

VOYAGE ANNUEL CGRET

SÉJOUR «APRÈS LES VENDANGES...» À BORDEAUX

DU 15 AU 17 OCTOBRE 2019

Nombre de places : 36 max

Date limite d'inscription : 30 avril 2019

CGRET vous propose cette année un séjour de 3 jours organisé par **Jean-Michel POUX**.

Ce séjour est construit autour de quatre thèmes :

- la Garonne et l'estuaire de la Gironde,
- l'activité viticole,
- le Bordeaux médiéval,
- et bien sûr la gastronomie du sud-ouest.



Déroulé du séjour

Journée du 15 Octobre 2019

Déjeuner au *Jardin pêcheur* à 13h00 près de la cité du vin (Facilement accessible à pied depuis l'hôtel)

Visite de la cité du vin avec audio-guide Durée : 1h30

Visite à pied des incontournables (Place des Quinconces, miroir d'eau, place de la Bourse...) commentée par un guide Durée : 1h30



Dîner rive droite de la Garonne avec vue sur le Port de la Lune au *Café du Port*

Journée du 16 Octobre 2019

Croisière sur la Garonne avec présence d'un guide conférencier : Durée 2 h

Déjeuner à la *Brasserie la Belle époque* place des quinconces

Tour de la vieille ville en bus à impériale Durée : 1h15

Visite à pied des vieux quartiers de Bordeaux (Quartier Saint Pierre et Saint-Eloi) et du Grand Théâtre de Bordeaux avec un guide : Durée 2h



Dîner au Restaurant le 7 *panoramique de la cité du vin* rive gauche avec vue sur la Garonne

Journée du 17 Octobre 2019

Visite du Château les Carmes Haut Brion dont les chais ont été conçus par Stark.

Dégustation sur place pour ceux qui le souhaiteront.

Déjeuner vers 12h30 au *Café maritime* près de l'hôtel avant le départ.



Renseignements concernant l'hébergement

Nous serons logés au **Résidhome Hôtel**. Il n'y aura pas de service d'étage le 16 Octobre. En contrepartie, son emplacement, au bord de la rive gauche de la Garonne face à la Cité du vin, est un emplacement idéal pour notre séjour et facilite les déplacements à pied.

Conditions d'inscription

Le coût du voyage est de 500€ par participant ; compte tenu de la contribution de CGRET, ce voyage (hors transport domicile-Bordeaux) revient à :

- Pour un adhérent CGRET seul : 120 €
- Pour un couple : 447 €

Paiements

- 50% pour le 30 avril
- Le solde pour le lundi 02 septembre
- Modalité de paiement sur le page d'inscription du site web.

L'inscription se fait sur le site web de CGRET (liste des activités)

Pour ceux qui le souhaitent, prix du parking à l'hôtel pour une nuitée : 8 Euros (A régler directement sur place)

A l'exception du dîner de gala, chaque participant doit choisir, pour chaque repas, entre deux options. Pour cela voir page suivante.

Renseignements concernant les transports

TGV en provenance de PARIS le 15 Octobre

Départ Gare Montparnasse à Paris : 9h52

Arrivée Gare Saint Jean à Bordeaux: 11h56

Navette gare Saint-Jean/Hôtel : 12h15

TGV en partance pour Paris

Départ Gare Saint Jean à Bordeaux: 15h04

Arrivée Gare Montparnasse à Paris : 17h08

Navette Hôtel/gare Saint-Jean : 14h15

Pour ceux qui arriveront en voiture il y a une possibilité d'avoir une place de parking. Merci donc d'en faire la demande lors de votre inscription dans la zone remarque.

Choix des menus

Pour cela :

- Télécharger le fichier depuis le site (clic droit sur le document ouvert ou ctrl-s) et l'enregistrer sur votre PC
- Ouvrir le document
- Inscrire votre nom
- Puis choisir chaque plat en cliquant dans la boîte déroulante et en sélectionnant 1 (éventuellement 2 pour un couple).
- Enregistrer ce fichier modifié
- L'envoyer à Jean-Michel POUX : jpoux73@gmail.com (mais n'oubliez pas d'abord de vous inscrire...)

Nom :

	Déjeuner du 15 Octobre	Choix	
Plat 1	Quenelles d'esturgeon et caviar d'Aquitaine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plat 2	Grenadin de veau aux morilles et écrasé de pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 1	Parfait glacé maison basilic gingembre ou jasmin citron vert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 2	Pavlova aux fruits infusés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dîner du 15 Octobre		
Entrée 1	Fraîcheur de langoustines, coulis roquette et légumes croquants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entrée 2	Pressé de foie gras de canard, filets de caille au bacon et basilic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plat 1	Pavé de cabillaud pomme paillason et bataille de légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plat 2	Filet de canette rôti parementer de légumes sauce au muscat de rivesaltes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 1	Tarte fine façon tatin à l'ananas sauce caramel beurre salé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 2	Véritable opéra maison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Déjeuner du 16 Octobre		
Plat 1	Magret de canard sauce Périgueux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plat 2	Brochette de saumon et de gambas au miel et safran	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 1	Crème brûlée à la vanille	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 2	Tarte tutti frutti coulis aux fruits rouges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Dîner du 16 Octobre		
Entrée	Velouté de butternut, œuf parfait et shitaké	X	X
Plat	Bœuf braisé « Blonde d'Aquitaine », légumes du moment, et champignon et jus à l'haché de moelle	X	X
Dessert	Comme une tarte : Pâte sablée épicée, cream-cheese et fruits de saison	X	X
	Déjeuner du 17 Octobre		
Plat 1	Pavé de maigre et risotto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plat 2	Suprême de pintade, pommes paillason Et jus crémé aux champignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 1	Craquant fondant chocolat banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dessert 2	Victoria de mangue, crème montée citron vert Et coriandre fraîche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>