



CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO

DA VENERDI 27 APRILE A MARTEDI 1 MAGGIO 2007

GITA IN PROVENZA

PROGRAMMA

Venerdi 27 aprile 2007:



Hotel Les Vignes
Blanches
67, Av. De Farciennes
30300 Beaucaire
tel. 0033 (0)466591312

Ore 13,45 Ritrovo al Cristallo Palace e partenza con pullman riservato

Ore 20.30 Cena al Restaurant "Le Mas d'Entremont" a Aix en Provence

Ore 23.30 Arrivo previsto a Beaucaire
Assegnazione delle camere riservate per 4 notti all' **HOTEL LES VIGNES BLANCHES**



Restaurant "Le Mas d'Entremont"

Menu

*Composition provençale, terrine d'aubergine sur coulis de tomates et de poivrons

*Marmite de filets de rascasse à la marseillaise (piccola bouillabaisse)

*Nougat glacé sur coulis de fruit rouges

*Café

Cave

*Château Lacoste rosé

*Domaine Virant Blanc

Sabato 28 aprile 2007:



Nîmes

Ore 08,00 Colazione.

Ore 08,30 Partenza con la guida per Nîmes
Visita guidata della Città
Pausa pranzo libero

Ore 14,00 Partenza per Les Beaux de Provence. Visita della città fortificata.
Successivamente trasferimento a Saint Remy, visita della cittadina

Ore 20,00 Cena al Restaurant "La Maison Jaune" a Saint Remy
tel. 0033 (0)490925614

Dopo cena Rientro in Hotel e pernottamento



Les Beaux de Provence



Saint Remy



Restaurant "La Maison Jaune"

Menu

*Emulsion froide de fenouil, pain grillé, purée de tomates et Lomo

*Asperges vertes, poutargue à l'huile d'olive

*Filets de sardines grillées, poivron rouge, salade aux herbes

*Cote et filet d'agneau de Provence, aubergine rôtie

*Fromage de chèvre frais

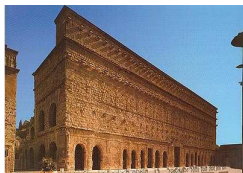
*Grand dessert aux agrumes

Cave

*Château du Seuil 2004 rouge
Coteaux d' Aix

*Mas Sainte Berthe Rosé 2006
Coteaux des Baux

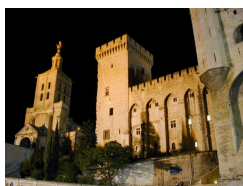
Domenica 29 aprile 2007:



Orange



Pont du Gard



Avignone

- Ore 08,00** Colazione
- Ore 08,30** Partenza per Pont du Gard – Visita
- Ore 10,15** Partenza per Orange – visita Teatro Romano e città
- Ore 12,30** **pausa pranzo libero**
- Ore 14.00** Partenza per Chateauneuf du Pape
- Ore 15,00** Visita del villaggio e degustazione all' Azienda Domaine Bouchon
- Ore 16.30** Trasferimento a Avignone
- Ore 17.30** Visita del Palazzo dei papi e della città
- Ore 20,00** Cena al Restaurant “Le Moutardier” ad Avignone
tel. 0033 (0) 490853476



Restaurant “Le Moutardier”

Menu

- *Filet de thon mi-cuit en croûte de sésame, sauce aigre douce et tagliatelles de légumes
- *Filet de bœuf, escalope de fois gras frais de canard poêlée, persillade de champignons frais et oignons grelots caramélisés
- * Dessert a sorpresa

Cave

- * Côtes du Rhône blanc 2005, chardonnay Château Edem
- * Côtes du Rhône rouge 2000, Saint Vincent caveau de Chantecôtes

Lunedì 30 aprile 2007:



Tarascona



Arles



Aigues Mortes



Camargue

- Ore 08,00** Colazione
- Ore 08,40** Partenza con la guida per Tarascon
- Ore 09,00** Visita del Castello
- Ore 10,00** partenza per Arles, visita della città con intervallo per **pausa pranzo libero**
- Ore 15.00** Partenza per Aigues Mortes, visita della città
- Ore 17,30** Partenza per Saintes Maries de la Mer attraversando il parco naturalistico della Camargue.
- Ore 20,00** Cena presso il Restaurant “Hostellerie du Pont de Gau”
tel. 0033 (0) 490978153
- Dopo cena** Rientro in Hotel e pernottamento



Restaurant
“Hostellerie du Pont de Gau”

Menu

- *Plateau de fruits de mer (huîtres, moules, crevettes)
- *Filet de sandre en feuilleté au beurre blanc avec pommes vapeurs et épinards
- *Terrine de chèvre sur canapé et sa salade
- *Opéra café chocolat crème anglaise vanillé

Cave

- *Domaine de Valérole blanc
- *Vin de Camargue est rosé

Martedì 1 maggio 2007:



Sainte Marie Madeleine

- Ore 08,00** Sveglia e colazione.
- Ore 08,30** Partenza per Saint Paul de Vence
Lungo il tragitto visita della Basilica di Sainte Marie Madeleine a ST. Maximin-la-Sainte-Baume a Saint Paul de Vence visita del borgo e **pranzo libero**
- Ore 15.00** Partenza per Bergamo



Saint Paul de Vence