

Réveillon dans le Gers

5 jours / 4 nuits



HÔTEL*** LE SOLENCA à Nogaro

L'hôtel Restaurant Solenca est idéalement situé, à Nogaro, au coeur du Sud-Ouest, dans le Gers. Cet établissement contemporain dispose de 49 chambres climatisées et insonorisées, avec des lits Kings Size, TV écran plat, WIFI et salle de bains (ou douches). Le restaurant, labellisé Maître Restaurateur, justifie une cuisine élaborée à partir de produits frais du terroir.

Nous aimons

- Hôtel*** Le Solenca classé au Logis de France
- Dégustations de produits locaux : Croustade, Armagnac, Floc de Gascogne et Foie Gras
- Auch en visite guidée
- La ronde des Crèche
- Réveillon de la Saint Sylvestre animé par un DJ
- Boissons incluses aux repas

J.1 VOTRE RÉGION – NOGARO

Départ de votre région en direction du Gers. Repas libre en cours de route. Arrivée en fin de Journée. Hôtel 🏠 situé à Nogaro, suivi d'un apéritif de bienvenue. Repas à l'hôtel. Soirée Vidéo dans le Gers et nuit.

J.2 DEMU– EAUZE

Ce matin, route vers le domaine Ramajo, conserverie artisanale d'oies et de canards. Vous suivrez le parcours de l'élaboration du plat emblématique du "Foie Gras" de la nursery aux pacages et pour finir la conserverie. Dégustation en fin de visite. Retour à l'hôtel pour le repas. L'après-midi, découverte du Musée archéologique du Trésor d'EAUZE. Labellisé "Musée de France", celui-ci présente un trésor exceptionnel : des bijoux et des monnaies du IIIème siècle dans un état de conservation remarquable ainsi que des collections permanentes allant de la Préhistoire à l'époque Mérovingienne. Continuation vers le Domaine de Juglaron où la famille Duffau cultive une vraie passion de la terre, de la vigne et de l'Armagnac. Rencontre avec les propriétaires, chefs d'orchestre de l'élaboration de deux produits phares gersois : l'Armagnac le Floc de Gascogne. Visite des chais et dégustation. Retour à l'hôtel. Repas et nuit.

J.3 AUCH – LA RONDE DES CRECHES – RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE

Après le petit déjeuner, départ en direction de Auch, capitale de la Gascogne. Cette ville est une étape marquante des anciens chemins de Saint Jacques de Compostelle avec un patrimoine architectural prestigieux. Visite guidée de la ville avec la cathédrale Sainte Marie (entrée non incluse), ses étroites ruelles médiévales et son escalier monumental. Repas dans les environs. Découverte de la Ronde des Crèches, celle-ci regroupe des villages typiques du Gers qui exposent chacun une crèche de Noël élaborée à partir d'un thème commun. Retour à l'hôtel. Préparatifs pour la soirée de la Saint Sylvestre. Repas du Réveillon à l'hôtel avec animation dansante. Nuit.

J.4 TOUJOUSE – NOGARO

Matinée libre pour démarrer à votre rythme cette nouvelle année. Repas à l'hôtel. L'après-midi, visite du Musée du Paysan Gascon. Embarquez pour un voyage à la découverte de la vie d'autrefois au travers de maisons, de parcs ou d'ateliers d'artisans. Unique en Armagnac, le musée propose une immersion dans la vie Gasconne d'Antan. Visite de deux habitations typiques. Retour à Nogaro en fin de Journée. Petit temps libre afin de découvrir librement cette ville. Repas et nuit.

J.5 RETOUR VERS VOTRE RÉGION

Petit déjeuner et début de matinée libre. Retour via Toulouse, la ville rose. Repas libre en cours de route. Arrivée dans votre région prévue en début de soirée.



CE PRIX COMPREND

- Le transport en autocar grand tourisme
- L'hébergement en hôtel *** à l'hôtel Solenca
- La pension complète du diner du J.1 au petit-déjeuner du J.5
- Les boissons lors des repas (eaux minérales, vin et café)
- Les taxes de séjour
- Les visites et excursions selon programme
- Le diner du réveillon avec boissons incluses (1 coupe de champagne + ½ bouteille de vin par personne, eaux minérales, café)
- La soirée du réveillon avec animation DJ

CE PRIX NE COMPREND PAS

- Le supplément en chambre individuelle : 139 €
- Le repas libres en cours de route
- L'assurance annulation : 20 €
- L'assurance assistance/rapatriement : 11 €

MENU GASTRONOMIQUE DU RÉVEILLON DANS LE GERS*

Mise en Bouche

Foie Gras de Canard mi-cuit au vin doux et poivre de Séchuan, Chutney mangue ananas aux épices douces, Brioche tiède

Filet d'Esturgeon rôti en carpaccio de Bisque de Langoustine au Safran du Gers, Maki de langoustine

Trotu Gascon

Médaillon de Chapon fermier farci aux cépes et ventrèche de porc noir, Fine purée de marrons, Légumes d'hiver

Fromages de Brebis et Vaches des Pyrénées, Salade Verte

Macaronade à la pulpe de clémentine Corse, chocolat blanc, sorbet ananas du Costa Rica

Soirée animée : DJ, cotillons
Tourin au petit matin

*A titre indicatif et pouvant être modifié

Zones de départ	1	2	PARKING PRIVILEGE
Info horaire A/R			
29 décembre au 2 janvier	849 €	849 €	-15 €
Remise Early booking	Remise de 25 € valable pour toute inscription avant le 27/11/20		

Zone 1: Anneyron - Le Péage de Roussillon - Vienne Zone 2: Monistrol sur Loire - Saint Etienne - Yssingeaux