

Week-end gastronomique à Sarlat

(Du 1^{er} au 4 mars 2019)

Venez vivre un agréable week-end gastronomique au cœur du Périgord noir. Situé au centre-ville de Sarlat, votre hôtel en 3 étoiles vous offrira tout le confort et les services indispensables à votre séjour. Nous vous emmènerons déguster les spécialités de la région et vous profiterez de l'ambiance festive de la Fest'Oie. Entre visites culturelles, détente et fête traditionnelle, le Périgord noir n'aura plus de secret pour vous.

Week-end
4 jours / 3 nuits

Vendredi 1^{er} mars



Retrouvons-nous en gare de Brive en début d'après-midi pour débiter notre route vers la ville de Sarlat-la-Canéda.

En cours de route, visite de la Truffière à Vielcroze pour une approche initiatique sur le mystère du diamant noir suivie d'une dégustation.

Installation à votre hôtel en cœur de ville de Sarlat pour le dîner et la nuit.

Samedi 2 Mars



Départ le matin à la découverte des petits villages de la vallée de la Dordogne : Domme et les Eyzies de Tayac.

Situé à une dizaine de kilomètres de Sarlat, Domme est un petit village perché sur une falaise vertigineuse qui lui permet de jouir d'une vue exceptionnelle sur la vallée. Promenade guidée du village autour de la bastide aux pierres dorées.

Nous poursuivrons notre excursion matinale par la visite de la capitale mondiale de la Préhistoire : le village des Eyzies de Tayac, véritable berceau architectural troglodytique. Déjeuner au restaurant.

Départ en début d'après-midi pour la visite de la grotte de Lascaux IV, l'incontournable patrimoine préhistorique.

Retour en fin d'après-midi pour Sarlat.

Dîner et nuit à l'hôtel de Sarlat.

Dimanche 3 mars



Journée sur Sarlat consacrée à la fête de l'Oie, comprenant les animations de la ville, son marché, les rencontres avec les producteurs, les jeux traditionnels, les dégustations, etc...

Déjeuner libre sur les marchés.

En option : Un déjeuner traditionnel sous chapiteau avec un menu « tout à l'oie » vous sera proposé par les chefs du sarladais pour le plus grand plaisir des fins gourmets !

L'après-midi, nous visiterons la ville avec notre guide et vous découvrirez cette jolie cité médiévale, son histoire et son évolution

jusqu'à nos jours.

Dîner et nuit à l'hôtel.

Lundi 4 mars

Nous partirons le matin de Sarlat pour rejoindre la gare de Brive où votre week-end en Périgord noir s'achèvera.

Votre Hôtel :



Situé dans la ville de Sarlat à 500 mètres du centre historique, cette charmante maison de famille est devenue un hôtel bénéficiant d'un emplacement exceptionnel avec son parc de 2 hectares, son jardin fleuri et sa piscine. Le calme et la tranquillité assurée à Sarlat même ! Ainsi les 24 chambres tout confort proposent des ambiances différentes selon leur emplacement. Elles donnent sur le jardin ou ont une jolie vue. Elles sont équipées de bain ou douche, toilettes, télévision et téléphone, internet et toutes sont climatisées.

Prix par personne :

En chambre double 455€ par personne

En Option :

- Déjeuner gastronomique du jour 3 : 50€ par personne
- Le supplément chambre single 70€ pour 3 nuits

Ce prix inclut :

- l'hébergement en hôtel 3*, en demi-pension
- le déjeuner au restaurant le jour 2
- les droits d'entrée aux sites et monuments mentionnés dans le programme et les visites guidées,
- l'accompagnement par notre guide pour la durée du week-end.
- le transport en autocar grand tourisme depuis Brive.

Ce prix n'inclut pas :

- les dépenses personnelles
- les assurances annulation (nous consulter)
- tout ce qui n'est pas mentionné dans le programme.

Conditions :

- Départ du voyage garanti à partir de 20 personnes. Le voyage sera confirmé au plus tard début janvier 2019.
- Le groupe se composera de maximum 35 personnes
- Les options sont à réserver au moment de l'achat du voyage (places limitées pour le repas gastronomique)

Agence GuideSud Occréa

3 Place du jeu de Boules F - 34440 Colombiers

<https://www.guidesud.com>

sabine@guidesud.com



<http://www.facebook.com/GuidesudOccrea>

Tel : 00 33 (0) 434 53 57 66

- Mobile : 00 33 (0) 689 57 41 31



Guidesud