

Programme 2

Repas, visite et croisière **39€**/personne

GROUPES 2023

10h Visite guidée de Saint Jean de Côte



Découvrez l'histoire du château de la Marthonie, l'église Romano Byzantine, le prieuré et le pont à dos d'âne.

12h30 Déjeuner à la Ferme Auberge

Menu autour du canard avec potage, entrée, plat, salade et dessert.

Vin et café compris, dans un cadre champêtre,

A 5 mn de Brantôme à Condat/Trincout (détail du menu page 2)

Ferme productrice de légumes et de canards

15h Brantôme en Périgord

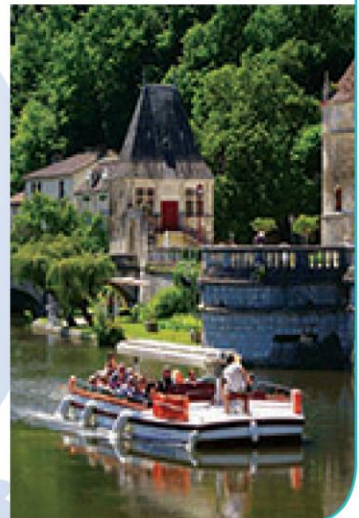
Temps libre, flânerie au fil des rues et découverte de ses commerces locaux (souffleur de verre, savonnerie artisanale ...).

16h Croisière commentée de 50 mn

Au fil de l'eau, en toute tranquillité, grâce à la propulsion électrique, appréciez le charme du canal à Brantôme et son riche patrimoine.

Puis laissez-vous emporter par la découverte des îlots sauvages de la rivière la Dronne.

17h Fin de la journée



Bateau
Electrique
Rivière propre



INFORMATIONS UTILES

Cette proposition s'adresse à des groupes de plus de 20 personnes

Conducteur de car offert

Le prix ne comprend pas le transport en autocar

Le règlement des visites et du repas sont à effectuer à chaque prestataire

A bord du bateau, les passagers sont protégés en cas de pluie et de grand soleil par des stores

Trajets : Saint Jean de Côte - Condat/Trincout 14km

Condat/Trincout - Brantôme 7,5km

Le programme peut être modifié sur demande

Les Croisières de Brantôme

Route de Bourdeilles - 24310 Brantôme en Périgord

Tél : 05 53 04 74 71 - Mobile : 06 29 77 98 97

www.brantomecroisieres.com - contact@brantomecroisieres.com

Menu

Kir accompagné de toasts de rillettes de canard

Soupe paysanne

Salade du Périgord aux noix (foie gras mi-cuit,
gésiers de canard confit,
magret de canard séché, crudités de saison)

Magret ou Cuisse de canard selon cuisine du jour
pommes de terre

Fromage de nos fermes (+2€)

Pâtisserie maison

Café

Vin de Bordeaux

**Ferme
productrice
de légumes
et de
canards**

Vous apprécierez Le cadre très agréable de cette ancienne grange restaurée.
Les plats sont cuisinés avec les produits de la ferme et les clients sont ravis.
Possibilité d'acheter leurs produits sur place.