



COURS DE CUISINE & DÉJEUNER CHEZ GEORGES BLANC

219 €

VENDREDI 4 SEPTEMBRE 2026



Cours de cuisine



Repas gastronomique

Départ de votre région en Autocar de Grand Tourisme **** vers 05h30, suivant votre lieu de prise en charge, en direction de Vonnas, village emblématique de la gastronomie française. Plongez dans l'univers gourmand de Georges Blanc grâce à un atelier culinaire au cours duquel vous faites partie de l'équipe des Chefs et regardez la réalisation du plat emblématique de la maison, la volaille de Bresse.

La journée se poursuit par un déjeuner d'exception à l'Ancienne Auberge, incluant les boissons, mettant à l'honneur les grandes spécialités de la maison dans un cadre chargé d'histoire. Une expérience unique, alliant savoir-faire, tradition et plaisir gastronomique.

En fin d'après-midi, route de retour directe pour une arrivée dans votre région vers 19h45.

Menu

Truite du Moulin de l'Étre en gelée d'aromates au Chardonnay, sauce aigrette ***

L'emblématique Volaille de Bresse AOP à la crème, selon « la Mère Blanc », accompagnée des crêpes vonnassiennes ***

Gâteau Grand-Mère à l'orange et son sorbet « 4 fleurs »

2 verres de vin, ½ d'eau minérale et 1 boisson chaude



INCLUS
DANS CE
PROGRAMME

- Le transport en autocar premium 5* de 19 places
- Cours de cuisine en immersion (démonstration)
- Déjeuner à l'Ancienne Auberge avec 2 verres de vins, ½ bouteilles d'eaux Minérales et 1 boisson chaude

Ce prix ne comprend pas : les dépenses à caractère personnel, l'assurance annulation : + 10 € / personne



09 82 56 71 57

EN PARTENARIAT AVEC :
IM026017007