EVASION LOISIRS CULTURE

Agrément Ministère du Tourisme n° AG.006.95.0003
13 rue Général Bérenger 06800 CAGNES SUR MER
Tel: 04 93 22 96 38 Fax: 04 93 22 96 39





Le Pays Basque

« Un petit paradis chantant et dansant, où l'on joue à la pelote » disait Pierre Loti de cette région si pittoresque !







29/12: NICE - BIARRITZ (± 860 km)

Départ vers le Pays Basque. Déjeuner en cours de route. Installation à l'hôtel à Biarritz, dîner et logement.

30/12 : BAYONNE - ESPELETTE (± 50 km)

Départ avec votre guide journée pour **Bayonne**, principale ville du Pays Basque. **Découverte du petit Bayonne, les remparts, les rues commerçantes, la cathédrale Ste Marie, la rue du Pont neuf bordée d'arcades**, sous lesquelles se trouvent de nombreuses confiseries. **Visite d'une fabrique artisanale de jambons, confits et saucissons**… Déjeuner typique dans une cidrerie. **L'après-midi** poursuite vers **Espelette. Visite de la bourgade étonnante,** célèbre pour ses piments. **Visite d'un atelier de production de piment** à la découverte de l'histoire du piment et des différentes étapes de sa production et de sa transformation ; **dégustation. Découverte de la chocolaterie et biscuiterie artisanale Antton.** Appréciez la passion du maître chocolatier, la qualité des produits et le soin apporté à la préparation des pralinés croquants, ganaches fondantes et biscuits au miel. **Dégustation gourmande des spécialités de la maison** ! Retour à l'hôtel en fin de journée, dîner et logement.

31/12: ST JEAN PIED DE PORT-FROMAGE DE BREBIS (± 130 km

Départ avec votre guide journée vers **Arcangues, très joli petit village rendu célèbre par Luis Mariano**. Poursuite vers **St Jean Pied de Port. Visite de la ville** avec ses maisons anciennes qui ont leurs pieds dans la Nive. **Découverte de la citadelle qui veille sur la ville aux murs rougis par le grès**. C'était **la dernière étape pour les pèlerins de St Jacques avant la montée au col de Ronceveaux.** Déjeuner à la ferme. Poursuite avec la **visite de la ferme** : élevage de brebis laitières avec **élaboration de fromage en AOP Ossau-Iraty** et élevage de porcs basques en plein air, suivie d'une **dégustation de fromage et de charcuteries**. Retour à l'hôtel pour les préparatifs du réveillon.
Dîner et soirée du réveillon à l'hôtel animée par un DJ et nuit à l'hôtel.

Exemple menu du réveillon 2025 :
Apéritif *: cocktail pétillant*





Amuse-bouche *: Foie gras mi-cuit sur pain d'épice toasté.*
Entrée *: Ravioles de gambas et sa bisque.*
Poisson *: Filet de saint pierre rôti, émulsion de perles de yuzu, quenelle de pommes de terre au sésame noir.*
Trou basque
Viande *: Ballotine de chapon label rouge truffée, jus de volaille aux groseilles et légumes d'antan.*
Dessert *: Croustillant praliné feuillantine, ganache montée chocolat noir, amandes effilés torréfiées.*
Coupe de champagne.

01/01 : ST JEAN DE LUZ - BIARRITZ (± 40 km)

Brunch festif du nouvel an à l'hôtel puis **départ pour une découverte libre de St Jean de Luz,** cité royale, ville du mariage de Louis XIV et de l'infante Marie Thérèse. **Découverte de l'église la plus célèbre du Pays basque, la maison de l'infante et les rues piétonnes** bordées de restaurants typiques. Poursuite vers **Biarritz. Visite libre de cette ville de la mer** avec sa succession de falaises, promontoires et plages. **Promenade en bord de mer, pour découvrir le Port des Pêcheurs, le Rocher de la Vierge... Temps libre sur les marchés de Noël.** Retour à l'hôtel, dîner et logement.

02/01 : BIARRITZ - NICE

Petit-déjeuner à l'hôtel, départ pour Nice, déjeuner en cours de route arrivée dans la soirée.

Prix : 995 € Base 35 participants et plus.
Prix : 1 035 € Base 30 / 34 participants
Prix : 1 075 € Base 25 / 29 participants

Comprenant :

⇒ Le Transport en autocar de grand tourisme
⇒ l'hébergement en hôtel 3*** en chambre double
⇒ La pensions complète du déjeuner du J1 au déjeuner du J5
⇒ **le ¼ de vin aux repas et café aux déjeuners**
⇒ le guide journée pour les J2 et J3
⇒ la visite d'une ferme avec dégustation de fromage
⇒ la visite d'une chocolaterie-biscuiterie artisanale avec dégustation
⇒ la visite d'un atelier de piment
⇒ la visite d'une fabrique artisanale de charcuterie
⇒ le dîner du Réveillon (cf menu indicatif) et la soirée animée par un DJ
⇒ le brunch festif du Nouvel An
⇒ L'assurance assistance rapatriement
⇒ L'accompagnateur ELC de Nice à Nice



Ne comprenant pas :

⇒ l'assurance annulation 4% covid inclus
⇒ toutes prestations non mentionnées
⇒ le supplément single + 150€ (nombre très limité)
⇒ l'adhésion à ELC 15€ valable une année

