



SECRETS DE ROSE

Village-Jardin de Chambœuf

MATIN

VILLAGE-JARDIN DE CHAMBŒUF - Villes et villages fleuris

Saviez-vous qu'Antoine Meilland, rosiériste réputé, a créé ses premières roses à Chambœuf ? Le petit jardin d'expérimentations est devenu le 1^{er} Village-Jardin de la Loire avec quelques 6500 rosiers. Intimement lié au village, le parcours végétal se faufile entre les maisons et les places. Cette découverte est une belle expérience olfactive en harmonie avec le patrimoine et l'identité de la commune, fière de sa 4^e fleur. Ici, on est bien et on voit la vie en rose.

• Boutique

DÉJEUNER

ESPACE DÉCOUVERTE BADOIT

Dans l'ancien bâtiment XIX^e de l'usine, on joue les curieux. On remonte l'histoire et on s'étonne devant l'ancien puits d'origine. Vous avez soif ? Testez les fines bulles après la visite.

• Boutique

+ ATELIER DU SOUFFLEUR DE VERRE

Du souffle, il n'en faut pas tant que ça. L'œuvre d'art en verre c'est du 98% fait main et 2% de souffle. Pierre Marion est un véritable magicien.

• Boutique

UNE VARIANTE À VOTRE PROGRAMME, LA VISITE DE L'USINE BADOIT

Ça vous dirait de visiter une usine proche de son environnement et sensible à la protection de l'eau de sa source ? Du haut des passerelles on découvre tout le processus de production. Ici, des millions de bouteilles sont produites chaque année. Alors partant pour une visite pétillante ?

OPTION :

VILLAGE-JARDIN DE CHAMBŒUF

• Saviez-vous que les roses se dégustent ? Testez "Midi terroir", le petit apéro qui vous fera aimer le Kir à la rose et découvrir les saveurs du coin.



MENU

La coupette de rosé moelleux du Forez
ou jus de fruits

Rillettes de poisson de l'arrivage en verrine, crème et pistou
ou salade croquante et toasts de fourme fondante de Montbrison

Rosace de poulet moelleux rôti
ou sauté de mignon, crème balsamique
Garniture : timbale de riz camarguais et légumes croquants

La p'tite gourmande du jour (feuilleton de chocolat, crème brûlée à la vanille...)

*Café, thé ou infusion, un pot de vin pour 3 pers.
Choix commun à l'ensemble des participants.
Fromage en supplément sur demande.*



Souffleur de verre

38,80 € par pers. / base 20 - 25 pers.
38,00 € par pers. / base 26 - 34 pers.
37,50 € par pers. / base 35 - 56 pers.

- **CIRCUIT ÉCORESPONSABLE** Moins de 15 km ;
- Minimum 20 personnes ;
- Ouverture saisonnière variable selon les sites ;
- Réalisable du lundi au vendredi ;
- Floraison optimale de mi-mai à mi-juillet selon les conditions climatiques.

VOTRE PROGRAMME
SUR MESURE :
TOUT EST MODULABLE
SELON VOS SOUHAITS !