

Vosges

Voyage dansant, historique et gourmand

Hôtel Campanil 3*

Du 26 au 30 Septembre 2024



630 €
5 Jours



Avec vos partenaires des voyages dansants

Fa Si La Danser et Helena et Manu Patras



Tél : 06 86 65 87 40

Email : dha.patras@gmail.com

Jour 1 : Votre Région - Épinal

Départ le matin de votre région et direction Épinal. Déjeuner libre en cours de route avec un traditionnel apéritif. Quiz musical dans le car en après midi, il y aura 8 portes clés accordéons à gagner et 2 CD de l'émission 1 2 3 musette qui a fêté ses 15 ans en 2023. Arrivée à l'hôtel Campanile 3* et installation. Apéritif de bienvenu dans le bar de l'hôtel et déroulement du séjour. 19h30, départ pour le restaurant Le Bagatelle à 4 minutes en car, dîner et retour à l'hôtel.

Jour 2 : Visite guidée d'Épinal

Petit déjeuner et départ pour la visite de l'Imagerie d'Épinal, qui est à l'origine une imprimerie fondée en 1796 par Jean-Charles Pellerin et où furent gravées les premières images d'Épinal en série. Le bâtiment de l'imprimerie Pellerin fait l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques depuis le 24 avril 1986. Vous poursuivrez votre visite libre au Musée de l'image, où est conservée l'une des plus importantes collections d'images populaires françaises et étrangères du XVII^e siècle à nos jours. Labellisé musée de France, il abrite une collection de 110 000 images. Vous ferez une pause déjeuner au restaurant Émile Bonheur situé au Port d'Épinal, dont le cadre rappelle celui d'un navire. L'après midi vous serez guidé pour visiter le centre historique d'Épinal, le Quartier du Chapitre, la Basilique Saint Maurice et la Maison Chinoise où vous finirez votre ascension, pour ceux qui le veulent, par 80 marches qui vous mèneront au parc du Château, vous pourrez vous détendre et faire vos plus belles photos. Retour à l'hôtel puis 19h30, départ pour le restaurant Le Bagatelle, dîner et retour à l'hôtel.

Jour 3 : Gala d'accordéon à Dommartin Les Remiremont

Petit Déjeuner puis départ à 11h pour le Gala d'accordéon à Dommartin Les Remiremont, organisé par l'association Les Amis de la Clé de Sol, avec les accordéonistes Martial Vuillemin, Sandrine Tarayre, Fabien Veyriras, Jean-François Besson et Helena et Manu Patras. Déjeuner sur place et après midi dansante. Retour vers le restaurant Le Bagatelle, dîner et retour à l'hôtel.

Jour 4 : La Croisette d'Hérival

Petit déjeuner puis départ pour La Croisette d'Hérival, majestueux dancing au parquet ciré, qui à été le lieu de tournage pendant quelques années, des émissions "1 2 3 Dansez", présenté par l'animateur Pierre Yves Lombard. Déjeuner sur place où vous pourrez apprécier des spécialités Vosgiennes puis après midi dansante avec les accordéonistes, Guy Gougeon et Hyppolite. Retour vers le restaurant Le Bagatelle, dîner et retour à l'hôtel.

Jour 5 : Départ

Petit déjeuner puis départ pour votre région. Déjeuner libre en cours de route avec un traditionnel apéritif et tour d'accordéon par Helena et Manu.

CE PRIX COMPREND

Le transport en car grand tourisme
L'hébergement à l'hôtel Campanile 3*
La taxe de séjour
L'apéritif de bienvenu à votre arrivée à l'hôtel le jour 1
La pension complète du dîner du jour 1 au petit déjeuner du jour 5
Les boissons aux repas (1/4 vin par personne et eau)
Les excursions mentionnées au programme
Les déjeuners extérieurs et après midis dansants

CE PRIX NE COMPREND PAS

La chambre individuelle + 80 €
Les assurances (Annulation / Rapatriement / Covid).
Les consommations hors forfaits repas et après midi dansante.

FORMALITÉS

Carte nationale d'identité (+ 5 ans OK)

TRANSPORT

Les départs en Gares SNCF seront :
Briançon 4h30
Argentière 4h55
Eyglies 5h15
Embrun 5h35
Chorges 5h50
Gap 6h10
Vif (Parking de la Providence) 7h30

MODALITÉS DE PAIEMENT

Acompte de 200 €

par personne

+ 430 € (en 1 ou 2 ou 3 ou 4 ou 5 fois)

Soit : 1 x 430 €

Soit : 2 x 215 €

Soit : 1 x 144 € + 2 x 143 €

Soit : 4 x 107.50 €

Soit : 5 x 86 €

Envoyez tout vos chèques en
même temps

**Le solde du paiement sera fait au plus tard le
25 Août 2024.**

Chèque à l'ordre de :

Fa Si La Danser

A l'adresse suivante :

Helena Patras, 16 rue de la Corniche
05500 St Bonnet en Champsaur

Pour vos papilles !

Pascal Dannemuller, Maître Restaurateur vous accueillera, tous les soirs, dans son établissement Le Bagatelle, pour un menu du Marché, avec des produits frais de saison, comprenant

- un plat et un dessert, avec 1/4 de vin AOC par personne

Le restaurant Émile Bonheur vous proposera en toute simplicité :

- Assiette Campagnarde (Charcuterie et terrine de campagne)
- Tranches de Palette fumée à la moutarde à l'ancienne, accompagné de Frites et mêlée de salade
- Croustillant aux mirabelles et sa glace Italienne
- Café et 1/4 de vin par personne

Votre Menu de Gala du samedi midi sera concocté par un traiteur, qui vous propose :

- Apéritif
- Saucisson Brioché sauce Mader
- Filet de volaille au Pesto et ses accompagnements
- Duo de fromage et salade
- Bavaois Framboise et Cassis et son coulis
- Café et 1/4 de vin par personne

Et enfin, Le chef de La Croisette d'Hérival, à sélectionné pour vous, des spécialités, avec :

- Punch Vosgiens à la Mirabelle
- Oeuf Bio parfait, lard Vosgien et tombée de champignons au beurre d'ail
- Boeuf de 26 heures au Pinot Noir et ses Spatzles
- Brie, Munster et sa salade verte
- Choux à la crème glacée et son Chocolat chaud
- Café et 1/4 de vin par personne

BULLETIN D'INSCRIPTION

Vosges du 26 au 30 septembre 2024

INFO : 06 86 65 87 40

E-MAIL : dha.patras@gamil.com

Participant n°1

Nom : Prénom :

Portable :

Adresse :

Code postale : Ville :

Chambre individuelle :

Départ de :

Place dans le car : Devant Milieu Derrière

Participant n°2

Nom : Prénom :

Portable :

Adresse :

Code postale : Ville :

Chambre individuelle :

Départ de :

Place dans le car : Devant Milieu Derrière