

**\*\* L'EAU. LA NOIX. LE BOIS dans le ROYANS\*\***

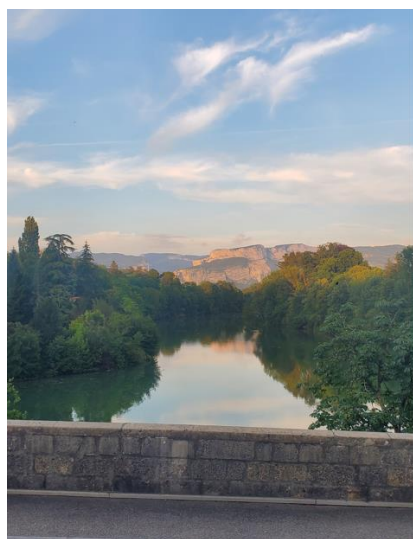
**Saison 2024**

**10H30** visite d'une exploitation spécialisée dans la Noix de Grenoble et de son atelier de manutention. Des explications vous seront apportées concernant tout le travail du nuciculture et sur la récolte et le traitement des noix. Le site est installé dans la zone d'appellation d'origine contrôlée "Noix de Grenoble". La qualité et la rigueur constituent une priorité importante dans le traitement de ces produits artisanaux. **En fin de visite, une dégustation de noix et de plusieurs gourmandises dérivées est prévue.** Possibilité d'achat sur place.

**12H00** Déjeuner réservé dans une ferme auberge où vous régalerez avec des mets du terroir.

**14H15** Visite d'un atelier artisanal de tabletterie à St Jean en Royans. La maison a été fondée en 1924 et elle produit toujours des cuillères et couverts en bois selon la tradition de la tabletterie. Vous découvrirez toutes les étapes de la fabrication d'un ustensile de table en bois. Vous assisterez à la réalisation d'une cuillère en direct avec les techniques et outils datant des années 50.

**15H30** Viste guidée de l'aqueduc à St Nazaire en Royans. L'ouvrage a été construit entre 1876 et 1878 pour amener de l'eau d'irrigation dans la plaine de Valence grâce à un système de canaux de 118 kilomètres. Toujours en fonction il accueille le Canal de la Bourne. Du haut de ses 35 mètres, l'aqueduc vous offre un panorama exceptionnel sur le Vercors. La montée en ascenseur panoramique vous permet de prendre de la hauteur agréablement puis de découvrir un panorama remarquable sur le Vercors.



© Isabelle Monnet

© Serge



Caillaut

**Menu issu de la production de vos hôtes et de producteurs locaux**

**Vin aux noix**  
 ou jus de pomme accompagné de son cake aux noix à la fleur de sel.

\*\*

**« Salade du Royans »**  
 (selon la saison) salade, noix, truite fumée, œufs, St Marcellin non affiné

\*\*

**Mijoté de veau.**  
 Flans aux légumes de saison

\*\*

**Faisselle et sa confiture.**

\*\*

**Moelleux aux fruits de saison.**

\*\*

**¼ de Vin de Pays de la Drôme : Rosé, Rouge « Domaine du Château Vieux »**  
 Café

Circuit de 15 kms

**rs transport** Tarifs en €uro par personne et par car. **A partir de 20 personnes 46.50 €**

*Les frais éventuels de parkings, autoroute, check points, passages de tunnels ne sont compris dans ce devis*

**1 gratuité pour 30 payants, soit la 31ème place offerte + 1 gratuité conducteur**

#### CE PRIX COMPREND.

- Le déjeuner boissons comprises.
- Les visites mentionnées au programme,
- 1 carnet de route détaillé pour le **responsable de groupe/ ou le conducteur.**

#### CE PRIX NE COMPREND PAS

*Les assurances. Possibilité de les inclure avec supplément, ns consulter.*

*Sous réserve de hausse imprévisible de la part de nos prestataires, et de la hausse du carburant avant la signature du contrat*

**Conditions Réservation :** Acompte de 30% à la confirmation.  
Solde à réception de facture.  
Date d'impression du programme : 31/12/2023  
Devis valable : 3 mois, pour 1 seul autocar, si plusieurs autocars nous consulter

#### BON A SAVOIR

- Menu sous réserve de modification par le restaurateur.
- L'ordre des visites est susceptible d'être inversé pour des raisons techniques.
- **Réalisable de Mi Mars à Mi Novembre**

#### Conditions d'annulation

**Annulation d'individuels au sein d'un groupe :** si les annulations interviennent à+ de J-8 : pas de frais retenus  
Entre J-7 et le jour du départ : 1 tolérance de 2 absents est accordée, au-delà chaque absent supplémentaire se verra facturer du montant du forfait.

- **L'ordre des visites** pourra éventuellement être inversé pour des raisons techniques.
- **Horaires non contractuelles**, ils pourraient être revus en fonction des disponibilités de chaque prestataire.