

**\*\* SAINT ANTOINE L'ABBAYE \*\***  
**Et artisanat traditionnel et terroir dans le Royans**

**Saison 2024**  
*Sous réserve de disponibilité*

**09H30 Visite guidée du beau village médiéval de St Antoine l'Abbaye et de l'église** où reposent les reliques de St Antoine l'égyptien. Votre guide vous contera l'histoire exceptionnelle des lieux qui ont vu passer des milliers de pèlerins et de malades venus vénérer les reliques du Saint en espérant un miracle en matière de guérison. Vous déambulerez à travers les ruelles pittoresques puis vous accèderez à la magnifique église gothique, choisie en 2023 par le loto du patrimoine de la mission Stéphane Bern pour aider à sa restauration.

**11H30 Route en direction du Royans.**

**12H00 Déjeuner réservé dans une ferme auberge où vous régalez avec des mets du terroir, issus de la production de vos hôtes et d'artisans du secteur.**

**14H15 Visite d'un atelier artisanal de tableterie 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 tableterie. Vous découvrez 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 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.

**16H30** Fin de nos services.

**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**

\*\*

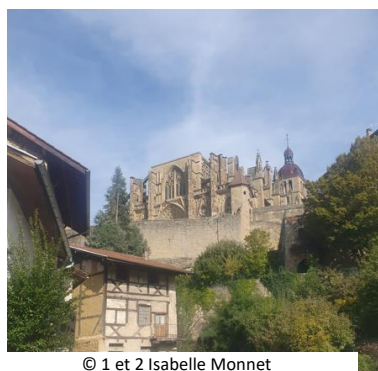
**Faiselle et sa confiture.**

\*\*

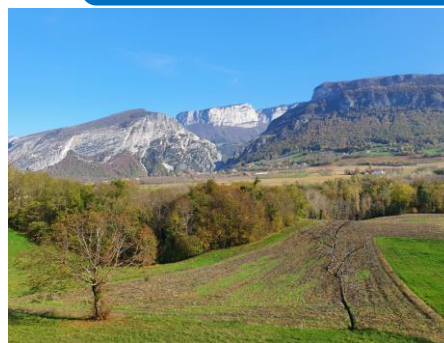
**Moelleux aux fruits de saison.**

\*\*

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



© 1 et 2 Isabelle Monnet



Circuit de 30 kms

**Hors transport** Tarifs en Euro par personne et par car . A partir de 20 personnes.

40 à 53 personnes : **48.50 €**

20 à 39 personnes **52.00 €**

**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 M1 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.