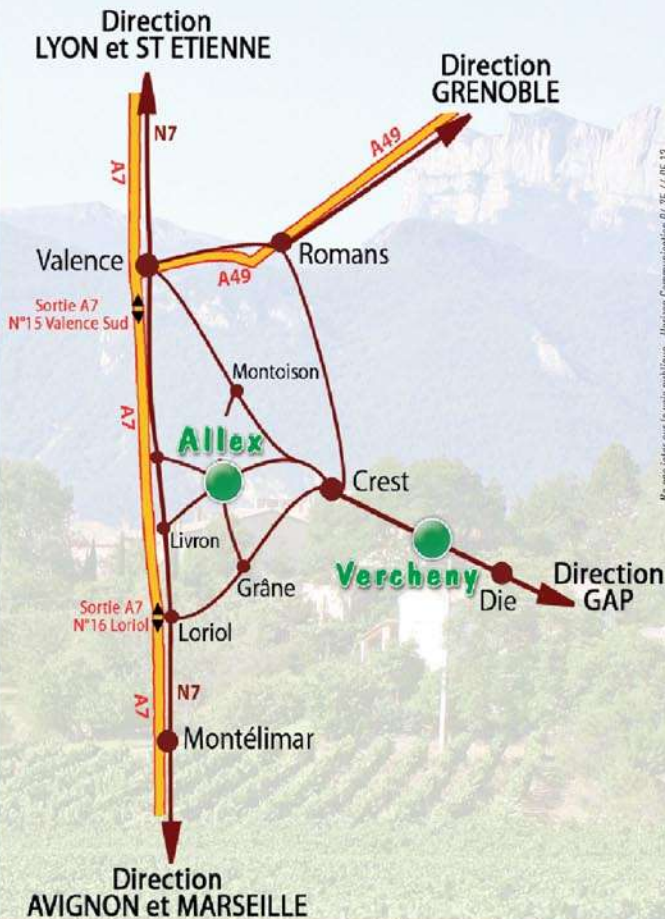




Le prix comprend :

- ▶ L'accueil personnalisé sur chaque site
- ▶ La visite de la Cave des Jeunes Viticulteurs Récoltants
- ▶ La dégustation de Clairette et Crémant de Die
- ▶ Apéritif et repas au Restaurant Le Cézanne chez Jojo
- ▶ La visite guidée de l'Aquarium des Tropiques

Ne sont pas inclus le transport et les dépenses personnelles.
Conditions Générales :
Groupe d'au moins 20 personnes. Le chauffeur est notre invité.



Rendez-vous à 10h30
à l'Union des Jeunes
Viticulteurs Récoltants,
route de Die, 26340
Vercheny (derrière la Poste).

En venant de Lyon sortie
N°15 Valence Sud.

En venant de Marseille
sortie N°16 Loriol.

Prendre direction Crest
et ensuite Die.

Informations et Réservations à l'Aquarium des Tropiques

04 75 62 62 11

contact@aquarium-des-tropiques.com

Une Journée au Coeur de la Drôme

2023

14^{ème} EDITION



Informations et Réservations au **04 75 62 62 11**

10h30 > La cave de l'Union des Jeunes Viticulteurs Récoltants

Route de Die - 26340 Vercheny - www.ujvr.fr

Un vigneron vous accompagnera pour une visite de cave originale, très appréciée de toutes et de tous.

Vous découvrirez ainsi le secret des bulles de ce divin breuvage (médaillé d'or au Concours Général Agricole 2018).

Projection d'un film (primé au Festival Oenovidéo) suivie d'une dégustation de Clairette et de Crémant de Die.

Clair^{ette} de die - Crémant de die



12h30 > Restaurant Le Cézanne chez Jojo

La Plaine - 26340 Vercheny



Joëlle

serait heureuse de vous faire découvrir une cuisine de terroir élaborée à partir de produits frais.



15h00 > Aquarium des Tropiques

23, route de Crest - 26400 ALLEX - www.aquarium-des-tropiques.com

Voyagez autour du monde en découvrant la vie aquatique des pays tropicaux d'eau douce.

Cédric et Nathalie vous feront découvrir mille et une petites anecdotes sur le comportement de ces 200 espèces de poissons aux multiples couleurs réparties dans 27 aquariums.

De plus, vous pourrez admirer une collection de coquillages de Nouvelle Calédonie et d'insectes naturalisés.

Climatisé, accessible aux personnes à mobilité réduite.



Lors de cette journée le restaurant Le Cézanne vous propose deux menus.

MENU A

Kir crémant

Caillette Dioise et salade

Gratinée de ravioles aux lardons

Fromage blanc ou sec

Tarte aux fruits

Coupe de clairette

Café

Vin à discrétion



MENU B

Kir crémant

Salade Dioise
(Salade, picodon, noix, ravioles frits)

Cuisse de canard confite*

ou

Filet de truite* sauce clairette
accompagné de ses légumes du moment,
et de sa crigue (galette de pomme de terre)

Fromage blanc ou sec

Nougat glacé

Coupe de clairette

Café

Vin à discrétion



*Plat principal unique pour tout le groupe, à définir lors de la réservation.