



Patriarche Père & Fils © Nicolas GASCARD / BFC Tourisme

Offre spéciale
Groupe

GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE

Séjour 5 jours / 4 nuits


Bienvenue en Bourgogne

VOTRE SÉJOUR

AU PROGRAMME

JOUR 1 **DIJON**

- | Cours de cuisine et initiation à la dégustation de vins
- | Cité de la Gastronomie
- | Tour Philippe Le Bon

JOUR 2 **CONCOEUR - MAREY-LÈS-FUSSEY - GILLY-LÈS-CÎTEAUX**

- | Ferme Fruirouge
- | Maison aux Milles Truffes
- | Château du Clos de Vougeot

VOTRE SÉJOUR AU PROGRAMME

JOUR 3 **BEAUNE**

- | Cité des Climats et des vins de Bourgogne
- | Moutarderie Fallot
- | Tea Time de l'Hostellerie de Levernois
- | Dîner chez Patriarche

JOUR 4 **MERCUREY - TOURNUS**

- | Château de Chamirey
- | Abbaye Saint-Philibert de Tournus

JOUR 5 **CHAROLLES**

- | Chocolaterie Dufoux
- | Bistrot de la Maison Doucet

GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE



JOUR 1
DIJON

I Cours de cuisine et initiation à la dégustation de vins - Cité de la Gastronomie - Tour Philippe Le Bon



© Corinne VASSELET / BFC Tourisme

GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne

JOUR 1

DIJON

I Cours de cuisine et initiation à la dégustation de vins - Cité de la Gastronomie - Tour Philippe Le Bon

Bienvenue à **Dijon**, capitale de la gastronomie bourguignonne. Commencez votre séjour par un **cours de cuisine**. Cuisinez puis dégustez ensemble vos réalisations dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Confection des entrées et des plats par les participants (desserts préparés par notre Chef). Dégustation dans le Cooking Lab des mets préparés, un moment de partage et de plaisir gourmand garanti.

Initiation aux techniques de dégustation de 3 vins de Bourgogne - Accords mets et vins tout en partageant un moment convivial sous forme de jeu par équipe.

Plongez dans l'univers unique de la Cité de la Gastronomie.

Passez les portes de la Cité et plongez dans cet univers que l'on connaît par cœur : le repas gastronomique des Français, inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. À Dijon, au cœur de la Bourgogne, au-delà du repas gastronomique, c'est toute l'histoire du vin et des climats qui est à découvrir.

La journée se termine avec un **apéritif en haut de la Tour Philippe Le Bon**. Imaginez-vous à 46m de hauteur, la tête dans les étoiles pour contempler la ville à 360° en prenant l'apéritif !

Installation à l'hôtel à **Beaune**. Dîner en centre-ville. Logement.

JOUR 2

CONCOEUR - MAREY-LÈS-FUSSEY - GILLY-LÈS-CÎTEAUX
I Ferme Fruirouge - Maison aux Milles Truffes
- Château du Clos de Vougeot



Cour du château du Clos de Vougeot © Mylène CASADO / BFC Tourisme

JOUR 2

CONCOEUR - MAREY-LÈS-FUSSEY - GILLY-LÈS-CÎTEAUX

I Ferme Fruirouge - Maison aux Milles Truffes - Château du Clos de Vougeot

Après le petit-déjeuner, partez pour les Hautes Côtes de Nuits saint Georges et la **visite de la ferme Fruirouge**. Ferme familiale du 17ème siècle. Découverte de tous ses produits artisanaux : confitures, boissons et condiments. Dans l'ancien atelier de fabrication, un verre à la main, laissez-vous conter l'histoire de cette petite baie noire si attachée à celle de cette famille... En comparant les différents arômes des produits, vous apprendrez comment avec un peu de patience et beaucoup de passion, les cassis sont transformés pour vous offrir la crème des crèmes. **Dégustation.**

Rendez-vous ensuite à la **Maison aux Milles 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 2

CONCOEUR - MAREY-LÈS-FUSSEY - GILLY-LÈS-CÎTEAUX

I Ferme Fruirouge - Maison aux Milles Truffes - Château du Clos de Vougeot

L'après-midi, **explorez le Clos Vougeot**. Situé au cœur de la route des Grands Crus, le Château du Clos de Vougeot se signale de loin par la majesté de ses proportions. Propriété des moines de Cîteaux jusqu'à la Révolution, il abrite depuis 1944 la confrérie des Chevaliers du Tastevin. Admirez cette splendide bâtisse unique en son genre inscrite sur la liste du patrimoine mondiale par l'Unesco, devenue aujourd'hui un véritable emblème du vignoble bourguignon. Une cuverie abritant quatre énormes pressoirs, un vaste cellier à piliers et fenêtres à lancettes où est exposée une collection de tastevins anciens, un grenier qui servait de dortoir aux frères convers et un puits profond. Un film panoramique retrace l'histoire du Château du Clos de Vougeot et de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Dégustation de fromages typiques de la région accompagnés d'une dégustation de vins aux Voutes Delin.

Dîner logement.

JOUR 3

BEAUNE

**I Cité des Climats et des vins de Bourgogne - Moutarderie Fallot
- Tea Time de l'Hostellerie de Levernois - Dîner chez Patriarche**



Patriarche Père & Fils © Nicolas GASCARD / BFC Tourisme

 GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne

JOUR 3

BEAUNE

I Cité des Climats et des vins de Bourgogne - Moutarderie Fallot - Tea Time de l'Hostellerie de Levernois - Dîner chez Patriarche

Petit-déjeuner.

Visite guidée de la Cité des Climats et des vins de Bourgogne. Partez à la découverte de la richesse de l'histoire des vins de Bourgogne, grâce à une visite guidée d'une heure, accompagnée par un guide qui vous révélera les spécificités de la viticulture de terroir inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. Géologie, notion de "Climats des vins de Bourgogne" et vinification n'auront plus aucun secret pour vous !

Déjeuner au restaurant Loiseau des Vignes, au cœur de Beaune. Ce restaurant bistrannique est géré par un grand nom de la gastronomie française : le Groupe Bernard Loiseau.

L'après midi, plongez dans l'univers de la **Moutarderie Fallot**. Dernière grande moutarderie familiale de Bourgogne. Découvrez le processus de fabrication traditionnel et moderne, de la graine à la mise en pot, et participez à une dégustation sensorielle unique.

JOUR 3

BEAUNE

I Cité des Climats et des vins de Bourgogne - Moutarderie Fallot - Tea Time de l'Hostellerie de Levernois - Dîner chez Patriarche

C'est l'heure du **Tea Time de l'Hostellerie de Levernois** ! Découvrez (chaque samedi après-midi) les créations gourmandes du Chef pâtissier du domaine. Mignardises sucrées, douceurs cacaotées ou bouchées salées : allez-y, tous les goûts sont permis...

Dîner exceptionnel chez Patriarche. Dans l'ancien couvent du 17ème siècle, voyagez au cœur des vins dans les plus grandes caves de Bourgogne. Un sommelier-conseil vous guidera à travers ce labyrinthe de galeries où reposent des millions de bouteilles. Une dégustation au verre vous sera proposée. Ensuite, rendez-vous dans un de nos caveaux qui vous sera entièrement dédié pour un repas choisi par vos soins.

Retour à l'hôtel.

Logement.

JOUR 4

MERCUREY - TOURNUS
I Château de Chamirey
- Abbaye Saint-Philibert de Tournus



Château de Chamirey © Alain DOIRE / BFC Tourisme

GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE



JOUR 4

MERCUREY - TOURNUS

I Château de Chamirey - Abbaye Saint-Philibert de Tournus

Petit-déjeuner.

Route pour la Côte Chalonnaise. Situé à Mercurey, le **Château de Chamirey** domine fièrement les vignes qui l'entourent. Ce domaine familial, reconnu pour la finesse de ses vins, incarne l'authenticité et l'excellence du terroir bourguignon : dégustation commentée de 5 vins issus de plusieurs de leurs domaines : Château de Chamirey (Côte Chalonnaise) - Domaine des Perdrix (Côte de Nuits) - Domaine de la Ferté (Côte Chalonnaise) - Domaine de la Garenne (Mâconnais). Vous pourrez ainsi en savoir davantage sur la richesse des terroirs bourguignons, le travail de la vigne, l'élevage et l'art de la dégustation. !

Direction Tournus : déjeuner dans un restaurant qui vous promet une belle expérience culinaire.

Visitez l'Abbaye Saint-Philibert de Tournus, un des plus prestigieux sanctuaires du premier art roman et mondialement connu, accompagné par un guide conférencier.

Retour à l'hôtel.

Dîner logement.

JOUR 5
CHAROLLES

I Chocolaterie Dufoux – Bistrot de la Maison Doucet



Maison Doucet © Bienvenue en Bourgogne

GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE


Bienvenue en Bourgogne

JOUR 5

CHAROLLES

I Chocolaterie Dufoux – Bistrot de la Maison Doucet

Petit-déjeuner.

Visite guidée de la chocolaterie Dufoux. Une création sans limites dans toutes les dimensions de l'artisan chocolatier : pâtisserie, confiserie, biscuiterie et glaces pour un plaisir sans cesse renouvelé. Bienvenue dans la Folie Douce de la Maison Dufoux ! Ils vous feront découvrir les secrets de leur métier et émerveilleront vos papilles lors d'une dégustation commentée.

Déjeuner au Bistrot de la Maison Doucet, avec la fameuse entrecôte charolaise. Le Chef étoilé Frédéric DOUCET vous accueille dans une ambiance chaleureuse, où plaisir règne avec gourmandise et décoration tendance, en Bourgogne. Dans l'assiette, Frédéric DOUCET se plait à vous faire découvrir des produits locaux de grande qualité, cuisinés avec savoir-faire.

Fin des prestations.

INCLUS DANS VOTRE SÉJOUR

Pour vous :

- L'hébergement en hôtel 4****, en demi pension, hors boissons
- La pension complète du déjeuner du jour 1 au déjeuner du dernier jour, hors boissons
- Un apéritif à la Tour Philippe Le Bon
- Un cours de cuisine avec accord mets et vins
- Un déjeuner tout truffe avec démonstration de cavage
- Diner dans les caves Patriarche
- Déjeuner au bistrot de la maison Doucet
- Les visites et dégustations mentionnées au programme

VOTRE OFFRE

SUR-MESURE

GASTRONOMIE ET TERROIRS DE BOURGOGNE

Offre spéciale groupe

En fevrier, mars, novembre , decembre 2026

Base	participants
Séjour	1370€ 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°8325 /SBL établi en date du 08/01/26. 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

ORGANISATION

SUR-MESURE



Une équipe d'experts à votre service



Savoir-faire et connaissances



Un séjour selon toutes vos envies

NOS GARANTIES

L'ASSURANCE D'UN PROFESSIONNEL

ADHÉRENT APST

MEMBRE ASSOCIÉ
ATOUT FRANCE

LABEL VIGNOBLES &
DECOUVERTES

The logo for APST (Association Professionnelle de Solidarité du Tourisme) features the letters 'APST' in a bold, purple, serif font. A red curved line starts under the 'A' and ends with a red dot above the 'T'.

Association Professionnelle
de Solidarité du Tourisme

- Double garantie :
- Garantie de service
 - Garantie financière



Immatriculation
n° IM071100004

The logo for 'Bienvenue en Bourgogne' features a stylized red outline of a wine glass and a spiral. Below the graphic, the text 'Bienvenue en Bourgogne' is written in a red, serif font. At the bottom of the logo, there is a horizontal bar with a rainbow color gradient.