

DÉLICES & TRADITIONS

Samedi 22 Mars 2025

Spécialités Médiévales, Déjeuner Spectacle
& Atelier « Création de Vitraux »



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

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 : 06.82.45.88.73
Email : contact@agence-evasion77.fr
SIRET 853 879 591 00016

PROGRAMME :

08 h 50 : Départ de Sammeron en direction de Provins

10 h 30 : Visite guidée des Saveurs de Provins

Laissez-vous tenter par une immersion gourmande au cœur de la cité médiévale de Provins, accompagné par un guide expert ! Lors de cette visite, vous découvrirez les trésors culinaires de la ville, des niflettes aux spécialités à la rose, avant de savourer le célèbre Brie de Provins, accompagné d'une bière artisanale locale. Le tout se conclura en beauté dans une cave voûtée du XIIe siècle ! Fidèle à ses racines médiévales, le Brie de Provins est produit dans le respect des traditions agricoles du territoire, avec un savoir-faire artisanal et une fabrication au lait cru de vache. Quant à la Bière de Provins, qu'elle soit blanche, ambrée ou brune, elle est élaborée à partir de produits locaux par une micro-brasserie située en plein cœur de la ville.

12 h 30 : Déjeuner spectacle au Banquet des troubadours

Dans l'atmosphère unique d'une salle voûtée du XIIe siècle, vous serez convié à un authentique banquet médiéval. Laissez-vous séduire par les saveurs d'autrefois, avec des mets inspirés du Moyen Âge. Les troubadours, jongleurs et conteurs de la journée vous divertiront avec leurs prouesses et leurs histoires pleines d'humour. Les ménestrels en costumes d'époque rythmeront le repas de leurs mélodies, recréant l'ambiance d'un véritable festin médiéval. Sous les majestueuses voûtes de pierre, de grandes tablées accueilleront nobles seigneurs et dames pour une ripaille festive, où jonglerie, musique et spectacle se mêleront pour un moment hors du temps.

Exemple de menu :

Entrée : Soupe de légume de saison et feuilleté de cochon

Plat : Cochonnaille au épices, pilon de poulet et légumes anciens tranchoir de Brie

Dessert : Visitandine aux amandes, oublié cannelle, poire à la rose et pain d'épices

Vin, eau et jus de pomme

15 h 30 : Atelier création de vitraux

Découvrez l'art ancestral du vitrail à travers un atelier créatif et ludique. Accompagnés par un artisan passionné, les participants auront l'opportunité de s'initier à cette technique fascinante en créant leur propre œuvre unique.

Vers 18 h 40 : Retour à Sammeron

Tarif base 35 participants : 127.00 euros

Tarif base 25 participants : 128.00 euros

Ce prix comprend : La visite guidée « Les saveurs de Provins », Le repas spectacle Banquet des Troubadours, Un atelier vitraux, Le transport en autocar