

Nouvel An Camargue



Départ le

Brochure

Primeur

30 décembre 2024

830 €

710 €



Scannez-moi !

Prix p/p base double à partir de, détail dans votre agence ou www.voyages-girardot.com
Réf. programme n° 5520.

Infos : Hôtel 3**, en chambre double. Chambre individuelle à partir de : +95€. Pension complète selon programme, boissons incluses.

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

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** qui accueillent des spectacles multimédias uniques au monde. Plongez dans l'Égypte antique à travers ses chefs-d'œuvre millénaires. **Découverte libre des Baux de Provence**, classé plus beaux villages de France, perché sur le haut des rochers du massif des Alpilles. Arles. Déjeuner. 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, rumba avec les New Gypsies, couple de danseurs flamenco, un acrobate et 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.

Menu

Apéritif servi à table

Cassolette de Saint-Jacques, sabayon de langouste
Pavé de saumon en habit noir et crème de roquette aux éclats de morilles
Tournedos de filet de canard, et son velouté au foie gras et aux noix
Accompagné d'un gratin de pommes de terre aux bolets des Cévennes
et d'un millefeuille de légumes provençaux
Farandole de fromages - Duo de desserts chocolatés
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.