L'EURE EN NORMANDIE DESTINATION GROUPES

CIRCUITS - AUTOMNE-HIVER 2020-2021

l'Eure

#JE SUIS AILLEURS
EN NORMANDIE

L'EURE, UNE SITUATION IDÉALE, UNE NORMANDIE PLEINE D'IDÉES !

CLUB DES RÉCEPTIFS EUROIS

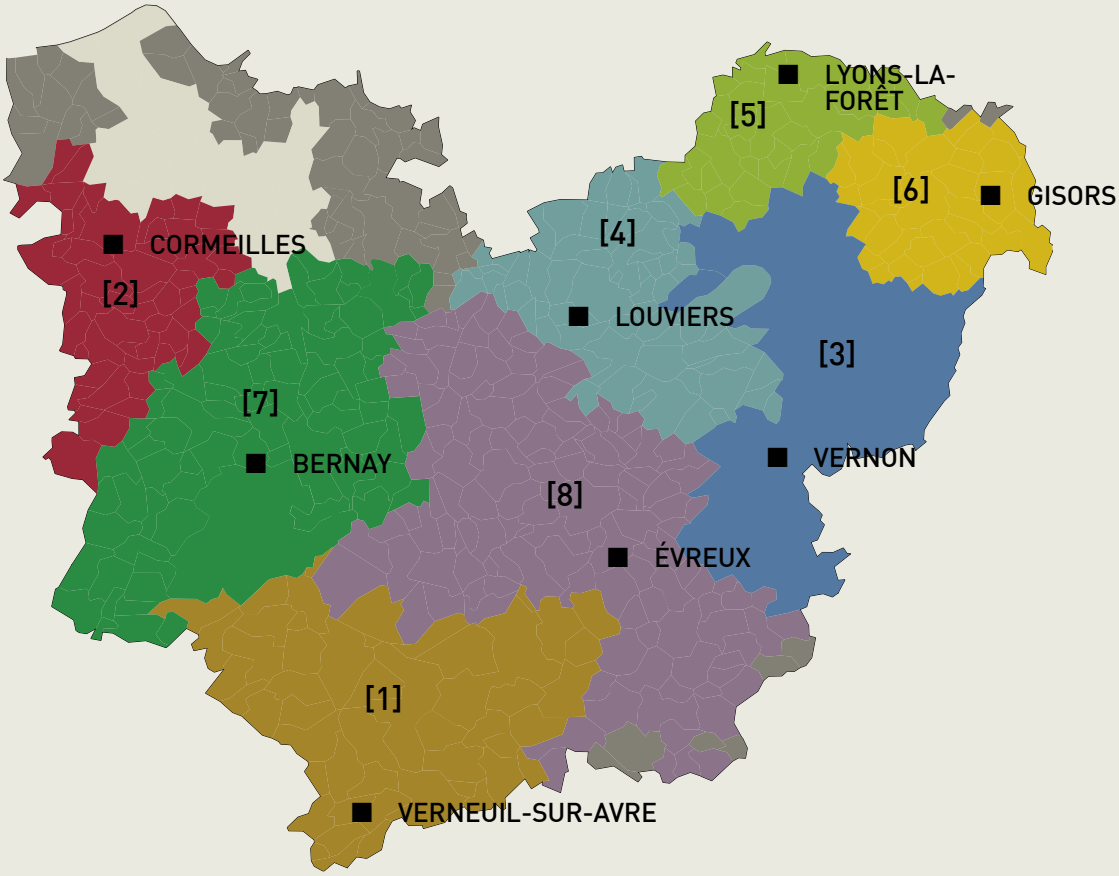
À une heure de Paris et des plages de Deauville, l'Eure vous offre une Normandie inattendue. Admirez nos colombages et nos bocages, faîtes connaissance avec l'histoire normande, la tendre campagne au bon goût de vivre…

Piquez-vous de curiosité pour l'Eure et savourez, au fil de nos idées de découverte, les trésors d'étonnements que vous réserve ce territoire.

Proche par excellence, l'Eure est une Normandie hyper-accessible, à moins de 100 km de Paris. Journées conviviales, excursions, séjours sur mesure, déjeuners animés et dansants... en groupe, en famille, entre amis...

N'hésitez pas à contacter nos équipes pour vos projets, réservations, circuits clés en main ou vos demandes en mini-groupes !

Contacts



Les conditions générales de vente sont consultables sur notre site internet : www.eure-tourisme.fr/espace-groupes/eure-destination-groupes

Copyrights : © Teddy Bear Photos, Max Coquard, Bestjobers - Eure Tourisme, Aqua Calypso, ADT de l'Eure, Calvados Morin, AdobeStock, Eye Eure Productions, Caroline Ledoux, CDT61, OT Normandie Sud Eure, Manufacture Cluizel, Bruno Photographie, OT Lieuvin Pays d'Auge, Musée du landau, A. Morineau, Distillerie Busnel, B. Baude, S. Bachelot, La Chaine d'Or, La Ruche de Cantiers, Le Moulin de Fourges, OT Seine Normandie Agglomération, emma-chanelles-loursenplus, normandie-photo.com, Maison Berger, Les Jardins animaliers Biotropica, Alchimie du verre, ML. Vittori OT Lyons Andelle, Teddy Verneuil, Brasserie Insulaire, château de Bonnemare, Lyons Andelle Tourisme, Mairie de Gisors, OT du Vexin Normand, Frederic Grimaud, Manoir du Val, Comptoir Des Loisirs, Evreux Normandie Tourisme.
Conception : Oethics SARL / Impression : Imprimerie Vert Village Évreux / Mai 2020

[1] OFFICE DE TOURISME NORMANDIE SUD EURE

Céline
+33 (0)2 32 32 99 09
groupes@normandie-sud-tourisme.fr
IM027170001

[5] OFFICE DE TOURISME LYONS ANDELLE

Véronique
+33 (0)2 32 49 31 65
info@lyons-andelle-tourisme.com
IM027190004

[2] OFFICE DE TOURISME LIEUVIN PAYS D'AUGE

Justine
+33 (0)2 32 56 02 39ou +33 (0)2 32 56 34 29
tourisme@lieuvinpaysdauge.fr
IM027180002

[6] OFFICE DE TOURISME DU VEXIN NORMAND

Gwenola
+33 (0)2 32 27 60 63
commercialisation.tourisme@ccvexin-normand.fr
IM027190002

[3] OFFICE DE TOURISME NOUVELLE NORMANDIE

Alexandra, Lucie et Thomas
+33 (0)2 32 51 49 72
groupes@tourisme.sna27.fr
IM027110007

[7] OFFICE DE TOURISME BERNAY TERRES DE NORMANDIE

Jessica
+33 (0)2 32 44 05 79
groupes@bernaynormandie.fr
IM027200001

[4] OFFICE DE TOURISME SEINE-EURE

Nolwenn et Valérie
+33 (0)2 32 40 04 41
groupes@seine-eure.com
IM027120001

[8] LE COMPTOIR DES LOISIRS

Stéphanie, Camille et Sébastien
+33 (0)2 32 24 00 77
resa@lcdl-evreux.fr
IM027100006

Verneuil-sur-Avre, la Tour Grise

NORMANDIE SUD EURE

CONTACT
Céline
+33 (0)2 32 32 99 09
groupes@normandie-sud-tourisme.fr
Office de Tourisme
129 Place de la Madeleine
27130 VERNEUIL D'AVRE ET D'ITON
IM027170001

ABBAYE ET CHÂTEAU : FONDATIONS DE LA NOBLESSE NORMANDE

NORMANDIE
SUD EURE

Céline
+33 (0)2 32 32 99 09
groupes@normandie-sud-tourisme.fr

Abbaye Saint-Nicolas

Château de Chambray

La journée

42.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite guidée du **Domaine de Chambray** à Gouville : découvrez le château avec sa façade représentative du XVI[e] siècle, la chapelle, le colombier et le pressoir.
- **12h30 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 :** Visite guidée de l'**abbaye Saint-Nicolas** à Verneuil-sur-Avre : fondée au XVII[e] siècle par une femme de la noblesse, l'abbaye a abrité une communauté de bénédictines jusqu'en 2001. La présence des religieuses est toujours perceptible dans leurs anciennes pièces de vie : réfectoire, bibliothèque, parloir, cellule, biscuiterie…
- **16h45 :** Goûter à la **Ferme du Plessis** à Courteilles, spécialisée dans la fabrication artisanale de cidre : le propriétaire vous expliquera les étapes de la fabrication du cidre pendant votre goûter composé de brioches, confiture de cidre, jus de pommes, cidre et trou normand.
- Fin de nos prestations vers **17h45**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au samedi, de novembre à fin mars.

De 25 à 47 personnes : 42.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses et le goûter.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 22 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Croustillant au livarot, jambon de pays et pommes caramélisées au calvados
- Faux-filet beurre maître d'hôtel
- Pithiviers fondant
- Vin, eau et café

JOYAU ARCHITECTURAL ET DÉJEUNER CAMPAGNARD

NORMANDIE
SUD EURE

Céline
+33 (0)2 32 32 99 09
groupes@normandie-sud-tourisme.fr

La journée

37.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Café d'accueil suivi de la visite de **la Ferme du Louvier** à Bâlines. Ferme authentique et familiale dans une jolie bâtisse normande du milieu du XIX[e] siècle, spécialisée dans l'élevage de porcs et poulets en plein air. De l'élevage à la boutique, en passant par la vue sur le laboratoire, Max et Patricia vous livreront les secrets de leur quotidien. Découvrez les différentes facettes du circuit court à travers la projection d'un film.
- **12h00 : Déjeuner à la Ferme du Louvier** à Bâlines, menu composé de produits issus de l'exploitation.
- **14h30 : Visite guidée « Légendes des 7 clochers »** à Verneuil-sur-Avre : toutes fondées au XII[e] siècle, les églises de la ville subirent un parcours différent. Nous vous ouvrons les portes de quatre d'entre elles. Embellissements, démesures, destructions et réaffectations, découvrez les particularités de ces édifices à la destinée parfois insolite.
- Fin de nos prestations vers **16h30.**

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours, de novembre à fin mars.

De 20 à 72 personnes : 37.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses et le café d'accueil.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 6 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir normand
- Feuilleté chaud de fromage de chèvre sur compotée de légumes vapeur
- Rôti de porc Orloff et poêlée forestière
- Tartelette maison aux fruits de saison
- Vin, eau et café

L'élevage de la Ferme du Louvier

Église Sainte Madeleine à Verneuil-sur-Avre

DUO D'EXCELLENCE

NORMANDIE
SUD EURE

Céline
+33 (0)2 32 32 99 09
groupes@normandie-sud-tourisme.fr

La journée

43.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite de la **Manufacture Bohin** à Saint-Sulpice-sur-Risle (Orne), visite guidée de 45min puis temps libre : le seul fabricant français d'aiguilles à coudre, d'épingles de sureté et d'épingles à tête de verre. Les salariés travaillent devant vous sur des machines ancestrales et la visite se poursuit dans un impressionnant espace muséographique.
- **12h45 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **15h00 :** Découverte du **Chocolatrium** à Damville : espace muséographique au cœur de l'**entreprise familiale Cluizel**. Installé depuis 1948 à Damville, le Chocolatrium est un des rares transformateurs de cacao dans le monde et un des leaders de la chocolaterie haut de gamme. Visite libre de la galerie, découverte de votre profil chocolat, projection d'un film dans la cinémathèque, découverte d'un atelier de finition, dégustation et initiation à la fève de cacao.
- Fin de nos prestations vers **16h30**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du mardi au vendredi, de novembre à fin mars.

De 20 à 45 personnes : 43.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé) et le déjeuner boissons incluses..

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 38 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir normand
- Salade de gésiers
- Cuisse de poulet à la normande et gratin dauphinois
- Tarte pomme rhubarbe
- Vin, eau et café

Manufacture Bohin

Chocolatrium

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

Cormeilles

LIEUVIN PAYS D'AUGE

CONTACT
Justine
+33 (0)2 32 56 02 39
ou +33 (0)2 32 56 34 29
tourisme@lieuvinpaysdauge.fr
Office de Tourisme
21 place du général de Gaulle
27260 CORMEILLES
IM027180002

ART ET MÉMOIRE

LIEUVIN
PAYS D'AUGE

Justine
+33 (0)2 32 56 02 39
ou +33 (0)2 32 56 34 29
tourisme@lieuvinpaysdauge.fr

Sur les pas des maquisards

Atelier du maître verrier

La journée

39.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Escapade commentée en bus **Sur les pas des Maquisards** au départ de Saint-Georges-du-Vièvre. Dans le bocage du Vièvre, en 1942 est né le Maquis Surcouf. Près de 300 combattants de l'ombre ont rejoint la résistance et ont participé à la libération de la Normandie. Suivez ces évènements qui ont bousculé notre région durant la Seconde Guerre Mondiale.
- **12h30 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 :** Présentation du travail d'un **maître verrier** à Cormeilles. Avec des créations de vitraux ou d'objets d'art en verre, **Cyril Gouty** travaille essentiellement sur commande, chaque vitrail ou objet étant unique et personnalisé. Vous découvrirez son univers et son étonnante création « la bouteille molle », spécial Cormeilles.
- **16h00 :** Dégustation de produits du terroir à l'**Office de Tourisme**.
- Fin de nos prestations vers **17h30**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours, de novembre à fin mars.

De 20 à 50 personnes : 39.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, la dégustation.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 20 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir normand et ses amuses bouches
- Terrine de canard au cidre
- Camembert et ses charcuteries
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise au pommeau
- Vin, eau et café

SAVOIR-FAIRE EN LIEUVIN PAYS D'AUGE

La journée

38.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

LIEUVIN
PAYS D'AUGE

Justine
+33 (0)2 32 56 02 39
ou +33 (0)2 32 56 34 29
tourisme@lieuvinpaysdauge.fr

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite commentée **Musée du Landau** à St-Aubin-de-Scellon. Au fond d'un jardin, la visite sera réalisée par des passionnés. Des charrettes d'enfants du début du XIX[e] siècle à la poussette et au landau de la fin du XX[e] siècle, il y en a pour tous les styles. Florence Espaldet est passée maître dans la restauration de ces pièces de collection et est une référence pour tous les passionnés.
- **12h00 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 :** Visite commentée de la **Distillerie Busnel** à Cormeilles. Parcours initiatique à la découverte des différentes étapes de transformation de la pomme jusqu'au Calvados : sélection des fruits, distillation, assemblage, vieillissement dans les fûts de chêne. Une dégustation de Calvados vous sera servie en fin de visite.
- Fin de nos prestations vers **17h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020-2021 : tous les jours, de novembre à fin mars.

De 20 à 50 personnes : 38.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, la dégustation.

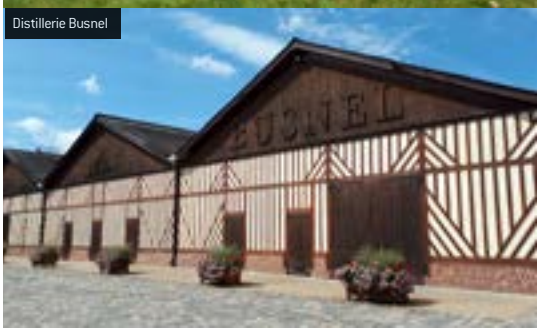
Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 15 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Salade viroise au vinaigre de cidre
- Cuisse de canard au Calvados
- Soufflé glacé à la confiture de lait
- Vin, eau et café

Musée du Landau


Distillerie Busnel

À LA DÉCOUVERTE DES SAVEURS

La journée

41.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

LIEUVIN
PAYS D'AUGE

Justine
+33 (0)2 32 56 02 39
ou +33 (0)2 32 56 34 29
tourisme@lieuvinpaysdauge.fr

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite de la **Chèvrerie du Mesnil** à Fort-Moville. Découverte de l'élevage caprin et de la fabrication de fromages de chèvres fermiers moulés à la louche tels que les crottins, bûches, faisselles et tommes suivie d'une dégustation.
- **12h00 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 : Visite commentée du charmant village de Cormeilles**, votre guide vous fera découvrir ce bourg authentique et ses ruelles pittoresques, ses façades à colombages, les bords de la Calonne...
- 16h00 : Dégustation de produits du terroir à **l'Office de Tourisme**.
- Fin de nos prestations vers **17h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020-2021 : tous les jours, de novembre à fin mars.

De 20 à 50 personnes : 41.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, les dégustations.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 17 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Panaché de terrines maison et sa compotée
- Suprême de volaille à la normande
- Bavaroise aux fruits et son coulis
- Vin, eau et café

Chèvrerie du Mesnil

Cormeilles

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

Château-Gaillard

VALLÉE DE LA SEINE DE GIVERNY AUX ANDELYS

CONTACTS
Alexandra, Lucie et Thomas
+33 (0)2 32 51 49 72
groupes@tourisme.sna27.fr
Office de Tourisme Seine Normandie Agglomération
36 rue Carnot
27200 VERNON
IM027110007

BANQUET MÉDIÉVAL ET TRADITIONS EN NORMANDIE

La journée

48.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite guidée du **Château-Gaillard**. Surplombant la ville des Andelys et proposant l'un des plus beaux panoramas des boucles de la Seine, ce château est à lui seul un livre d'Histoire. Il nous raconte Richard Coeur de Lion qui l'érigea au XII[e] siècle pour protéger la ville de Rouen de toute attaque française, Philippe-Auguste qui le prit aux Anglais, Marguerite de Bourgogne qui y fût emprisonnée…
  Accès par un chemin pédestre avec dénivelé sur 200m (en cas de mauvais temps, une lecture panoramique du Château vous sera proposée depuis votre autocar).
- **12h30 :** Banquet médiéval à la **Chaîne d'Or** au Petit Andely. C'est avec passion que Monsieur Bicot animera, en costume, ce déjeuner-conférence qui vous plongera totalement dans l'univers médiéval. Des mets raffinés issus des recettes d'époque vous seront proposés.
- **15h15 :** Visite guidée du **Petit Andely**, ancien village de pêcheurs. Depuis le restaurant, vous accéderez directement à l'église Saint-Sauveur, aux bords de Seine parfaitement aménagés et à l'imposant Hospice Saint-Jacques pour découvrir son Histoire.
- Fin de nos prestations vers **16h45**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du jeudi au lundi, de novembre à fin mars.

De 30 à 60 personnes : 48.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé, le banquet médiéval boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 3 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Apéritif du Maître Creux
- Subtil brouet normand
- Tourte de Brymlent saumon, figues, raisins secs et prunes
- Cochon confit au miel
- Délice de chevrette aux dattes et figues
- Pommes rôties à la cannelle
- Pain d'épice de Maître Chipart
- Vin, eau et café

VALLÉE DE LA SEINE
DE GIVERNY AUX ANDELYS

Alexandra, Lucie et Thomas
+33 (0)2 32 51 49 72
groupes@tourisme.sna27.fr

Château Gaillard

Banquet médiéval

MOULINS ET GUINGUETTE

La journée à partir de

52.50 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

VALLÉE DE LA SEINE
DE GIVERNY AUX ANDELYS

Alexandra, Lucie et Thomas
+33 (0)2 32 51 49 72
groupes@tourisme.sna27.fr

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite du **Rucher de Cantiers "Les produits fermiers"**. Vivez un moment privilégié avec Xavier Fremin, agriculteur passionné ! Il vous fera partager son savoir sur le cycle du blé (culture, transformation, débouchés…) autour de son moulin avec sa meule de pierre naturelle. Vous visiterez aussi l'huilerie et assisterez à une production de pâtes fermières ! Cette transformation des farines en produits fermiers vous émerveillera.
- **12h45 :** Déjeuner-guinguette au **Moulin de Fourges**. Situé au bord de l'eau, le Moulin de Fourges est une adresse bien connue dans la région. Le site offre un cadre bucolique où vous apprécierez une cuisine du terroir, lors d'un déjeuner rythmé par les musiques chantées et jouées par l'animateur. Ambiance conviviale garantie !
- Fin de nos prestations vers **17h30**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au vendredi, de novembre à fin mars.

De 20 à 30 personnes : 64.50 € / personne
De 30 à 60 personnes : 55.50 € / personne
De 60 à 100 personnes : 52.50 € / personne

Ce prix comprend : la visite du Rucher de Cantiers et le déjeuner guinguette boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 17 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir et ses feuilletés
- Brandade de poisson, légumes croquants, jus au basilic
- Moelleux de volaille émincée, façon normande
- Duo de fromages
- Tarte normande
- Vin, eau et café

La Ruche de Cantiers

Le Moulin de Fourges

TROU NORMAND ET TRAIN RESTO

La journée à partir de

65.50 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

VALLÉE DE LA SEINE
DE GIVERNY AUX ANDELYS

Alexandra, Lucie et Thomas
+33 (0)2 32 51 49 72
groupes@tourisme.sna27.fr

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite commentée d'une des plus anciennes maisons de Calvados à Ivry-la-Bataille. L'entreprise **Calvados Morin** est spécialisée dans l'assemblage et l'élaboration de Calvados "haut de gamme". Vous découvrirez un savoir-faire inimitable de plus de cent ans et visiterez ses étonnantes caves troglodytes. Une dégustation de Calvados est prévue en fin de visite.
- **12h45 :** Déjeuner insolite à bord du **Chemin de Fer de la Vallée de l'Eure**. Au rythme paisible des chemins de fer d'antan, vous prendrez place dans le wagon restaurant pour une promenade au cœur de la Vallée de l'Eure et vous laisserez tenter par une expérience gastronomique unique en Normandie.
- Fin de nos prestations vers **16h00**.

EN OPTION
Complétez votre journée par un instant shopping au sein de la boutique de l'Office de Tourisme.

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

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au vendredi, de novembre à fin mars.

De 25 à 34 personnes : 72.00 € / personne
De 35 à 44 personnes : 69.50 € / personne
De 45 à 60 personnes : 65.50 € / personne

Ce prix comprend : la visite de l'entreprise Calvados Morin avec dégustation, le déjeuner boissons incluses et la mise en circulation du chemin de fer.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 20 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir vin blanc
- Tarte pommes de terre lardons camembert
- Blanquette de cabillaud et Saint Jacques
- Assiette de fromages normands
- Baccara croustillant caramel
- Vin, eau et café

Calvados Morin

Wagon-restaurant

La Seine, Lac des Deux Amants

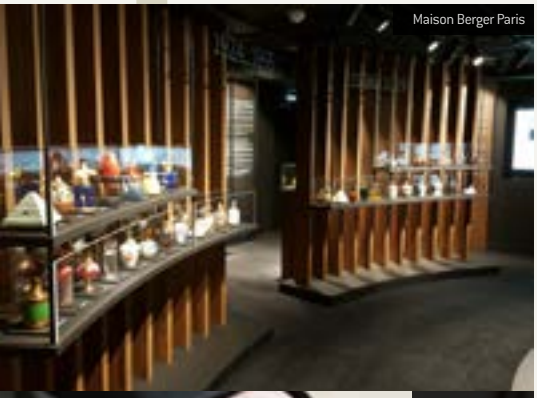
CONTACT
Nolwenn et Valérie
+33 (0)2 32 40 04 41
groupes@seine-eure.com
Office de Tourisme Seine-Eure
10 rue du Maréchal Foch
27400 LOUVIERS
IM027120001

VALLÉES DE LA SEINE ET DE L'EURE

LE LUXE À LA FRANÇAISE

VALLÉES DE
LA SEINE
ET DE L'EURE

Nolwenn et Valérie
+33 (0)2 32 40 04 41
groupes@seine-eure.com



Maison Berger Paris

Chaussures Marco

La journée

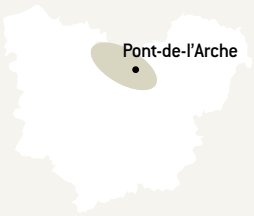
40.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** La **Maison Berger Paris** a créé un musée interactif sur son site de production de Grand Bourgtheroulde. Labellisée « entreprise du patrimoine vivant », vous aurez l'occasion de découvrir 120 ans d'histoire et de nombreux objets iconiques. Mettez vos sens en éveil grâce aux expériences olfactives, auditives, visuelles ou encore tactiles.
- **12h00 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 :** C'est au cours d'une visite accompagnée que vous pénétrerez dans une des plus vieilles fabriques de chaussures de France : les **Chaussures Marco**. Vous découvrirez les étapes de fabrication d'une véritable chaussure « Made in Normandie ». Spécialiste de la chaussure pour femme, l'entreprise Marco, installée à Pont-de-l'Arche depuis 1833, est reconnue dans les domaines du luxe et semi-luxe.
- Fin de nos prestations vers **16h00**.

EN OPTION :
Complétez votre journée par la visite de l'atelier des Faïences Lambert.



INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au jeudi, de novembre à fin mars.

De 20 à 50 personnes : 40.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 26 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Cromesquis de crevettes, bisque de langoustine
- Veau basse température, béarnaise émulsionnée, champignons du moment
- Pommes tatincheese, mascarpone légère
- Vin, eau et café

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

LA VALSE DES SURICATES

La journée

53.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

VALLÉES DE
LA SEINE
ET DE L'EURE

Nolwenn et Valérie
+33 (0)2 32 40 04 41
groupes@seine-eure.com

PROGRAMME :

- **10h30 :** Visite libre des **Jardins Animaliers Biotropica** à Val de Reuil. C'est au cœur d'un parc peuplé de guépards, kangourous, suricates ou autres animaux exotiques que se cache une serre tropicale. Vous y approcherez toutes sortes d'animaux tels que les alligators, les tamarins, les loriquets arc en ciel ou encore le célèbre dragon de komodo.
- **12h30 :** Venez retrouver les plaisirs d'une vraie **Guinguette en bord de Seine**, au pied de la côte des Deux Amants. Vous y partagerez un menu guinguette dans une atmosphère conviviale et musicale. Que ce soit sur un air de java ou de musette, l'orchestre vous entraînera sur la piste de danse de 14h30 à 18h30 !
- Fin de nos prestations vers **18h30**.

EN OPTION :
Complétez votre journée par un goûter à la guinguette.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : les jeudis et les dimanches, de novembre à fin mars.

De 20 à 150 personnes : 53.00 € / personne

Ce prix comprend : le stationnement d'un autocar au parc des loisirs de Léry-Poses, les entrées à Biotropica, le déjeuner boissons incluses et l'après-midi dansant avec orchestre.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 15 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Cocktail du verger
- Salade et toasts de Neufchâtel chauds
- Dos de colin à la dieppoise, riz et champignons
- Moelleux au chocolat, sauce anglaise
- Vin, eau et café

Jardins Animaliers Biotropica

Guinguette en bord de Seine

ARTISANAT & CROISIÈRE

La journée à partir de

65.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

VALLÉES DE
LA SEINE
ET DE L'EURE

Nolwenn et Valérie
+33 (0)2 32 40 04 41
groupes@seine-eure.com

PROGRAMME :

- **9h30 :** C'est au cours d'une visite accompagnée de l'atelier du **Maître verrier Wladimir Grünberg** à Pont-de-l'Arche que vous découvrirez ce métier ancestral. Il vous racontera l'histoire des vitraux et vous montrera les gestes.
- **11h00 :** Dans l'atelier des **Faïencerie Lambert** à Igoville, vous découvrirez les techniques traditionnelles : le tournage, l'estampage, le coulage, le modelage et le décor main réalisé sur émail cru, un savoir-faire exceptionnel !
- **12h30 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h15 :** C'est à Poses, en bord de Seine, que l'**atelier galerie de Michèle Ratel** est installé. Cette artiste peintre réputée, vous proposera une interprétation de l'eau très personnelle.
- **15h30 :** Au cœur de la vallée de la Seine, embarquez à bord du **Guillaume le Conquérant** pour une croisière promenade de deux heures sur la route des Impressionnistes et des moulins.
- Fin de nos prestations vers **17h30**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au vendredi, de novembre à fin mars.
Les visites du matin seront proposées en alternance à partir de 35 passagers.

De 20 à 35 personnes : 75.00 € / personne
De 35 à 50 personnes : 65.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, la croisière de 2h.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 11 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Vol au vent de fruits de mer
- Suprême de poulet à la Normande, gratin de pommes de terre
- Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé
- Vin, eau et café

Création du Maître verrier

Croisière sur la Seine

Visite de Lyons-la-Forêt

CONTACT
Véronique
+33 (0)2 32 49 31 65
info@lyons-andelle-tourisme.com
Office de Tourisme Lyons Andelle
25 bis, place Benserade
27480 LYONS-LA-FORÊT
IM027190004

LYONS ANDELLE

VOULEZ-VOUS DANSER ?

LYONS
ANDELLE

Véronique
+33 (0)2 32 49 31 65
info@lyons-andelle-tourisme.com

Lyons-la-Forêt

Domaine de la Chesnaie

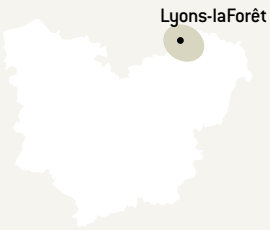
La journée

42.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite guidée du charmant **village de Lyons-la-Forêt** classé parmi «Les Plus Beaux Villages de France». Construit sur l'emplacement d'un château fort édifié au XII[e] siècle, Lyons-la-Forêt déroule ses maisons anciennes à pans de bois et torchis ou briques autour de son ancienne motte féodale puis vous entraîne sur les bords de la Lieure. Sa belle halle classée servit de décor au film « Madame Bovary » de Jean Renoir, puis de celui de Claude Chabrol en 1990.
- **12h00 : Déjeuner guinguette au Domaine de la Chesnaie**. Situé dans la vallée de l'Andelle, le Domaine de la Chesnaie vous reçoit dans un cadre authentique où se mêlent chaume, colombages et verdure. Pendant et après le repas, une animation musicale « chanson et danse » orchestrée par nos musiciens qui vous feront revivre les classiques de la variété internationale pour le plus grand plaisir de tous !
- Fin de nos prestations vers **17h00**.



INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au vendredi, de novembre à fin mars.

De 20 à 50 personnes : 42.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, l'animation dansante.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 13 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Cocktail de notre verger
- Salade et toasts de Neufchâtel chauds
- Cuisse de poulet sauce cidre, haricots verts et pommes de terre
- Moelleux au chocolat, sauce anglaise
- Vin, eau et café

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

SURPRENANTE ANDELLE

LYONS
ANDELLE

Véronique
+33 (0)2 32 49 31 65
info@lyons-andelle-tourisme.com

La journée

49.50 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h30 :** Visite guidée de la **Brasserie Insulaire** à Charleval. La Brasserie Insulaire est une extraordinaire aventure humaine, l'idée et la volonté de créer une brasserie sur une petite île Normande est la conclusion de 5 années de travaux de réhabilitation d'un lieu industriel plein d'histoire. Profitez d'une visite suivie d'une dégustation de bières artisanales produites sur site.
- **12h00 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 :** Visite guidée du **château de Bonnemare** à Radepont. Le château de Bonnemare possède l'une des plus belles légendes de France, celle des Deux Amants. La visite guidée de ce bijou architectural du XVII[e] siècle, classé Monument Historique, est assurée par les propriétaires qui vous feront découvrir les corps de ferme du XVI[e] siècle (forge, écuries, pressoir avec son tour à piler monumental), la chapelle du XVI[e] siècle, la cuisine et les extérieurs du château.
- Fin de nos prestations vers **16h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours, de novembre à fin mars.

De 20 à 50 personnes : 49.50 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 17 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Terrine de lapin maison
- Escalope de dinde à la Normande
- Tarte aux pommes
- Vin, eau et café

Brasserie insulaire

Château de Bonnemare

Château de Gisors

CONTACT

Gwenola

+33 (0)2 32 27 60 63

commercialisation.tourisme@ccvexin-normand.fr

Office de Tourisme du Vexin Normand

1 passage du Monarque

27140 GISORS

IM027190002

VEXIN NORMAND

DÉCOUVERTE DES MONUMENTS HISTORIQUES DE GISORS

VEXIN NORMAND

Gwenola

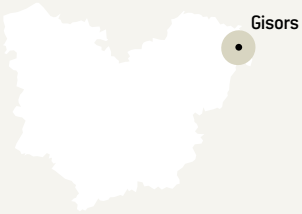
+33 (0)2 32 27 60 63

commercialisation.tourisme@ccvexin-normand.fr

La journée à partir de

51.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.



PROGRAMME :

- **10h00 : Visite guidée** à la découverte de l'histoire du patrimoine de Gisors, de la forteresse militaire surplombant l'Epte aux légendes locales, en passant par les activités qui ont influencées l'architecture et l'aménagement local (art gothique flamboyant de l'église, canalisation de l'Epte…).
- **12h30 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel labellisé Normandie Qualité Tourisme, repas réalisé par un maître restaurateur.
- **15h00 :** Visite commentée de la **chapelle de la Léproserie de Gisors**. La chapelle St Luc, dernier vestige de la Léproserie St Lazare, témoigne aujourd'hui de l'activité passée du site où les malades, rejetés car contagieux et incurables, organisent leur vie en autarcie. Des excavations archéologiques sont toujours présentes et des peintures de Dado, artiste monténégrin mondialement connu, ornent les murs de ce bâtiment classé Monument Historique.
- Fin de nos prestations vers **16h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours (hors week-end et jours fériés), de novembre à fin mars.

De 20 à 36 personnes : à partir de 51.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 2 km environ

Cave du château de Gisors

Léproserie de Gisors

SUGGESTION DE MENU :

- Assiette de saumon fumé maison et rillettes de saumon
- Escalope de veau normande
- Ile flottante
- Vin, eau et café

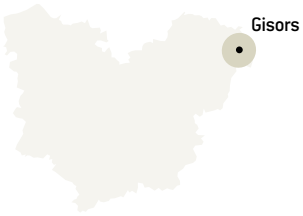
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

LES INCONTOURNABLES DE GISORS

La journée à partir de

43.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.



VEXIN NORMAND

Gwenola

+33 (0)2 32 27 60 63

commercialisation.tourisme@ccvexin-normand.fr

PROGRAMME :

- **10h30 :** Visite de l'**église paroissiale de Gisors**, Monument Historique depuis 1840 qui compte parmi les plus beaux exemples du patrimoine religieux normand. Remaniée au cours des siècles, elle offre une grande variété de styles : un chœur gothique rayonnant du XIII[e] siècle, une nef gothique flamboyante et une façade renaissance édifiée au XVI[e] siècle. En son sein, cette œuvre architecturale protège de nombreuses œuvres immobilières classées Monuments Historiques.
- **12h00 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel labellisé Normandie Qualité Tourisme, repas réalisé par un maître restaurateur.
- **15h00 :** Visite guidée du **Château de Gisors**, découverte de l'histoire de la forteresse militaire située aux confins des deux Vexin, français et normand… Construite dès la fin du XI[e] siècle puis adaptée et améliorée en fonction des époques par les rois et ducs qui la possèdent, la motte de Gisors est la mieux conservée d'Europe, ce qui en fait un site unique !
- Fin de nos prestations vers **16h30**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours (hors week-end et jours fériés) de novembre à fin mars.

De 10 à 36 personnes : à partir de 43.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 24 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Émincé de saumon, radis noir et pomme granny
- Filet mignon farci aux pommes, sauce au cidre
- Plaisir Normand façon omelette norvégienne
- Cidre, eau et café

Eglise paroissiale, Piliers des Tanneurs

Gisors

Gisors

Le Bec-Hellouin

CONTACT

Jessica

+33 (0)2 32 44 05 79

groupes@bernaynormandie.fr

Office de Tourisme
Bernay Terres de Normandie
1 rue du Général de Gaulle
27800 BRIONNE

IM027200001

BERNAY TERRES DE NORMANDIE

L'ÉPICE NORMANDE

BERNAY TERRES DE NORMANDIE

Jessica

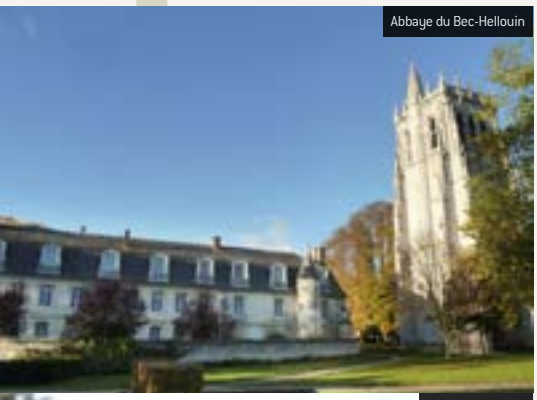
+33 (0)2 32 44 05 79

groupes@bernaynormandie.fr

La journée

49.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.



Abbaye du Bec-Hellouin

Récolte du safran

PROGRAMME :

- **10h30 :** Visite commentée de l'**Abbaye du Bec-Hellouin**. Laissez-vous charmer par cette majestueuse abbaye qui s'étend au fond de la paisible vallée du Bec… Abbaye bénédictine, joyau d'architecture mauriste, Notre-Dame-du-Bec fut fondée au XI[e] siècle puis reconstruite aux XVII[e] et XVIII[e] siècles. Découvrez son cloître, l'église, le parc… sans oublier l'artisanat d'art des moines de retour dans l'abbaye depuis 1948 !
- **12h00 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h30 :** Visite guidée du **Domaine de Gauville** à Saint-Pierre-de-Salerne. Des fleurs bleues aux pistils précieux… Patience et délicatesse sont les maîtres-mots dans l'art de cultiver et récolter les filaments. Venez découvrir le safran, cet « or rouge » venu d'Orient qui sait aussi épicer les plats normands !
- **16h00 :** Dégustation de produits du terroir
- Fin de nos prestations vers **17h30**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours (sauf le mardi), de novembre à mi-décembre et de février à fin mars.

De 20 à 35 personnes : 49.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, la dégustation.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 13 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir normand
- Feuilleté de gésiers
- Joue de boeuf
- Crumble aux pommes
- Vin, eau et café

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

ESCAPADE GOURMANDE

La journée

47.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

BERNAY TERRES
DE NORMANDIE

Jessica
+33 (0)2 32 44 05 79
groupes@bernaynormandie.fr

PROGRAMME :

- **10h30 :** Visite commentée du **Château de Beaumesnil**. De la cuisine à la bibliothèque, arpentez les couloirs de cette demeure empreinte d'un bouquet de féminité. Poursuivez votre découverte du château en passant un délicieux moment dans les cuisines historiques avec une dégustation des caramels de Beaumesnil réalisés devant vous par la cuisinière du château. C'est ici que Coco Chanel aurait trouvé l'inspiration pour la création de son parfum Chanel N°5.
- **13h00 :** Déjeuner à l'Orangerie du Château.
- **15h00 :** Visite guidée du **Manoir du Val** à Saint-Aubin-le-Guichard. Au cœur du pays de la Risle, s'épanouissent les pommiers de la Ferme du Manoir Du Val. C'est à partir de ces pommes, obtenues dans le respect du cahier des charges de l'agriculture biologique, que Marie et Thomas, les propriétaires, produisent leur cidre ainsi que bien d'autres spécialités à base de pommes : cidre rosé, cidre de glace, poiré, jus de pommes, vinaigre de cidre, pommeau, confiture et bien sûr le fameux calvados. Venez découvrir les étapes de fabrication artisanale du cidre et dégustez les produits.
- Fin de nos prestations vers **17h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours, de novembre à fin mars.

De 20 à 60 personnes : 47.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, la dégustation.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 5 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir normand
- Salade du château (salade verte, pomme fruit confite, croustille camembert et andouille de campagne)
- Mitonné de dinde au cidre et garniture normande (pomme confite au miel et champignons)
- Tarte aux pommes maison
- Vin, eau et café

Château de Beaumesnil

Manoir du Val, musée du cidre

Office de Tourisme Bernay Terres de Normandie

#SoyezCurieuxDeNature

Découvrez d'autres idées de balades et de visites sur notre site Internet www.tourisme.bernaynormandie.fr

- Journée organisée avec visites guidées, tout compris
- Dégustations du terroir
- Sortie thématique en groupe à la carte

Contactez Jessica
au service commercial
+33 (0)2 32 44 05 79
groupes@bernaynormandie.fr
Office de Tourisme
Bernay Terres de Normandie

Cathédrale d'Évreux

ÉVREUX NORMANDIE

CONTACTS

Stéphanie, Camille et Sébastien

+33 (0)2 32 24 00 77

resa@lcdl-evreux.fr

Le Comptoir des Loisirs

11 rue de la Harpe

27000 Évreux

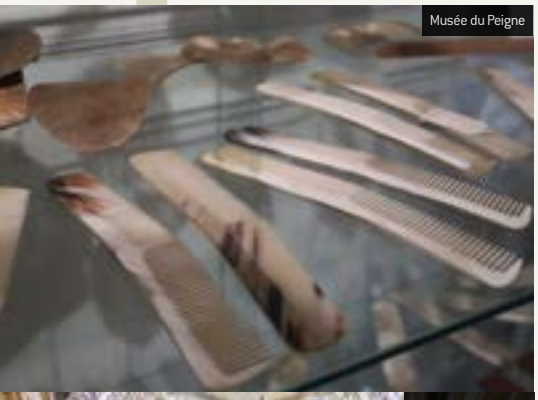
IM027100006

ÉVREUX
NORMANDIE

Stéphanie, Camille et Sébastien

+33 (0)2 32 24 00 77

resa@lcdl-evreux.fr



Musée du Peigne

Orgue contemporain

ÉCHAPPÉE DIVINE

La journée

49.50 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite commentée du **Musée des Peignes et Parures** à Ézy-sur-Eure. Immersion totale dans une ancienne manufacture aux ateliers sauvegardés. Les collections permanentes de parures et de peignes seront un vrai enchantement pour les yeux.
- **12h45 :** Déjeuner dans un restaurant traditionnel.
- **14h15 :** Visite guidée de la **Cité Épiscopale d'Évreux**. En arrivant sur Évreux, on ne voit qu'eux, un clocher avec un coq en or pour la Cathédrale et une architecture gothique remarquable pour l'ancien palais épiscopal ! Partez donc à la découverte de ces monuments incontournables.
- **16h15 :** Démonstration de l'**orgue contemporain** de Notre-Dame d'Évreux. Vous ne pourrez qu'être subjugués par l'acoustique exceptionnelle de cet orgue contemporain unique au monde (trois extraits de morceaux joués par un organiste). Une exclusivité du Comptoir des Loisirs.
- Fin de nos prestations vers **17h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : tous les jours sauf dimanche, de novembre à fin mars (sauf manifestation ponctuelle).

De 30 à 50 personnes : 49.50 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses, la démonstration d'orgue.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles en extra.

KM : 35 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir vin blanc
- Os à moelle à la croque en sel
- Jambonneau de cochon laqué rôti à la broche et ses légumes de saison
- Tarte tatin, glace vanille
- Vin, eau et café

LE SAVOIR-FAIRE EN HÉRITAGE

La journée

47.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

ÉVREUX
NORMANDIE
Stéphanie, Camille et Sébastien
+33 (0)2 32 24 00 77
resa@lcdl-evreux.fr

PROGRAMME :

- **10h00 :** Visite commentée de **5ème Génération** au Fidelaire à Conches-en-Ouche. L'histoire d'Olivier est étroitement liée à celle de sa famille, qui lui a transmis un savoir-faire et une attirance pour la maroquinerie. Son entreprise est la concrétisation de son travail et du passé artisanal familial.
- **12h30 :** Déjeuner **Au Vieux Morsent** à Saint Sébastien de Morsent. Alexandre, chef des Toques Normandes, cuisine des produits normands et de saison. C'est bon, c'est fait maison !
- **14h30 :** Visite commentée du **Moulin de Navarre** à Évreux. Vous serez admiratifs de l'aspect industriel précurseur de ce moulin et de cette brasserie de pommes datant du XIXe siècle avec la rivière Iton comme décor naturel. Votre guide passera en revue la salle des machines et des meules. Un écomusée à voir absolument. Une exclusivité du Comptoir des Loisirs !
- Fin de nos prestations vers **17h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : du lundi au samedi, de novembre à fin mars.

20 à 30 personnes (spécial petit groupe) : 47.50€ base 30
De 30 à 45 personnes : 47.00 € / personne

Ce prix comprend : les visites des sites (avec un guide lorsqu'il est précisé), le déjeuner boissons incluses.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles en extra.

KM : 35 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Kir
- Tarte fine aux pommes et camembert
- Jambonnette de volaille farcie
- Profiteroles du Vieux Morsent
- Vin, eau et café

5ème Génération

Moulin de Navarre

QUELLE JOYEUSE CAVALERIE !

La journée

63.00 € / personne

Gratuité : conducteur d'autocar.

ÉVREUX
NORMANDIE
Stéphanie, Camille et Sébastien
+33 (0)2 32 24 00 77
resa@lcdl-evreux.fr

PROGRAMME :

- **10h00 : Visite guidée d'Évreux en autocar puis de la Cathédrale Notre-Dame d'Évreux**. Confortablement installés dans vos sièges, visitez Évreux autrement : beffroi, hôtel de ville, panorama et « clou de la visite », la visite intérieure de la Cathédrale d'Évreux (monument classé appartenant à l'Etat).
- **11h30 :** Temps libre à la boutique au Comptoir des Loisirs.
- **12h15 : Déjeuner spectacle au cabaret équestre du Manège de Tilly à Évreux**. Assistez à l'un des deux spectacles équestres, dans une ancienne caserne militaire du XIXe siècle :
  - Revue de Caserne : Le 13 juillet 1890, le quartier de Tilly prépare les uniformes et les chevaux pour la parade avant qu'une estafette trouble la torpeur de la caserne… huit comédiens et six chevaux !

OU

  - A Plumes et à Poils : En 1900, Marlène, une ancienne chanteuse de Cabaret reconvertie, anime un cabaret à Évreux. Elle nous plonge dans son histoire poétique et romanesque en évoquant les rencontres qui ont jalonné sa vie : acrobates, écuyers, chanteuse…
- Fin de nos prestations vers **17h00**.

INFORMATIONS PRATIQUES :

VALIDITÉ 2020 - 2021 : nous consulter.

De 20 à 350 personnes : 63.00 € / personne

Ce prix comprend : la visite guidée d'Évreux en autocar, le déjeuner boissons incluses, le spectacle.

Ce prix ne comprend pas : le transport, un accompagnateur journée, l'assurance annulation (facultative), les dépenses personnelles et boissons en extra.

KM : 3 km environ

SUGGESTION DE MENU :

- Sabre normand
- Brique de saumon à l'aneth
- Filet mignon, oignon farci à l'écrasé de pomme de terre, tagliatelles de carottes
- Crème brûlée
- Vin, eau et café

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

Fontaine de l'Hôtel de Ville

Cabaret équestre

WWW.EURE-TOURISME.FR

Retrouvez en ligne notre brochure, L'Eure en Normandie Destination groupes 2020 et ses 47 circuits clés en main.

DE NOMBREUSES IDÉES DE DÉCOUVERTES À LA JOURNÉE OU EN SÉJOUR, À TÉLÉCHARGER

POUR TOUT COMPLÉMENT D'INFORMATION, VOUS POUVEZ CONTACTER :
Violène
+ 33 (0)2 32 62 84 49
groupes@eure-tourisme.fr
AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE L'EURE
3 bis rue de Verdun
27000 Évreux

l'Eure #JE SUIS AILLEURS EN NORMANDIE

DESTINATION GROUPES

L'EURE en Normandie