

Offre Spéciale Groupe

LA PAULEE **2025**

17-20 octobre 2025 4 jours / 3 nuits



Votre séjour

Vivez la magie de l'automne en Bourgogne lors d'un week-end d'exception à la Paulée de Chalon 2025! Amateurs de vin, de traditions bourguignonnes et d'escapades culturelles, ce séjour est fait pour vous!

Jour 1: Beaune

- Visite guidée de la moutarderie Fallot
- Vignoles et la découverte de l'art du tonneau

Jour 2 : Chalon sur Saône - La Paulée

- Visite guidée de Chalon sur Saône
- La Paulée avec un kit dégustation

Jour 3: Louhans – Tournus

- Louhans et son célèbre marché
- Déjeuner
- Tournus. Visite guidée de l'Abbaye Saint-Philibert

Jour 4 : Vins de la Côte Chalonnaise

- Château de Chamirey
- Déjeuner bourguignon







Jour 1 : Beaune

Arrivée en début d'après midi à Beaune. Visite guidée de la moutarderie Fallot : Nous vous ferons 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 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 sénevé : depuis le silo de stockage jusqu'au conditionnement du produit fini.

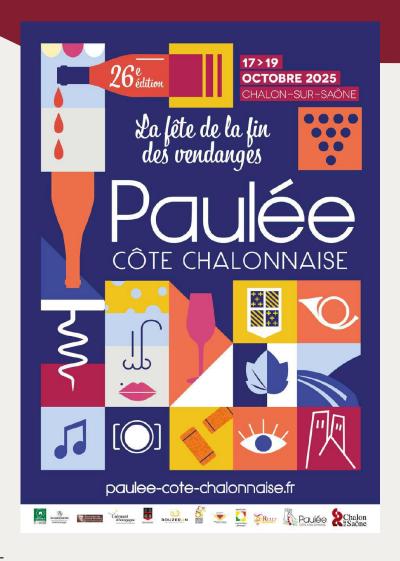
Si La Moutarderie Fallot a su conserver la méthode traditionnelle et ancestrale de fabrication, le broyage des graines à la meule de pierre, elle est aujourd'hui fière de vous inviter à découvrir de nouvelles expériences et des sensations inédites grâce à ce nouveau parcours digne du XXIème siècle! La visite se terminera par une dégustation de moutarde.

Continuation pour **Vignoles et la découverte de l'art du tonneau.** Apprenez et découvrez toute l'histoire de la tonnellerie depuis plus de 2000 ans. Vous apprendre à monter votre propre tonneau à travers un atelier original, ludique et participatif.

Route pour votre hôtel à Chalon sur Saône. Installation à l'hôtel Ibis ou similaire. Dîner logement.



JOUR 2 **LA PAULEE**





Jour 2:

La Paulée

Petit déjeuner.

Visite guidée de Chalon sur Saône. Venez découvrir cette charmante ville fluviale bordée par la Saône, dotée de nombreux attraits touristiques. Labellisée « Ville d'Art et d'Histoire », vous apprécierez la Côte Chalonnaise pour sa richesse culturelle et sa reconnaissance en grands crus. C'est aujourd'hui, également le berceau de la photographie. Puis découverte libre du Musée Nicéphore Niépce. Etant dans la ville de l'inventeur de la photographie Nicéphore Niépce, il est indispensable de se rendre au musée qui lui est dédié. Vous y découvrirez une collection unique autour de l'origine de l'image photographique, alliant à la fois objets, images originales et nouvelles technologies.

Déjeuner bourguignon sur l'île Saint Laurent.

L'après midi : place à la Paulée, grande fête automnale de la fin des vendanges. Une occasion de vivre une expérience unique au cœur des traditions bourguignonnes avec un programme qui verra couler les vins des vignerons de la Côte chalonnaise.

Dans une ambiance joyeuse et populaire, ces festivités de la Paulée proposeront un véritable marathon épicurien sur trois jours, où se mêleront découvertes au gré des dégustations et traditions avec défilé des confréries de vignerons, office religieux, concerts et animations. **Mise à disposition d'un kit dégustation avec un verre.**

En option dîner au Canon français, le banquet gourmand et convivial de la Paulée : partager, de déguster, de rire et de chanter, tout en célébrant l'art de vivre à la française (déjà complet en 2025) . Dîner logement







Jour 3:

Louhans Tournus

Petit-déjeuner. Route pour Louhans. Le marché le plus important se déroule tous les lundis matins. Le centre-ville est alors envahi par une foule de badauds et de marchands. La Grande Rue avec ses arcades est fermée à la circulation pour l'occasion et laisse place au marché vestimentaire. Les places autour de l'église Saint-Pierre se parent de toutes les couleurs et il fait bon flâner au gré des étales où se mêlent les odeurs alléchantes du marché alimentaire. Enfin, le marché aux volailles, situé sur les places de la Charité et du Champ de Foire, attire curieux et commerçants pour son ambiance locale. Le marché fait grand place à la volaille notamment à la Volaille de Bresse, mais vous trouverez aussi oies, canards, lapins, chèvres en fonction des saisons. Un marché bio a pris place rue de la Grenette alors que le marché de producteurs se trouve près de la Halle. Ne partez pas du marché sans avoir goûté le plat du marché, la Tête de Veau, et les Corniottes, spécialité de Louhans.

Déjeuner.

L'après-midi, **Tournus. Visite guidée de l'Abbaye Saint-Philibert** Découvrez un des chefs d'œuvre de l'art roman des 11è et 12è siècles. L'église abbatiale, le cloître, la salle capitulaire, le réfectoire et le cellier constituent un des seuls ensembles monastiques du 11è siècle. L'architecture unique de la nef offre une luminosité saisissante. La crypte et la chapelle haute sont incontournables. Puis découvrez **l'hôtel-dieu de Tournus**, qui a conservé ses 3 salles de malades avec son mobilier d'origine et une superbe apothicairerie. Dîner logement.







Jour 4:

Côte Chalonnaise

Petit déjeuner. Terminez votre escapade en beauté avec une immersion sensorielle au **Château de Chamirey**, domaine emblématique de 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.

Puis savourez un **déjeuner aux saveurs bourguignonnes,** mettant à l'honneur les produits du terroir, pour une parenthèse gourmande inoubliable.



INCLUS DANS VOTRE SÉJOUR

Pour vous:

Le logement pour 3 nuits à l'hôtel Ibis style à Chalon ou similaire en formule demi pension , un verre de vin inclus Les visites mentionnées au programme Les déjeuners des jours 2, 3 et 4 , un verre de vin inclus et un café Le kit dégustation pour la Paulée





LA PAULEE

Offre spéciale groupe 17-20 OCTOBRE 2025

Base	30 participants
Séjour Bourgogne	525€ par personne



BON À SAVOIR IMPORTANT

Ce prix ne comprend pas

- Les autres 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° 25080091 établi en date du 2/9/25 sbl Valable 30 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, cours des devises (parité : 1\$ = € au) et coût du pétrole à ce jour 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









Double garantie:

- · Garantie de service
- Garantie financière

Immatriculation n° IM071100004

