

FLORENCE



Escapade Culturelle et Gastronomique à Florence

4 Jours / 3 Nuits

Au départ de Nantes ou Paris

Printemps-Automne 2015

- Hôtel 3*** en centre-ville
 - ½ journée de visite guidée pédestre incluse
- En option :
- Visites guidées culturelles de Sienne ou Pise
 - Cours de cuisine italienne et déjeuner gastronomique

TARIFS ET CONDITIONS

DESTINATION	ITALIE - FLORENCE – Week-end
TYPE DE VOYAGE	4 jours / 3 nuits – Départ : NANTES ou PARIS (jeudi/ dimanche)
PERIODE	PRINTEMPS / AUTOMNE 2015 - Hors périodes de ponts et hors vacances scolaires
PRIX FORFAITAIRE par personne ⁽¹⁾	A partir de 575 €

CE PRIX COMPREND :

- Le transport aérien NANTES ou PARIS / FLORENCE et retour sur compagnie VOLOTEA (jeudi/dimanche)
- Les transferts aéroport/hôtel/aéroport avec assistance
- Le logement base chambre double en hôtel 3*** type hôtel Corona (ou similaire), situé dans le centre-ville pour 3 nuits
- **Demi-journée de visite guidée culturelle du centre historique de Florence**
- Les petits déjeuners
- L'assistance de notre représentant sur place
- Les taxes de séjour
- Les taxes d'aéroport, à ce jour 40 €
- Un carnet de voyage complet avec guide et étiquettes

CE PRIX NE COMPREND PAS :

- Les repas, boissons, et excursions
- Le supplément en chambre individuelle : 80 € - en nombre limité et selon disponibilité
- Les options culturelles ou gastronomiques au choix.
- L'assurance MULTIRISQUES CONFORT : assistance, rapatriement, bagages et annulation

⁽¹⁾ Nos prix ont été calculés suivant les dates et les conditions économiques connues au 11/06/2014. Ils sont susceptibles de varier en fonction des fluctuations monétaires internationales, des hausses du coût du baril de pétrole et des changements dans la tarification aérienne.

FORMALITÉS pour les ressortissants français :
Passeport ou Carte Nationale d'Identité, en cours de validité



Capitale de la Toscane et berceau de la Renaissance en Italie, Florence est une ville qui présente une très grande richesse artistique de par ses églises, palais ou musées.

Reconnu Patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO en 1982, le centre ville de Florence recèle de trésors à découvrir ou redécouvrir...

A découvrir :

A Florence :

- Le Duomo Santa Maria del Fiore
- Le Campanile de Giotto
- Le Baptistère
- Le Ponte Vecchio
- La galerie des Offices
- Place de la Seigneurie
- L'Eglise des Saintes Croix
- Le Palais Vecchio...

Aux alentours :

- Sienne
- Pise



DÉCALAGE HORAIRE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE VOYAGE !!!

LES EXCURSIONS EN OPTION

Excursions à réserver avant le départ. Excursions pédestres, au départ de l'hôtel
Programme et tarif à reconfirmer pour 2015

DEMI-JOURNEES CULTURELLES

INCLUSE :

FLORENCE - son centre historique

Promenade à pieds - Départ de l'hôtel (2 heures) avec un guide conférencier pour découvrir les principaux monuments du centre : le Dom de S.Maria del Fiore, le Campanile de Giotto, le Baptistère, la place de la Seigneurie, la façade du palais Vecchio, l'église des Sainte Croix, le Ponte Vecchio etc...



EN OPTION :

Découverte de PISE

Excursion à la demi-journée à Pise (durée environ de 4h30) : visite guidée des monuments principaux avec la place des Miracles, le Dom, le Baptistère et naturellement, la fameuse Tour Penchée. Entrées comprises : le Dom. (Éventuels autres entrées en supplément)

10 personnes minimum : 45 €



Découverte de SIENNE

Excursion à la demi-journée en autocar privé jusqu'à à Sienne. Visite guidée du centre historique de Sienne : la place du Campo avec le palais Vecchio et la Tour du Mangia, la Cathédrale, les typiques rues animées et étroites bordés de remarquables palais des différentes 'contrade' etc...

Base 10 personnes minimum : 45 €

JOURNEE CULTURELLE

SIENNE et SAN GIMIGNANO

Excursion à la journée en autocar privé, à travers les douces collines du Chianti, jusqu'à Sienne. Le matin visite guidée du centre historique : la place du Campo avec le palais Vecchio qui fut décoré par la plupart des grands peintres de l'école siennoise, la Tour du Mangia, haute tour de 88m, la Cathédrale, les typiques rues animées et étroites bordées de remarquables palais des différentes 'contrade' etc... L'après-midi route vers San Gimignano et promenade à la découverte de cette belle ville médiévale fameuse pour ses '100' tours.

Déjeuner dans un restaurant du centre historique incluant forfait boissons : ¼ de vin + ½ d'eau minérale

Base 10 personnes : 105 €



ETAPES GASTRONOMIQUES

MAITRE PIZZAÏOLO !! – 95€ - 15 participants minimum

Programme:

À votre arrivée, vous serez accueilli par le chef puis on passera dans les cuisines du palais équipées pour le cours.

Après un petit briefing sur l'histoire de la pizza on passera à l'explication des matières et techniques utilisées. Les clients pourront commencer leur pizza : de la préparation de la pâte jusqu'à la préparation avec tous les ingrédients et pour terminer en la mettant dans le four.

À la fin du cours, vous pourrez déguster votre pizza.

Durée du cours : 1h et ½ env.

Déjeuner (**hors d'œuvre – pizza – dessert, eau minérale, vin ou soft drink, café**)

La guide traductrice

Egalement

- Tablier souvenir
- Diplôme pizzaiolo
- Block notes
- Salle privé pour le dîner



CHEF TOSCANO ... - 175€ - 4 participants minimum - 10 maximum.

COOKING CLASS

Palazzo Borghese
Via Ghibellina, 110/N
Firenze

Rendez-vous au Palais Borghese 16h00

Programme:

À votre arrivée, vous serez accueilli par le chef qui vous offrira un verre de bienvenue puis on passera dans les cuisines du palais équipées pour le cours. Après un petit briefing sur les ustensiles de cuisine et des matières utilisées, vous pourrez commencer la préparation du menu toscan typique :

- **Pâté de foie de poulet pour les « crostini » (hors d'oeuvre)**
- **Crespelle (crepes) à la Fiorentina (premier plat)**
- **Braciolina boeuf à la Livournaise (plat)**

À la fin du cours, vous pourrez déguster les plats préparés

Durée du cours : 2h env

Diner dans une salle du Palais Borghese (tiramisù, eau et vin inclus)

Le tarif comprend

- tablier souvenir
- Diplome chef toscano
- Block notes
- Location per l'evento
- Salle privé pour le diner





Journée gastronomie Toscane au Castello Vicchiomaggio (20 pers mini. 125€/pers.)

Complexe de plusieurs bâtiments historique qui datent du XIXème siècle, situé à seulement 19km de Florence au cœur de la région du Chianti classique

Dans la matinée Leçon de cuisine - Pasta Party.

Une manière sympathique et amusante pour apprendre 2 plats de pâtes typiques de la Toscane et comprendre comment avec quelques simples ingrédients on peut donner vie à un produit naturel et savoureux.

Préparation de Pâtes fraîches faites maison, 2 variétés: Paglia et Fieno et Farfalle



Déjeuner au chateau

Menu Desco del Barone (exemple de menu)

Apéritif servi dans le jardin avec une magnifique vue panoramique sur les Collines del Chianti, vin blanc Ripa delle Mandorle de Vicchiomaggio avec une sélection d'amuse-gueules.

Déjeuner dans le salon du château:

Deux entrées de pâtes typiques selon la saison ex : Pâtes au sanglier et risotto à la florentine avec saucisse toscane.

Un plat principal typique : bœuf au Chianti classique, légumes de saison

Dessert « de la ferme » : tarte à la ricotta avec une sauce chocolat, et « Cantucci di Prato » (Biscuits secs) avec un verre de « Il Santo ».

Boisson incluse : 1 bouteille (0.75L) de vin rouge Littifredo de Vicchiomaggio et eau minérale pour 4 pax)

Dans l'après-midi

Tour des caves historiques du château et dégustation de vins.

Visites de la cave accompagnées par notre expert (en italien ou anglais). La visite commencera dans les vignes avec des informations sur la plantation, les différentes vignes etc...puis poursuite dans les caves historiques situées dans les catacombes du château où se trouvent une centaine de tonneaux en chêne qui laissent dégager une odeur de bois et de vin, il est possible d'admirer le rare bas-relief de San Giorgio réalisé par le sculpteur florentin Mannucci du 19ème siècle. Dégustation en compagnie de notre expert (traduction en français) des deux différents vins (Chianti Classico et IGT) servit avec une riche sélection de bruschetta aux haricots, tomates et "fettunta" (tartine) à l'huile d'olive extra vierge de la ferme, deux sortes d'huile d'olives extra vierge avec du pain Casareccio.

