

DÉCEMBRE 2019

VENDREDI 06 DÉCEMBRE 2019 : JOURNEE : MARCHÉ DE VINTIMILLE

« ITALIE »

Journée libre pour flâner sur le grand marché de Vintimille, vêtements, chaussures, sacs... sans oublier le marché couvert, fruits, légumes, fromages. L'occasion de faire quelques emplettes mais aussi de faire une halte déjeuner en bord de mer ou dans le centre-ville pour profiter pleinement des produits typiques et de l'animation du marché.

Déjeuner libre.

Tarif : 30 €

Départ : 08 H 00 Retour : 17 H 00

SAMEDI 07 DÉCEMBRE 2019 : SOIRÉE : CASINO RUHL « TAPIS ROUGE »

« NICE »

En poussant les portes du cabaret, nous découvrirons « **Tapis Rouge by Ruhl** », un show résolument moderne rendant hommage au 7° Art... Nous nous laisserons transporter par cette création originale, audacieuse, pleine d'émotion qui nous fera revivre des coups de cœur cinématographique. A voir absolument.

Dîner + spectacle inclus.

Tarif : 85 €

Départ : 19 H 30 Retour : 23 H 30

MARDI 10 DÉCEMBRE 2019

JOURNEE MARCHÉ DE ST TROPEZ ET SA CITADELLE

St Tropez connu par sa grande braderie, propose un grand marché qui se tient sur la Place des Lys le mardi et samedi matin, producteurs, artisans sont au rendez-vous...Chacun le découvriras à son rythme et pourras profiter d'un petit arrêt à la Chapelle de la Miséricorde ou une magnifique crèche géante semble prendre vie grâce au savoir-faire des bénévoles de l'association « Passions et Traditions ». En début d'après-midi nous rejoindrons la Citadelle pour une visite guidée. Edifice datant du XVII siècle elle couronne la ville de St Tropez et abrite le superbe Musée maritime qui retrace la vie des Tropicziens parcourant les continents. Un musée émouvant et surprenant.

Déjeuner libre. Tarif : 55 € Départ : 08 H 00 Retour : 17 H 00

JEUDI 12 DÉCEMBRE 2019 : JOURNÉE : FÊTE DU BŒUF GRAS

« CARRU - ITALIE »

Chaque année se déroule la traditionnelle Fête du Bœuf Gras à Carrù. Une occasion de découvrir la fameuse viande Piémontaise, connue pour ses caractéristiques gastronomiques et nutritionnelles. Pavillons de dégustations de pot-au-feu, expositions de bovins, stands... Dans la continuité de cette journée, nous déjeunerons dans un restaurant ou nous apprécieront la spécialité du pot-au-feu. Un régal...

Déjeuner inclus. Tarif : 85 €

Départ : 07 H 30 Retour : 18 H 30

SAMEDI 14 DÉCEMBRE 2019 : 62ème SALONS INTERNATIONAL DES SANTONNIERS

« ARLES »

Nous découvrirons le Marché d'Arles l'un des plus réputés de Provence avec ses étales colorés de produits du terroir, fruits, légumes... Nous déjeunerons ensuite dans le centre-ville. En début d'après-midi nous rejoindrons le Cloître St Trophime datant du 12^{ème} siècle où sont exposées crèches, santons... Le pays invité cette année est Madagascar qui autour de la période de Noël exploite une créativité magnifique et un savoir-faire artisanal incroyable. Exposants et santonniers de la région sont présents pour vous faire partager leurs passions

Déjeuner inclus. Tarif : 75 €

Départ : 07 H 30 Retour : 18 H 30

JEUDI 19 DECEMBRE 2019

JOURNEE CRECHES DE LUCERAM / COURS SALAYA / MARCHE DE NOEL

Chaque année, le village de Luceram se transforme en un véritable circuit de crèches, environ 450, de la petite à la plus grande, exposées dans les rues, dans les caves sous les porches, à l'église... Nous découvrirons aussi le Musée de la crèche. Nous rejoindrons ensuite le vieux Nice pour une pause-déjeuner avec une dégustation de «Socca». En début d'après-midi, nous prendrons le Paillon pour une balade qui nous amènera jusqu'à la Place Masséna où nous profiterons du Marché de Noël.

Déjeuner Niçois inclus. Tarif : 55 €

Départ : 9 H 30 Retour : 18 H

REVEILLON DU 31 DÉCEMBRE 2019

Nous fêterons, si vous le désirez, le passage à la Nouvelle Année ensemble dans un lieu que beaucoup d'entre vous connaissent et apprécient, Ristorante « Lago Bin » à Rocchetta Nervina. Ambiance, orchestre, cotillons... tout est remarquable pour commencer 2020...

Menu de la Saint Sylvestre

Kir Royale

Huitres « Fines Claires »

**

Foie Gras de Canard avec Sauternes

**

Cocktail de Crevette et Fantaisie de la mer

**

Capelletti de la Grand-mère et sa sauce

**

Homard sur un lit de pâte fraîche

**

Filet de Bœuf au couteau avec son accompagnement

**

Dessert fantaisie pour la Saint Sylvestre

**

Café et Friandises

**

Après minuit gâteau de bienvenue

**

Vin et champagne

Service à table.

TARIF / 199 €
