

DE LA TABLE AU BASSIN

Mardi 29 Avril 2025



10 les Maisons Brûlées DOUE 77510
EURL au capital de 10 000 € - Code APE 7911Z
RCS MEAUX 853 879 591 - SIRET 853 879 591 00016

Immatriculé au registre des Opérateurs de voyages et de séjours sous le n° IM077190011

Garantie financière APST 80.000 euros et Assurance RCP MMA

Tél./ Fax : 01.60.22.93.60

Tél portable : 06.82.45.88.73

Email : contact@agence-evasion77.fr

PROGRAMME

Vers 10 h 00 : Départ de Sammeron en direction Pacy sur Eure

12 h 30 : Installation à bord d'un train pour un déjeuner insolite

Embarquez pour un voyage culinaire unique à bord d'un wagon-restaurant qui vous transportera au rythme des anciens chemins de fer, au cœur de la Vallée de l'Eure. Profitez d'une expérience gastronomique authentique en Normandie, tout en admirant les paysages bucoliques qui défilent sous vos yeux. Le service est assuré pendant que le train parcourt l'ensemble de la ligne exploitable, pour une immersion totale dans l'esprit des voyages d'autrefois.

Exemple de menu :

Entrée : Croustillant au Livarot aux pommes

Plat : Sauté de porc aux champignons et écrasé de pommes de terre

Assortiment de fromages Normands

Dessert : Tarte tatin

16 h 00 : Départ pour la Vilette

16 h 30 : Visite avec dégustations de l'élevage de truites

Venez découvrir la seule pisciculture en activité dans les Yvelines, établissement centenaire situé dans la vallée de la Vaucouleurs. Vous serez incollable sur l'élevage des truites, l'histoire du moulin à eau du XVI ème siècle et son écomusée. Gastronomes et gourmands, profitez d'une dégustation des produits de la maison (le saumon fumé, la truite fumée, les rillettes et les terrines de poissons le tout accompagné d'un verre de vin).

18 h 15 : Départ en direction de la Seine et Marne

Vers 20 h 15 : Arrivée à Sammeron

FIN DE NOS PRESTATIONS

Tarif base 35 participants : 118.00 euros

Tarif base 25 participants : 133.00 euros

Ce prix comprend : Le transport en autocar, le déjeuner à bord du train resto et la visite avec dégustations de la pisciculture.