



Offre spéciale
Groupe

EVEIL DES SENS EN BOURGOGNE

Séjour 4 jours / 3 nuits

VOTRE SÉJOUR

AU PROGRAMME

JOUR 1 **BEAUNE**

- | Moutarderie Fallot
- | Caves Bouchard Aîné & Fils
- | Art du tonneau

JOUR 2 **MEURSAULT**

- | Atelier fromage et vins
- | Atelier vin et parfum
- | Visite guidée de la ville

VOTRE SÉJOUR

AU PROGRAMME

JOUR 3 **CÔTE DE NUITS-SAINT-GEORGES - DIJON**

- | Tour panoramique guidé de la Côte de Nuits-Saint-Georges
- | Dégustation de vins dans un domaine viticole
- | Maison aux Mille Truffes à Marey-lès-Fussey
- | Cité de la Gastronomie à Dijon

JOUR 4 **BEAUNE**

- | Fin des prestations

JOUR 1
BEAUNE
I Moutarderie Fallot
- Caves Bouchard Aîné & Fils - Art du tonneau



Moutarde Fallot Beaune © Alain DOIRE / BFC Tourisme

EVEIL DES SENS EN BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne

JOUR 1

BEAUNE

I Moutarderie Fallot - Caves Bouchard Aîné & Fils - Art du tonneau

Découverte de la Moutarderie Fallot : découvrir l'histoire de ce condiment et les processus de fabrication au sein de la dernière grande moutarderie familiale de Bourgogne et premier espace muséographique français dédié à la moutarde. Bien sûr une dégustation des moutardes au cassis, pain d'épice, estragon, miel, etc... vous sera également proposée en fin de visite. Grâce à une mise en scène révolutionnaire et à l'utilisation de moyens visuels, sonores et sensoriels très sophistiqués, vous allez enfin découvrir en direct toutes les étapes de la transformation de la graine de sénévé : depuis le silo de stockage jusqu'au conditionnement du produit fini.

Si la Moutarderie Fallot a su conserver la méthode traditionnelle et ancestrale de fabrication, le broyage des graines à la meule de pierre, elle est aujourd'hui fière de vous inviter à découvrir de nouvelles expériences et des sensations inédites grâce à ce nouveau parcours digne du 21ème siècle !

Déjeuner de spécialités locales.

JOUR 1

BEAUNE

I Moutarderie Fallot - Caves Bouchard Aîné & Fils - Art du tonneau

Visite des Caves Bouchard Aîné & Fils. Suivez "Le Parcours des 5 Sens", un cheminement sensoriel, ludique, interactif et exclusif sur les thèmes de l'Ouïe, de la Vue, de l'Odorat, du Goût et du Toucher. Dégustation commentée de vins de 2 vins blancs et de 3 vins rouges (Villages et 1er Crus).

Découverte de l'art du tonneau. Apprenez et découvrez toute l'histoire de la tonnellerie depuis plus de 2 000 ans. Vous apprendrez à monter votre propre tonneau à travers un atelier original, ludique et participatif.

Installation à l'hôtel à Beaune ou similaire. **Dîner logement.**

JOUR 2

MEURSAULT

**I Atelier fromage et vins - Atelier vin et parfum
- Visite guidée de la ville**



Les Ateliers Vins & Parfums © Memories / We make the trip / BFC Tourisme

 EVEIL DES SENS EN BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne


JOUR 2

MEURSAULT

I Atelier fromage et vins - Atelier vin et parfum - Visite guidée de la ville

Petit-déjeuner.

Route en direction de Meursault pour un **atelier fromage et vins** : accords fromages et vins de Bourgogne sous forme de dégustations conviviales, pour découvrir la région autrement, par le goût et les rencontres. Dégustation de plusieurs fromages et vins soigneusement sélectionnés, avec des pépites locales et des incontournables. Découvrez comment les accords fonctionnent, pourquoi certains mariages surprennent, et comment refaire l'expérience chez vous. C'est à la fois gourmand, instructif, et surtout un super moment à partager.

Déjeuner.

Puis, place à l'**atelier vin et parfum** : une approche révolutionnaire pour apprendre à identifier et traduire les molécules aromatiques du vin en langage de parfumeur. Vous découvrirez comment les notes de tête, de cœur et de fond d'un grand cru résonnent avec les essences de la parfumerie fine. Découvrez l'approche du parfumeur et sa palette de matières premières pour offrir une nouvelle expérience de dégustation : faciliter la perception puis la reconnaissance des arômes d'un vin, stimuler la mémorisation des odeurs grâce à la méthode des "nez", les créateurs de parfums. Le cadre exceptionnel des ateliers dans le vignoble de Bourgogne permet aussi de vous apporter une lecture et une compréhension des "Climats", ces micro-terroirs typiques de notre région, classés au patrimoine mondial de l'Unesco depuis le 4 juillet 2015.

JOUR 2

MEURSAULT

I Atelier fromage et vins - Atelier vin et parfum - Visite guidée de la ville

Visite guidée de Meursault pour redécouvrir les lieux du tournage du film et des anecdotes inédites, avec découverte du patrimoine et du vignoble. Visite sur le thème de "La grande vadrouille".

Retour à l'hôtel.

Dîner logement.

JOUR 3

CÔTE DE NUITS-SAINT-GEORGES - DIJON

I Tour panoramique guidé de la Côte de Nuits-Saint-Georges

- Dégustation de vins dans un domaine viticole

- Maison aux Mille Truffes à Marey-lès-Fussey

- Cité de la Gastronomie à Dijon



Dégustation © Alain DOIRE / BFC Tourisme

— EVEIL DES SENS EN BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne

JOUR 3

CÔTE DE NUITS-SAINT-GEORGES - DIJON

I Tour panoramique guidé de la Côte de Nuits-Saint-Georges - Dégustation de vins dans un domaine viticole - Maison aux Mille Truffes à Marey-lès-Fussey - Cité de la Gastronomie à Dijon

Petit-déjeuner.

Tour panoramique guidé de la Côte de Nuits-Saint-Georges en autocar avec quizz, lecture de paysage suivi d'une dégustation de spécialités bourguignonnes. **Dégustation de vins dans un domaine viticole avec jeu des arômes lors de la dégustation.**

Déjeuner.

Rendez-vous à Marey-lès-Fussey et la Maison aux Mille Truffes. Vous serez accueilli par Thierry ou son fils Yann qui vous expliqueront la filière truffe, de sa récolte à sa commercialisation en passant par l'élaboration des produits truffés de leur marque L'Or des Valois. Puis, ils vous accompagneront dans la salle d'exposition pour vous commenter le cycle naturel de la truffe et répondre à toutes vos questions.

Ensuite, direction le parc pour la démonstration de cavage avec Elfe ou Julio, leurs fidèles compagnons à 4 pattes.

Déjeuner tout truffe.

JOUR 3

CÔTE DE NUITS-SAINT-GEORGES - DIJON

I Tour panoramique guidé de la Côte de Nuits-Saint-Georges - Dégustation de vins dans un domaine viticole - Maison aux Mille Truffes à Marey-lès-Fussey - Cité de la Gastronomie à Dijon

Route pour **Dijon**. Temps libre à la **Cité de la Gastronomie**. Ne manquez pas l'exposition "À la table des Français" qui met en éveil les 5 sens gourmands.

Cette exposition ludique et scientifique vous invite à explorer les sensations liées à la pratique culinaire et à la dégustation. 1 750m² d'exposition pour décrire les mille facettes du "bien manger" et du "bien boire" à la française. Textes, vidéos, photos, théâtre, animations interactives, décors géants... une large palette de dispositifs est mobilisée à travers trois espaces.

Dîner au restaurant L'Eveil des Sens qui propose une cuisine actuelle aux dressages soignés, déclinée sous forme de menus surprise. Légumes et fruits proviennent souvent du potager du chef.

Retour à l'hôtel. Logement.

JOUR 4
BEAUNE
| Fin des prestations



Beaune © Pixabay

— EVEIL DES SENS EN BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne


JOUR 4

BEAUNE

| Fin des prestations

Petit-déjeuner.

Fin des prestations.

INCLUS DANS VOTRE SÉJOUR

Pour vous :

- L'hébergement en hôtel 3***, base chambre double.
- La taxe de séjour,
- La pension complète selon programme, hors boissons.
- Les ateliers, visites et dégustations mentionnées au programme.

VOTRE OFFRE

SUR-MESURE

EVEIL DES SENS EN BOURGOGNE

Offre spéciale groupe
2026

Base	participants
Séjour	1 030€ par personne

BON À SAVOIR

IMPORTANT

Ce prix ne comprend pas

- Les boissons
- Le transport
- Le port des bagages
- Les pourboires aux guides locaux, guide-accompagnateur et chauffeur
- Les extras et dépenses personnelles autres que celles mentionnées

Formalités

Carte Nationale d'Identité de moins de 10 ans.

Devis n° /SBL établi en date du 08/06/26. Valable 15 jours sauf date d'option plus courte ou mention contraire, au-delà de cette date la disponibilité et le tarif ne sont plus garantis.

Offre soumise à disponibilité au moment de la réservation.

Offre calculée sur la base des informations tarifaires et pouvant être réévalué en fonction des modifications des cours.

Conditions générales et particulières de vente détaillées dans la brochure Voyages Girardot de l'année en cours du voyage ou www.voyages-girardot.com.

NOTRE EXPERTISE

À VOTRE SERVICE

Votre voyage sur-mesure en Bourgogne

Forte de nombreuses années d'expérience, notre équipe conçoit et organise pour votre groupe un séjour sur mesure et clé en mains.

Notre équipe à votre disposition pour tous vos projets de séjour en Bourgogne

Email

contact@bienvenue-en-bourgogne.com

Téléphone

03 85 42 83 50

Site web

www.bienvenue-en-bourgogne.com

Rejoignez-nous



NOS VALEURS

NOS ENGAGEMENTS

EXPÉRIENCE



Une équipe d'experts à votre service

ORGANISATION



Savoir-faire et connaissances

SUR-MESURE



Un séjour selon toutes vos envies

--- NOS GARANTIES

L'ASSURANCE D'UN PROFESSIONNEL

ADHÉRENT APST

APST

Association Professionnelle
de Solidarité du Tourisme

- Double garantie :
- Garantie de service
 - Garantie financière

MEMBRE ASSOCIÉ
ATOUT FRANCE



Immatriculation
n° IM071100004

LABEL VIGNOBLES &
DECOUVERTES

