



# CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO

DA VENERDI 21 A MARTEDI 25 APRILE 2006

## GITA IN BOURGOGNE

### PROGRAMMA

**Venerdi 21 aprile 2006:**



Hotel Mercure  
Dijon Centre Clemenceau  
22, Bd. De la Marne  
21000 Dijon  
tel. 0039 (0)380723113

- Ore 14,15** Ritrovo al Cristallo Palace e partenza con pullman riservato  
**Ore 20.00** Cena leggera al Restaurant "Les Manguettes" a Bourg en Bresse  
**Ore 23.30** Arrivo previsto a Dijon  
Assegnazione delle camere riservate per 4 notti all' **HOTEL MERCURE CLEMENCEAU**



Restaurant "Les Manguettes"

Menu

- \* Terrine maison
- \* Poulet de Bresse au champagne
- \* Gratin dauphinois
- \* Dessert maison

\* Café

Cave

- \* Macon rouge Clos de Tournons (Tripoz)

**Sabato 22 aprile 2006:**



Dijon

- Ore 08,00** Sveglia e colazione.  
**Ore 08,30** Appuntamento con la guida parlante italiano e visita di Digione con passeggiata a piedi nel centro storico: Palais des Ducs et des Etats de Bourgogne, chiesa di Notre Dame, quartier du Parlement



Clos de Vougeot

- Ore 11,00** Partenza verso la "route des grands crus"

- Ore 12,00** Visita al castello di Vougeot

- Ore 12,45** Partenza per Beaune e **pausa pranzo libero**

- Ore 15,00** Visita all' Hotel Dieu di Beaune

- Ore 16,30** Visita con degustazione alle cantine "Patriarche Père et Fils" di Beaune seguita da tempo libero per passeggio e shopping

- Ore 19,15** Partenza da Beaune

- Ore 20,00** Cena al Restaurant "Les Gourmets" a Marsannay-la-Cote  
tel. 0033 (0)380521632

- Dopo cena** Rientro in Hotel a Digione e pernottamento



Beaune



Caves Patriarche



Restaurant "Les Gourmets"

Menu

- \* Les grignotis de bienvenue
- \* Foie gras de canard Moulé au Torchon
- \* Profiteroles d' escargots à la menthe fraîche
- \* Travers de veau de 7 heures aux arômes d'orange et parmesan
- \* Assiette de fromages
- \* Degustation de gourmandises
- \* Café et mignardises

Cave

- \* Montlouis-sur-Loire Moelleux « Le Chesneau »
- 2003 - Domaine Mosny
- \* Marsannay 2002 - Domaine Huguenot Père et fils
- \* Marsannay « Les Finottes » 2000 – Domaine Bart

## Domenica 23 aprile 2006:



Abbazia di Fontenay



Semur en Auxois



Vezelay

- Ore 08,00** Sveglia e colazione.  
**Ore 08,30** Partenza con la guida per l' Abbazia di Fontenay  
**Ore 10,00** Visita guidata dell' abbazia  
**Ore 11,30** Partenza per Semur en Auxois dove è prevista una breve visita guidata del centro storico e **pausa pranzo libero**  
**Ore 14.15** Partenza per Vezelay ove è prevista la visita guidata del Centro storico e della Basilica di Sainte Madeleine  
**Ore 17,00** Partenza per il rientro in Hotel a Digione  
**Ore 20,30** Cena al Restaurant "La Dame d' Aquitaine" a Digione  
[tel. 0033 \(0\)380304565](tel:0033(0)380304565)  
(alla cena parteciperanno anche alcuni soci del club "Bergamaschi nel mondo" che ha sede a Digione)



Restaurant

"La Dame d' Aquitaine"

### Menu

- \* Aperitif : Kir accompagné de ses gougères
  - \* Amusette : Rémoulade de radis sur un lit de concombre à la crème d' aneth
  - \* Cassolette de lasagnes au foie gras et truffe de Bourgogne, gratinée au parmesan
  - \* Râble de lapereau fourré de ses rognons, sauce à la graine de moutarde, pressée de choux aux lardons fumés, méli-mélo de légumes printaniers
  - \* Les fromages régionaux sélectionnés par le compagnon de St Uguzon
  - \* Tulip de nougat glacé aux fruits rouges et coulis de cassis **oppure** Norvégienne au pain d'épices flambée au Marc de Bourgogne
  - \* Café et mignardises
- ### Cave
- \* Bourgogne chardonnay 2004 Cuvée Ste Jehanne de Chantal D.ne Prieur-Brunet à Santenay
  - \* Bourgogne pinot noir Fixin 2002 D.ne Fougeray de Beauclair a Marsannay la Cote
  - \* Jurancon moelleux 2002 « Château Jolis » cuvée Jean « cépages Petit Menseng » D.ne Latrille à Gan

## Lunedì 24 aprile 2006:



Chablis



Auxerre

- Ore 08,00** Sveglia e colazione.  
**Ore 08,30** Partenza con la guida per Chablis  
**Ore 10,15** Visita guidata della Collégiale Saint Martin, del villaggio, e delle cantine del Domaine Regnard con degustazione  
**Ore 12,15** Partenza per Auxerre dove è prevista **pausa pranzo libero**  
**Ore 14.45** Visita della città e della Abbazia Saint Germain  
**Ore 17,00** Partenza per il rientro in Hotel a Digione  
**Ore 20,30** Cena presso il Restaurant "Les Oenophiles" a Digione  
[tel. 0033 \(0\) 380307352](tel:0033(0)380307352)



Restaurant

"Les Oenophiles"

### Menu

- \* Salade d' artichauts et foie gras au balsamique
  - \* Dos de porcelet doré au four, jeunes légumes, sauce jus de truffes
  - \* Fromages affinés
  - \* Délice florentin, mousse nougat, sorbet framboise
  - \* Café
- ### Cave
- \* Hautes Cotes de Nuits « Le Rouard » 1997 – Château de Villars- Fontaine
  - \* Chassagne Montrachet « Les Champs Gains » 2001

## Martedì 25 aprile 2006:



- Ore 08,00** Sveglia e colazione.  
**Ore 08,30** Partenza per Annecy  
**Ore 12.30** Tempo libero per la visita individuale o a gruppi del caratteristico Centro storico con possibilità di shopping e **per il pranzo libero**  
**Ore 15.30** Partenza per Bergamo con arrivo previsto alle ore 21,30

