

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.
Pension complète boissons incluses.

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 - Carrières de Lumières - Soirée du réveillon

Départ pour les Baux de Provence. **Spectacle libre aux Carrières de Lumières.** Ces monumentales carrières, hautes de 14m, accueillent des spectacles multimédia uniques au monde. **En 2023, exposition "de Vermeer à Van Gogh". Découverte libre des Baux de Provence.** Classé plus beaux villages de France, ce charmant village médiéval est perché sur le haut des rochers du massif des Alpilles. **Saint-Martin de Crau.** Déjeuner. **Arles. Découverte libre** de cette ancienne ville romaine riche en art et en histoire. Retour à l'hôtel. Départ pour le **Patio de Camargue, l'Hacienda de Chico**, fondateur des Gipsy Kings, pour une **grande fiesta gitane. Dîner et soirée du 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 2023

800 €

680 €

Prix p/p base double à partir de, détail dans votre agence ou www.voyages-girardot.com.
Réf. programme n° 3499.

Infos : Hôtel 3***, en chambre double. Chambre individuelle à partir de : +80€. Pension complète selon programme, boissons incluses.

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

Menu

Apéritif servi à table

Médailon de foie gras de canard en belle vue, petit pain d'épices tiède, confit d'oignons, chutney de figues et jeunes pousses - Tourte à l'écrevisse sur lit de poireaux truffé, sauce aux crustacés - Médailon de chapon farci sauce au Porto et éclats de châtaignes - Écrasé de pommes de terre au foie gras et millefeuille 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.

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