

« CHÂTEAUX ET CAVES » EN VAL DE LOIRE
AMICALE AGENCE DE L'EAU – DOUAI

Du Samedi 22 avril au Mercredi 26 avril 2023
5 JOURS / 4 NUITS

JOUR 1 – SAMEDI 22 AVRIL 2023
CHATEAU DE CHAMBORD ET BISCUITERIE

05H30 : Départ de Douai

11H30 : Arrivée au Château de Chambord

11H45 : Spectacle de rapaces et chevaux

13H00 : **Déjeuner au Château de Chambord** Exemple de menu

Duo d'entrées Terre et Mer
Saumon entier présenté à la Parisienne, accompagné d'une sauce ciboulette
et terrine de gibier de nos régions et ses accompagnements
& Assortiments de salades

–

Aiguillettes de poulet à la Normande
& poêlée de légumes façon Tajine, semoule aux raisins blonds
(si régime spécifique : Poke Bowl végétarien – nous consulter)

–

Tarte maison aux fruits de saison

–

Café

Eau minérale et quart de vin régional

Formule servie en buffet avec tous les plats sur le comptoir

14H30 : **Visite libre du Château de Chambord et de ses jardins avec HistoPad ou visite guidée (au choix des participants)**

16H40 : Reprise du groupe au Château de Chambord

16H50 : Dépose à la Biscuiterie de Chambord à MASLIVES

De 17H00 à 18H00 : **Dégustation à la biscuiterie de Chambord**

Sur la place principale du village, une belle boutique de produits régionaux vous accueillera pour déguster les célèbres palets solognots, biscuits fabriqués à quelques kilomètres de là, accompagnés d'un vin de la région, et visite guidée.

18H00 : Reprise des participants, direction l'hôtel

19H00 : Arrivée à l'hôtel d' Amboise

Prise de possession des chambres

20H00 : **Dîner au restaurant de l'hôtel** – Apéritif - 3 plats - boissons
Nuitée

JOUR 2 – DIMANCHE 23 AVRIL 2023

CROISIÈRE SUR LE CHER, MAGNANERIE ET CHAMPIGNONNIÈRE

Petit déjeuner à l'hôtel

Départ de l'hôtel en direction de Chisseaux

09h30 - Rendez-vous à l'embarcadère de Chisseaux

09H45 - Embarquement pour **une croisière-promenade sur le Cher (croisière à 10H00)**

Bordé de coteaux couverts de forêts et vignobles, jusque sous les arches et au-delà du plus somptueux château Renaissance : le Château de Chenonceau. La promenade est commentée par le pilote. Vous naviguerez à bord d'un bateau à fond plat, navire traditionnel de la navigation sur la Loire et ses affluents.

Après la croisière : Départ en direction de Mareuil-sur-Cher

12H00 – Arrivée sur place

Déjeuner dans la ferme auberge de la Lionnière - Exemple de menu :

Kir maison au Sauvignon

¼ vin Gamay issu de l'agriculture biologique AOC Touraine, Café

* * *

Salade au chèvre râpé

Ou Champignons de Mareuil, sauce ail et moutarde

Ou Terrine maison

* * *

Viande de notre élevage et légumes

* * *

Plateau de fromages de chèvre maison

* * *

Dessert du jour maison

14H00 – Départ de la ferme auberge

14H15 – Arrivée à la Magnanerie de Bourré

14H30 - **Visite guidée de la Magnanerie (49 participants maximum en même temps pour la visite – la visite dure environ 1H30/45)**

Ce paradis insolite enchante par ses curieuses galeries creusées dans la roche. A la fois lieu d'élevage des vers à soie et habitation troglodyte authentique.

Puis **Visite guidée de la cave champignonnière toujours à Bourré**

A 50 mètres sous terre, l'exploitation s'étend sur plusieurs kilomètres de galeries. La cave s'est spécialisée dans le champignon haut de gamme et différentes variétés : Pied Bleu, Shii Také, Pleurote, Champignon de Paris d'autrefois...

Retour à l'hôtel en fin d'après-midi

19H00 : Départ de l'hôtel

20H00 : Dîner à la Cave La Grande Bosse à CHEMERY

Exemple de menu :

Apéritif et dégustation des 5 vins de la propriété, café (plats posés sur table)

Apéritif avec canapés chauds,

Salade paysanne (magret fumé, lardons, gésiers, fromage de chèvre) ou feuilleté de saumon à l'oseille ou feuilleté d'escargot

Filet mignon à la crème d'ail avec légumes et gratin dauphinois ou filet de perche sauce hollandaise avec riz

Plateau de fromages et salade

Tarte aux fruits de saison ou croustillant aux pommes et son coulis au miel et glace vanille

Retour à l'hôtel en fin de soirée

Nuitée

JOUR 3 – LUNDI 24 AVRIL 2023

CHATEAU DE CHENONCEAU – AMBOISE – DINER CAVE TROGLODITE

Petit déjeuner à l'hôtel

Départ de l'hôtel en direction du Château de Chenonceau

09H00 : Visite libre du Château, des jardins, Apothicairerie, Galerie des dômes et de Galerie des Attelages **avec audioguide**

11H00 (Groupe 1) et 11H30 (Groupe 2) - Dégustation de 3 vins AOC Touraine-Chenonceaux à la cave des Dômes

(A noter que le Château ne propose plus la dégustation avec petits fours, son restaurant l'Orangerie étant fermé jusqu'à nouvel ordre).

Un demi groupe pourra visiter les jardins pendant que l'autre participera à la dégustation, et inversement.

12H30 - Reprise du groupe

Départ en direction de Chissay en Touraine

13H00 - Déjeuner au Château de Chissay

Menu « Inspiration du chef » pour les Adultes et Menu « Jeune Gastronomes » pour les enfants

3 plats + vins sélectionnés

14H30 - Reprise du groupe direction Montrésor

15H00 – Arrivée à Montrésor

Découverte libre du village de Montrésor classé plus beau village de France

Avec son château fortifié du XI^{ème} siècle et son entrelacs de petites ruelles médiévales au cœur de la campagne tourangelle, le village de Montrésor fait presque figure de carte postale. A ces charmes, il ajoute une spécificité étonnante : celle de constituer, par la grâce des aléas de l'Histoire, une « petite Pologne » en Touraine. En effet, un fortuné comte polonais s'installa ici voici deux siècles, rachetant le château et des milliers d'hectares de terre. Il fut progressivement rejoint par nombre de ses fidèles. Aujourd'hui encore, les rues portent des noms à consonance polonaise, et les propriétaires sont des héritiers directs du comte. Pour les gourmands, ne pas manquer les macarons version recette médiévale du boulanger du village.

Retour vers Amboise en fin d'après-midi

20H00 : Dîner au restaurant troglodytique « La Cave aux Fouées » à Amboise

Exemple de menu – Menu « Ripaille du chef » :

1/4 de vin, café

Les fouées chaudes à volonté Rillettes de Pays et sa Salade

Ripaille de viande et les légumes du chaudron

Croustade de fromage dorée au four à bois

Dessert du jour

Retour à l'hôtel

Nuitée à l'hôtel

JOUR 4 – MARDI 25 AVRIL 2023
BLOIS ET CHATEAU DE CHEVERNY

Petit déjeuner à l'hôtel

09H00 – Départ de l'hôtel, direction BLOIS

09H45 : Arrivée à BLOIS

10H00 : Visite guidée du Château Royal de Blois

Site incontournable du Val de Loire, le château royal de Blois présente un véritable panorama de l'architecture et de l'histoire des châteaux de la Loire, ce qui en fait la meilleure introduction à leur visite.

12H00 : Direction « Les Attelages du Château »

12H15 : Promenade en attelage de 45 min suivi d'un buffet repas de produits du terroir et vins

Exemple de menu

Les vins : Touraine Pétillant, sauvignon et pineau d'Aunis (Oisly, Coteaux du Cher), Cheverny rouge.

Les produits du terroir : galette de pomme de terre, saucisson de sanglier, rillettes de magret de canard fumé, terrine de biche et pâté de faisan aux girolles, assortiment de fromages de chèvre, fraises, petits fours, palets solognots et café.

* Une des calèches (22 places) à une rampe facilitant l'accès aux personnes à mobilité réduite.

14H30 - Visite libre du Château de Cheverny et de ses jardins + les secrets de Moulinsart

Propriété depuis toujours de la famille des Hurault, ce château d'une blancheur étincelante donne une impression de perfection. Les deux étages sont garnis de collections des aïeux : mobiliers, objets d'art, tapisseries savamment ordonnées comme si la vie suivait son cours au château. Jardins et orangerie s'accordent à merveille pour un moment de détente.

Une brochure de visite est remise à l'entrée du Château.

Visitez l'exposition les secrets de Moulinsart dans l'univers de Tintin !

Retour à l'hôtel en fin d'après-midi

19H30 : Dîner au restaurant de l'hôtel – Apéritif - 3 plats – boissons
Nuitée

JOUR 5 – MERCREDI 26 AVRIL 2023

CLOS LUCE AMBOISE ET RETOUR

Petit déjeuner à l'hôtel

08h45 – Départ de l'hôtel

De 09H00 à 10H00 : Découverte de la ville d'Amboise en petit train touristique

10H00 – Arrivée au Clos Lucé (dépose du groupe par le train devant le Clos Lucé)

Visite libre du Clos Lucé à Amboise, dernière demeure de Léonard De Vinci.

12H00 – Déjeuner à l'Auberge du Prieuré (restaurant du Clos Lucé)

Exemple de menu

Apéritif, ¼ vin et café

* * *

Tourte aux herbes sur lit de salade

* * *

Poularde confite au bon vin d'Amboise et purée de carottes à la girofle

Ou Aumônière de saumon au basilic et trédura de poireaux

* * *

Poire à l'orange amère et vanille des îles

Ou Compotée d'ananas au piment de la Jamaïque et son biscuit au beurre

14H00 – Reprise des participants

20H00 – Retour à Douai