

LOISIRS et PART'AGE

NARBONNE et CARCASSONNE LES GRANDS BUFFETS

Du 5 au 6 AVRIL 2022

195 € - **Supplément chambre individuelle 40 €**



JOUR 1 : NARBONNE

DÉJEUNER AUX GRANDS BUFFETS

Entrées

Les 9 variétés de foie gras (nature, au sel, au poivre, au piment basque ou au muscat de Rivesaltes et en crème brûlée), La cascade de homards et ses fruits de mer (huîtres, tourteaux, langoustines, écrevisses ...),

Les crudités issues de l'agriculture biologique,

Les spécialités charcutières maison, Terrines, Pâtés en croûte... Le bar à jambons et son assortiment de charcuteries, assortiment de fritures (cuisses de grenouille, galettes de crevettes, petite friture d'anchois...)

Rôtisserie

Les recettes de haute gastronomie : le Lièvre à la Royale dans une préparation inspirée du 19ème siècle, le Canard au Sang élaboré dans le respect du rituel ancestral des Maîtres Canardiens, le Foie Gras poché dans son bouillon de Cèpes.

A la broche

Cochon de lait et agneau de lait des Pyrénées, rognon de veau rôti dans sa graisse...

Les plats Signature

Vol au vent de ris de veau aux morilles, huître chaude en sabayon de muscat de Rivesaltes, os à moelle, coquille St Jacques à la nantaise, œuf Bio poché et champignons forestiers arôme truffe...

Les préparations à la demande

Côte de bœuf gargantuesque, escalope de foie gras de canard poêlée et feuilleté aux champignons bio, tournedos au foie gras, magret de canard, turbot entier rôti au four.

Les plats cuisinés traditionnels

Quenelle de brochet, homard à l'américaine, Tripes à l'ancienne, Blanquette de veau, Civet de sanglier, tête de veau sauce gribiche, aile de raie aux câpres, Saumon à l'oseille...

La plus grande collection de fromages au monde

La sélection de 111 fromages élaborée avec Xavier Thuret, meilleur ouvrier fromager de France a été consacrée par le Guinness des Records comme « le plus grand plateau de fromage dans un restaurant au monde ».

Buffet des desserts

Les 50 pâtisseries maison : les desserts traditionnels, Babas au Rhum, éclairs, Opéra, Paris-Brest, Macarons, et les desserts de grands-mères, pommes au four, Riz au lait, Tarte Tatin, Mousse au chocolat, mais aussi, réalisées devant vous sur la célèbre table en argent du Negresco, les crêpes Suzette, les bananes flambées et l'omelette norvégienne et pour terminer, les glaces et sorbets artisanaux.

L'espace glacier

Il est animé par deux professionnels qui confectionneront devant vous les grands classiques de la coupe glacée tels que Pêche Melba, Poire Belle Hélène, coupe Mont Blanc, coupe Colonel, Profiteroles au chocolat, Irish Coffee.

¼ de vin et café

VISITE LIBRE DU MUSÉE DE NARBO'VIA

Situé à l'entrée Est de la ville et le long du canal de la Robine, le musée Narbo Via démultiplie les expériences de visite, par le biais d'une programmation culturelle variée : visites-découvertes des 1000 œuvres et objets du parcours permanent, expositions temporaires, ateliers, projections de films, nocturnes festives, découvertes des coulisses et des réserves du musée, visites des chantiers de fouille sur le territoire...

ARRIVÉE À L'HÔTEL 3* à CARCASSONNE**

DÎNER À CÔTÉ DE L'HÔTEL

JOUR 2 : CARCASSONNE

VISITE GUIDÉE* DE CARCASSONNE

Visite guidée de la cité avec entrée au château comtal. Aujourd'hui inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, parcourez avec votre guide, les lices, les ruelles et la cité de Carcassonne. Protégée par son double rempart, elle vous transportera hors du temps et vous permettra d'apprécier l'architecture médiévale. Votre guide vous racontera l'histoire des seigneurs Trencavel, leur chute mais aussi la vie dans la cité de Carcassonne et bien sûr la fameuse légende de Dame Carcas, femme ingénieuse qui repoussa Charlemagne...

DÉJEUNER DANS LE CENTRE DE CARCASSONNE

TEMPS LIBRE

RETOUR VERS FREJUS

LE PRIX COMPREND	LE PRIX NE COMPREND PAS
JOUR 1	
L'entrée au musée Narbo'Via Le déjeuner buffet boissons comprises Le dîner	les achats personnels les suppléments à régler sur place LES POURBOIRES
JOUR 2	
Visite guidée Le déjeuner boissons comprises	Les dépenses personnelles les suppléments à régler sur place LES POURBOIRES
CONDITIONS D'HEBERGEMENT *	
Catégorie hôtelière 3***	