Paris - Joinville-le-Pont - Nogent-sur-Marne

Départ matinal en autocar. Autoroute en direction de Paris. **Déjeuner dans un bistro parisien**, à la décoration Art Déco. **Musée Grévin**. Visite libre de toutes les salles. Ce lieu unique et incontournable à Paris, vous propose de prendre la pose aux côtés de plus de 200 personnages qui ont fait ou font l'histoire, d'hier à aujourd'hui ! Profitez d'une expérience fantastique. Continuation pour **Bercy village pour admirer les illuminations**. Installation à l'hôtel. Temps libre. Direction Joinville-le-Pont, ancien centre français du cinéma, en bords de Marne. **Dîner et soirée de réveillon guinguette Chez Gégène**. Etablissement connu et reconnu, chanté par Bourvil, où se donnent rendez-vous les danseurs passionnés. Vous y passerez une fin d'année conviviale sur des airs musettes d'un orchestre bien vivant. Logement à Nogent-sur-Marne.

### JOUR ② Nogent sur Marne - Votre région

**Jour de l'An**. Possibilité de vous promener le long de la Marne sur la promenade Yvette Horner ou visite libre du jardin d'agronomie tropical qui sont tous deux proches de l'hôtel. **Brunch à l'hôtel**. Retour en soirée dans votre région.

Départ le	Brochure	Primeur
<b>31 décembre 2022</b>	650 €	<b>525 €</b>



Prix p/p base double à partir de, détail dans votre agence ou [www.voyages-girardot.com](http://www.voyages-girardot.com).  
Réf. programme n° 3138.

Infos : Hôtel 4\*\*\*\*, en chambre double. Chambre individuelle à partir de : +35€. Pension complète selon programme, boissons incluses.  
Formalités : Carte Nationale d'Identité de moins de 10 ans valide après retour.

#### Menu

Kir Royal à la griotte et amuse-bouche  
Foie gras de canard mi- cuit avec Chutney de prunes et brioche maison  
Filet de Daurade Royale et potimarron rôti au four  
Trou Normand  
Vol au vent au ris de veau et cèpes  
Trou du cru affiné au Marc de Bourgogne  
Dôme Royal chocolat fruits rouges  
1/2 Blle de Bordeaux AOP "Château de L'Enclos" - 1/2 Blle d'Alsace AOC  
Maison Bestheim "Chasseur de Lune" - Eau plate et pétillante  
Café , mignardises - Coupe de champagne\*

*Menu donné à titre indicatif, susceptible de modification.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*