

Du lundi 18 au mercredi 20 mai 2026

JOUR 1:

6H00 Départ de EU. Route vers Amboise.

12:30

Déjeuner dans une cave troglodytique à Amboise
Menu 3 plats unique pour le groupe - 1/4 vin et café compris

Fouées chaudes à volonté, rillettes et salade
Ripaille de viande du moment et les légumes du chaudron
Tarte Chaude caramélisée au four à bois

14:30

Visite libre du Festival International des Jardins du Château de
Chaumont-sur-Loire

Au coeur d'un parc paysager, le château de Chaumont surplombe la Loire
d'une quarantaine de mètres.

Ancienne propriété de Catherine de Médicis en 1552 et de sa rivale Diane
de Poitiers. En 1875, les princes de Broglie l'acquièrent et en font une
véritable demeure princière. Vous terminerez votre visite par les écuries
du XIXe siècle, considérées à l'époque comme les plus luxueuses et les plus
modernes d'Europe.

Visite libre du Festival International des Jardins du domaine de
Chaumont-sur-Loire.

Chaque année, une vingtaine d'équipes de paysagistes du monde entier
propose une vision de la thématique retenue par le domaine.
Une expression souvent originale et inattendue travaillée par les fleurs, les
matériaux, l'eau, les arbres et les feuillages.

18:00

Installation à l'hôtel.

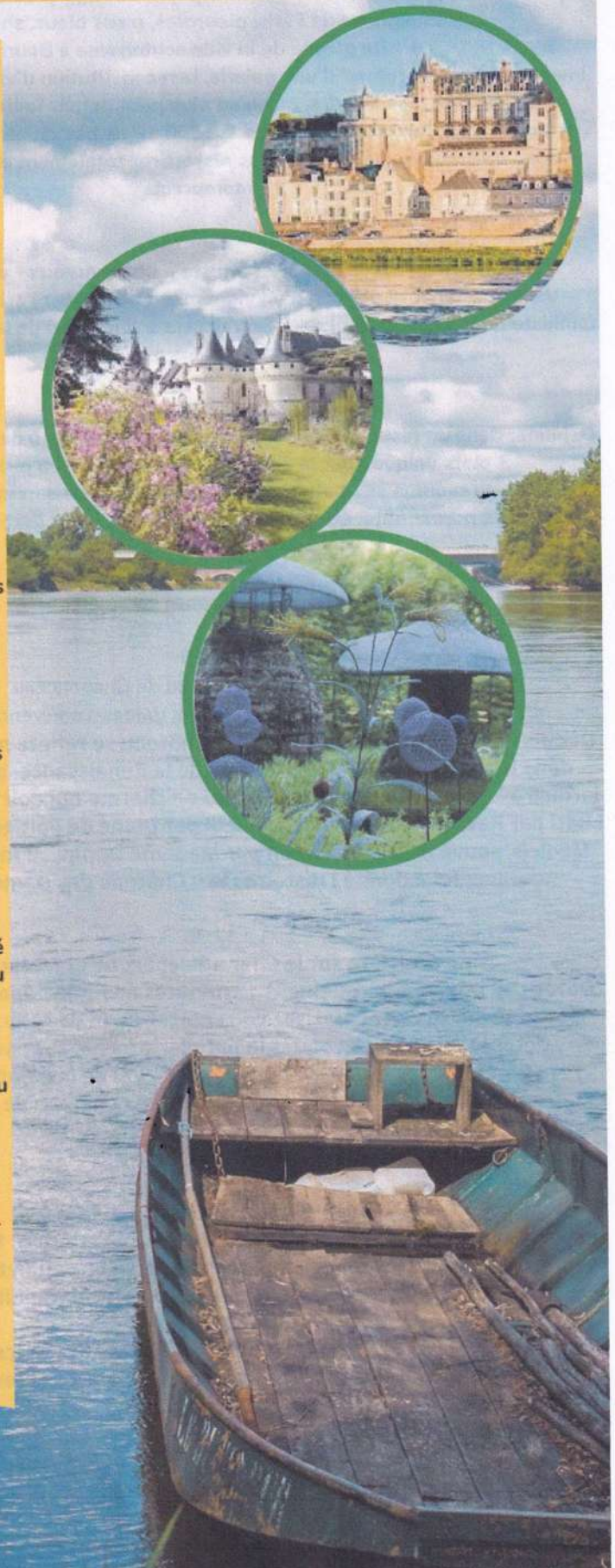
Dîner

Suggestion de menu 2025 (menu unique pour le groupe), 1/4 de vin et café
Rillettes du Mans ou Tatin de légumes du soleil ou Feuilleté au fromage ou
Terrine aux 2 poissons, ou
Tartare de légumes méditerranéens

Poulet oriental au citrons confits ou Dos de cabillaud sauce beurre blanc ou
Émincé de porc au caramel
Garnitures : Haricots verts ou Tagliatelles ou Gratin dauphinois

Tarte pomme rhubarbe ou Salade de fruits ou Carré bavarois cacao glace
vanille ou Tarte citron
meringuée, ou Entremet fruits rouges glaces vanille

Logement.



JOUR 2 :

Petit-déjeuner.

10:00

Visite guidée des caves champignonnières à Bourré dans une ancienne carrière de Tuffeau.

Découvrez dans un souterrain à l'atmosphère étrange et colorée, la culture des champignons de Paris, pleurotes, pieds bleus, shii-také.

Visite guidée de la ville souterraine à Bourré

Imaginez au plus profond d'une galerie, la reconstitution d'une ville souterraine avec ses rues, ses façades, jusqu'au plus petit détail. Tailleurs de pierre et sculpteurs ont fait jaillir de la masse, 1500 m² de bas reliefs. Bien que plongé dans une relative pénombre vous ressortirez totalement ébloui par ce site intemporel.

11:45

Accueil aux Caves du Père Auguste à Chenonceaux - durée : 1h15

Venez partager la passion d'un vigneron et découvrez l'art d'une tradition familiale (6ème génération) dans la fraîcheur et l'intimité de la cave creusée il y a un siècle par nos ancêtres.

13:30

Déjeuner dans un restaurant situé dans le parc du Château de Chenonceau Menu

3 plats unique pour le groupe, vin de Touraine en pichet et café

Rillettes de saumon aux baies roses, roquette, tuile de sarrasin aux graines ***

Echine de porc confite, écrasée de pomme de terre aux herbes, champignons sautés, sauce à la bière

Tarte Tatin, sauce caramel

15:00

Visite guidée du château de Chenonceau

Groupe divisé en deux - deux guides-conférenciers

Depuis le XVI^e siècle, la silhouette du château se reflète majestueusement dans les eaux du Cher. Pure beauté de la Renaissance, sublimé par ses jardins à la française, c'est un château de charme qui doit tout aux femmes ! Bâti par Katherine Briçonnet, embelli par Diane de Poitiers et Catherine de Médicis, sauvé de la Révolution par Madame Dupin... Il mérite le nom que lui a donné l'Histoire : le « Château des Dames »

17:30

Croisière sur le Cher au départ de Chisseaux

Durée : 50 min - embarquement 15 minutes avant le départ de la croisière

Naviguez sur le Cher et laissez vous porter au fil de l'eau. Un moment de détente où seront évoqués la batellerie locale avec ses écluses et l'environnement naturel de la rivière. Le clou de la balade repose sur le franchissement des arches du majestueux château de Chenonceau.

19:00

Retour à l'hôtel.

Dîner

Suggestion de menu 2025 (menu unique pour le groupe), 1/4 de vin et café

Rillettes du Mans ou Tatin de légumes du soleil ou Feuilleté au fromage ou

Terrine aux 2 poissons, ou Tartare de légumes méditerranéens

Poulet oriental aux citrons confits ou Dos de cabillaud sauce beurre blanc ou

Émincé de porc au caramel Garnitures : Haricots verts ou Tagliatelles ou

Gratin dauphinois

Tarte pomme rhubarbe ou Salade de fruits ou Carré bavarois cacao glace

vanille ou Tarte citron meringuée, ou Entremet fruits rouges glaces vanille

Logement.



JOUR3:

Petit-déjeuner. 10h00

Visite guidée du Château de Chambord

Groupe divisé en deux - deux guides-conférenciers

Chef d'œuvre de la Renaissance française, le château de Chambord, expose toute la démesure et les ambitions du Roi François 1er. L'escalier à double révolution quant à lui par son architecture atypique pose de nombreuses questions, serait-ce l'ombre de Léonard de Vinci qui plane sur ce monument à part entière? Le château installé en plein cœur d'une forêt giboyeuse vous offre un moment de détente et d'exception

12:00

Dégustation à la Biscuiterie de Chambord à Maslives de Palets Solognots et d'un vin du Val de Loire. Au cœur de l'entreprise à Maslives, une belle boutique de produits régionaux vous accueillera pour déguster les célèbres Palets Solognots, biscuits fabriqués sur place, depuis 25 ans. Accompagnés d'un vin de la région, vous ferez une pause très agréable.

13:00

Déjeuner dans un restaurant situé à Maslives.
Menu 3 plats unique pour le groupe, 1/4 de vin et café
Risotto crémeux de champignon et Vouvray***
Suprême de poulet, fricassé de maïs et écrasé de patate douce*** Tartelette aux fruits de saison

15:00

Départ après le déjeuner et retour vers votre commune.
Arrivée vers 20h30/20h45 à EU.

TARIFS PAR PERSONNE
Base 35 à 39 : 584 €

Ce prix comprend:

Le transport en autocar de tourisme

2 nuits en chambre double en hôtel de catégorie confort en 1/2 pension (dîner menu 3 plats unique pour le groupe, 1/4 vin et café) - La taxe de séjour L'entrée et la visite libre du Domaine de Chaumont sur Loire L'entrée et la visite guidée des châteaux de Chenonceau et Chambord L'entrée et la visite guidée de la champignonnière et de la ville souterraine La visite d'une cave et la dégustation La croisière sur le Cher*

L'accueil et la dégustation de biscuits accompagnés d'un verre de vin Un déjeuner dans une cave troglodytique (menu 3 plats, 1/4 de vin et café) Les déjeuners (menu 3 plats unique pour le groupe, 1/4 de vin et café)

Selon les conditions de navigation au moment de la croisière, il est possible que le bateau ne puisse pas passer sous les arches du château de Chenonceau

Ce prix ne comprend pas:

Les dépenses personnelles

Sup. chambre individuelle: 100 € pour 2 nuits

L'assurance annulation

**Date limite option:
lundi 26 janvier 2026**

