

Secrets de cafés et croisière



07H15 Départ de TAIN L'HERMITAGE Direction St Etienne

9h45 : Visite guidée et ateliers chez Cafés Chapuis à Saint-Etienne

Venez découvrir le savoir-faire de cette « **torréfaction traditionnelle** » !

En 1945, la famille Chapuis achète une épicerie à l'enseigne

« Le Négrillon » qui se spécialise dans la torréfaction.

Depuis ils ne cessent de perpétuer la tradition...

Voyages visuels culturels, olfactifs et gustatifs dans le monde du café.

Découverte de l'histoire du café, de la botanique au Coeur des plantations, du métier de torréfacteur et de la méthode traditionnelle, de la transformation du café dans votre tasse. Du planteur au consommateur.

Boutique découverte des produits.

Dégustation tasse de café / atelier permanent, le calibrage du café et les moutures.

Le groupe divisé tourne sur les **différents ateliers** :

Nez du café/ Cuptasting

Uniquement en semaine le matin ;

Visite en direct des ateliers :

11h45-12h : Départ des Cafés Chapuis

12h30 : Déjeuner au restaurant à « Le moulin » Caloire.

Menu 1

Punch Maison ou Kir ou Cocktail de fruits Mise en bouche

🍷 🍷

Aubergine à la Parmigiana (Spécialité sicilienne chaude, aubergines, sauce tomate, parmesan) Ou Salade du moulin (Salade verte, ,lardon toast de fourme)

🍷 🍷

Saucisson chaud sauce vin rouge, pommes grenailles et sarasson Ou

Saute de volaille façon chasseur, riz et tomate provençale

Ou le poisson du marché et sa crème de citron riz haricots verts

🍷 🍷

Fromage blanc ou Sec

🍷 🍷

Salade de fruits frais du moment Ou Tiramisu Maison Ou Mousse au chocolat maison

1 bouteille de vin pour 3 pers et café.

Suggestion de menu 2 « le savoir fer »

Kir Cassis ou jus de fruits

🍷 🍷

Saucisson brioché individuel sur son lit de mesclun et tomates cerise

Ou Salade Forézienne (mesclun, fourme de Montbrison, charcuterie, râpée de pommes de terre)

Ou Terrine de poisson, mesclun et sa mayonnaise maison

Ou Feuilleté de saumon fumé au chèvre frais et mesclun

🍷 🍷

Filet mignon de porc cuit en basse température, gratin dauphinois et flan de courgette

Ou Poisson du marché (selon arrivage), au beurre blanc, timbale de riz aux petits légumes

Ou Ballotine de volaille farcie, écrasé de pommes de terre et poêlée de champignons de Paris, jus court

Ou Cuisse de canard confite, pommes grenaille rôties aux romarins, jus de viande

🍷 🍷

Fromage blanc ou assiette de fromage sec affiné de nos régions

🍷 🍷

Pana cotta chocolat blanc et son coulis de fruits rouge maison Ou Salade de fruits frais de saison

Ou Tarte aux pommes du Pilat et sa boule de glace chocolat

Ou Financier aux pralines et glace à la vanille

Ou Moelleux au marron et son sorbet de poire

1 bouteille de vin pour 4 personnes Blanc/Rouge/Rosé Café

14h45/15h : départ du restaurant et direction St Victor sur Loire

15h30/45 : en fonction du temps libre avant votre croisière, profitez d'une balade au port de plaisance de St-Victor.

16h00 impératif : Embarquement à l'embarcadère au port de St Victor

16h15 : Départ pour une croisière commentée innovante et durable dans les Gorges de La Loire.

Le bateau ne pourra vous attendre en cas de retard.

Vous naviguerez sur « **Le Grangent** » qui, avec ses moteurs électriques, offre un mode de navigation doux, confortable et silencieux !

Les richesses de cette **réserve naturelle** protégée n'auront plus de secret pour vous : **Vue sur le village perché de Saint-Victor-sur-Loire, Chambles, le Château d'Essalois, le barrage et l'île de Grangent, les Camaldules** et l'extraordinaire diversité biologique de la faune et de la flore etc...

17h15 : débarquement au port et fin de nos services.

Prix par personne

De 30 à 39 personnes 69.00€

De 40 à 49 personnes 62.00€

De 50 à 59 Personnes 57.00€

1 gratuité pour le groupe

Sous réserve de disponibilité au moment de la réservation

Ce prix comprend

Le voyage en car GT au départ de TAIN L'HERMITAGE

La visite des cafés Chapuis,

L'après-midi dans les gorges de la Loire

Ce prix ne comprend pas

Les dépenses personnelles

L'assurance rapatriement 1.30€ par personne



HABILITAION N°HA0266-95-0003

Place du Taurobole
26600 TAIN L'HERMITAGE
tél 04.75.0826.52
Tourisme-mercier@wanadoo.fr

