



FRANCE



CARPE DIEM « DES VOYAGES A VOTRE IMAGE » - MARQUE COMMERCIALE DE CLRT VOYAGES

Parc Eurekalp - Zone d'activités Tire-Poix - 38660 ST VINCENT DE MERCUZE

Téléphone : 04.76.73.14.41 - Email : contact@carpediem-voyages.com

Site web : www.carpediem-voyages.com



SAS au capital de 135 000 € - RCS Grenoble : 794 721 282 - N° TVA : FR 82 794721282 - Code NAF 79.12Z - IM038130009

Assurance Resp. Civile Professionnelle : GENERALI : 7/9 Bld Haussmann - 75456 Paris Cedex 9 (Contrat n° AN435801)

Agence licenciée garantie par l'Association Professionnelle de Solidarité du Tourisme - Siège : 15 avenue Carnot - 75017 PARIS

1^{er} jour **Votre région / SAINT PRIEST LA ROCHE / ROANNE**

Départ de votre région et route en direction de **SAINT PRIEST LA ROCHE**.

En milieu de matinée, vous êtes attendus pour une **visite théâtralisée du Château de la Roche**, franchissez la porte du Château de la Roche et retrouvez-vous en 1910, dans la résidence secondaire de M. et Mme Roustan. Décors, visite théâtralisée et... fantômes vous invitent à une immersion ludique et interactive dans les années 1900, comme si vous y étiez !



Par sa situation improbable en surplomb du fleuve, le Château a abrité de nombreuses familles. Ils s'en sont servi comme poste de guet au Moyen Âge, résidence principale du XIV^e au XIX^e siècle, puis résidence d'été début 1900 et enfin site touristique aujourd'hui. Défiant le temps et les colères du fleuve, aujourd'hui, les eaux cernent le château, depuis la construction du barrage de Villerest en 1982. Il s'est ainsi transformé en un charmant îlot romantique.

☉ Déjeuner traditionnel ($\frac{1}{4}$ vin + eau en carafe + café inclus). Menu donné à titre d'exemple

Kir et biscuits

*

Gâteaux de foies de volailles ou Assiette de charcuterie

*

Spécialité : Grenouilles, frites

*

Fromage blanc fermier à la crème ou 1/2 St Marcellin

*

Omelette norvégienne « maison » flambée en salle

*

Rosé ou rouge servi à discrétion

Café

Pour l'après-midi, nous vous proposons de choisir une de ces 2 options :

Option 1 :



Route vers **ROANNE**, pour un autotour guidée de Roanne et sa région.

Avec ses façades colorées et ses berges en bord de Loire, il souffle comme un air de dolce vita à Roanne. La cité fait varier les plaisirs et chouchoute ses visiteurs, offrant tant de gourmandises, témoignant de son histoire (industrielle et textile notamment) ou invitant simplement à explorer son patrimoine et la nature à deux pas.

FRANCE - « ESCAPADE GOURMANDE ET FEERIQUE »

2 AU 3 AVRIL 2025



Avec votre guide local , vous découvrirez les principaux attraits patrimoniaux, culturels (scarabée, théâtre...) et naturels (Loire, port de plaisance...) de Roanne et ses environs.

Et pour bien terminer la journée, direction la dégustation d'une spécialité gourmande locale : la Praluline®. Rendez-vous à l'Office de Tourisme de Roanne pour **déguster cette brioche aux pralines** créé par un des meilleurs ouvriers de France, Auguste Pralus en 1955, un incontournable à ne pas manquer que vous dégusterez accompagné d'un café et/ou d'un jus de fruits. **Temps libre** dans les ruelles de la ville.



Option 2 :

Route vers le port de plaisance de **BRIENNON** pour une **croisière sur le canal**.

Construit entre 1830 et 1836, le canal de Roanne à Digoin relie la région Auvergne-Rhône-Alpes à celle de Bourgogne-Franche-Comté. À deux pas du grand fleuve Loire, le canal creusé sur 56 kilomètres jusqu'à Digoin invite chacun à profiter du cadre et à se ressourcer au cœur d'une douce campagne.

Le bateau croisière de Briennon vous transportera durant 1h sur le canal tranquille de Digoin à Roanne. Durant cette balade fluviale, vous profiterez de différents commentaires sur la faune et la flore locale. *Cette croisière ne propose pas de passage d'écluses.*



Installation à l'hôtel IBIS Roanne LE COTEAU 3*** ou similaire.

☉ Dîner (¼ vin + eau en carafe inclus) et nuit à l'hôtel.

2^{ème} jour ROANNE / COTE ROANNAISE / CABARET ELEGANCE / Votre région

☉ Petit déjeuner.

Départ pour la découverte de la **Côte Roannaise et de ses vignobles**.

Une **visite guidée d'un domaine viticole puis une dégustation** vous attendent. A travers les vignes et au cœur du cuvage, vous apprécierez la visite suivie d'une dégustation pour découvrir ce vignoble



remarquable.

Reconnu AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) depuis 1994, le vignoble roannais compte aujourd'hui une trentaine de vigneron sur plus de 200 hectares et une dizaine de villages.

C'est ici, dans une campagne vallonnée autour de charmants villages, que la vigne s'exprime aux racines de la Loire. Culminant à 500 mètres d'altitude, le vignoble s'appuie sur les contreforts des monts de la Madeleine. Les vignes en coteaux profitent de la clémence du climat comme l'illustrent les côtes

renommées de Bouthéran et de Montplaisir.

FRANCE - « ESCAPADE GOURMANDE ET FEERIQUE »

2 AU 3 AVRIL 2025



Continuation en direction de **RENAISON** pour un spectacle à l'Elégance cabaret le temps d'un déjeuner, catégorie 2.

Venez découvrir un spectacle inoubliable avec la nouvelle revue cabaret. Des costumes toujours plus beaux, de magnifiques danseuses, des tableaux modernes préservant l'âme du Music-Hall Français. Laissez-vous embarquer dans un monde féerique où décors, effets spéciaux, vidéos sont les ingrédients nécessaires afin que le spectacle soit un véritable show unique et novateur. Les artistes évolueront sur une magnifique scène de plus de 190m² et une scène située au centre de la salle pour être au plus près de vous. Un équipement scénique de pointe, robotisé, des effets spéciaux et bien d'autres surprises.

Émerveillez-vous avec un des plus beaux spectacles cabaret Music-hall de la région.



🍷 Déjeuner spectacle (¼ vin ou ¼ champagne + eau en carafe + café inclus).

MENU REVERIE

Accueil pétillant

*

Tartare de saumon maison

*

Paleron de veau confit accompagné de son gratin dauphinois

*

Délice fruité de l'Elégance

*

¼ de vin rouge ou ¼ de champagne réserve de l'Elégance

Thé ou Café