

321€
TTC / PERS.

Séjour **SAVOIR-FAIRE & TRADITION**

NOS ENGAGEMENTS

Un interlocuteur unique
Un gain de temps
Des tarifs préférentiels

Jour 1

Savoir-faire & tradition

Programme

10h00

Visite commentée du Palais Idéal du Facteur Cheval

(durée : 1h30)

+

12h00

Déjeuner

(durée : 2h00)

+

15h00

Visite guidée du Musée de la chaussure

(durée : 1h30)

+

19h30

Dîner

(durée : 2h00)



Palais Idéal du Facteur Cheval

Immersion dans une œuvre unique au monde, travail de toute une vie de Joseph Ferdinand Cheval : son Palais Idéal.



Musée de la Chaussure

Accédez à une collection unique de chaussures des origines à nos jours et à l'histoire de la production romaine autour du travail du cuir et de la chaussure.



Déjeuner / Dîner

Dégustation de plats traditionnels préparés avec des produits locaux dans un restaurant du territoire.

Entrée + Plat + Dessert
Vin + Café

Conditions

Min. 20 pers. / 1 guide pour 30 pers.
3 jours et 2 nuits / Sous réserve de disponibilités à la réservation



Hôtellerie

Chambres pour 2 personnes (en double ou twin) dans un hôtel 3***.

→ **RÉSERVATIONS : Véronique GARCIA-MARTI**

T. +33(0) 04 75 44 90 44 | v.garciamarti@valenceromanstourisme.com

Jour 2

Savoir-faire & tradition

Programme

10h00

Visite guidée du centre historique de Valence

(durée : 1h30)

+

12h00

Déjeuner

(durée : 2h00)

+

15h00

Balade avec le Petit Train des vignes

(durée : 45min)

+

16h00

Visite d'une cave viticole et dégustation

(durée : 1h30)

+

19h30

Dîner

(durée : 2h00)



Centre historique de Valence

Laissez-vous conter l'histoire de Valence au fil des rues, des places et des monuments.



Petit Train des vignes

Balade commentée dans le célèbre vignoble avec une magnifique vue sur la Vallée du Rhône.



Cave viticole

Visitez une cave tout en ayant des explications sur les méthodes de vinification avant de passer à la dégustation des différentes cuvées.



Déjeuner / Dîner

Dégustation de plats traditionnels préparés avec des produits locaux dans un restaurant du territoire.

Entrée + Plat + Dessert
Vin + Café

Conditions

Min. 20 pers. / 1 guide pour 30 pers.
3 jours et 2 nuits / Sous réserve de disponibilités à la réservation



Hôtellerie

Chambres pour 2 personnes (en double ou twin) dans un hôtel 3***.

→ **RÉSERVATIONS : Véronique GARCIA-MARTI**

T. +33(0) 04 75 44 90 44 | v.garciamarti@valenceromanstourisme.com

Jour 3

Savoir-faire & tradition

Programme

10h00

**Visite
et dégustation
de truffe
à la truffière
de la baume
Saint-Antoine**

(durée : 1h30)

+

12h00

Déjeuner

(durée : 2h00)

+

15h00

**Visite libre
et atelier
dégustation
à la Cité
du chocolat
Valrhona**

(durée : 2h00)



La truffière de la baume Saint- Antoine

Découverte de la truffe Noire en Drôme des Collines et dégustation des produits de la truffière.



La Cité du chocolat Valrhona

Expériences sensorielles, ateliers culinaires, secrets de fabrication, voyage virtuel dans les plantations... Le musée du chocolat plonge petits et grands dans les délicieux mystères de l'or noir.



Déjeuner

Dégustation de plats traditionnels préparés avec des produits locaux dans un restaurant du territoire.

Entrée + Plat + Dessert
Vin + Café

Conditions

Min. 20 pers. / 1 guide pour 30 pers.
3 jours et 2 nuits / Sous réserve de disponibilités à la réservation

→ **RÉSERVATIONS : Véronique GARCIA-MARTI**
T. +33(0) 04 75 44 90 44 | v.garciamarti@valenceromanstourisme.com

Retrouvez-nous

www.valence-romans-tourisme.com



votre contact

Véronique Garcia-Marti
v.garciamarti@valenceromanstourisme.com
T. +33(0) 04 75 44 90 44

VALENCE ROMANS
— *changez d'air* —