

LA TOSCANE



Circuit « Découverte gastronomique »
4 jours - 3 nuits

Visite guidée de Florence

Dégustation de vins à la ferme « San Donato »

Découverte de San Gimignano, Volterra et Certaldo

Cours de cuisine à l'Ecole de cuisine de Certaldo Alto

TARIFS ET CONDITIONS

DESTINATION	LA TOSCANE : Circuit “ Découverte gastronomique ”
TYPE DE VOYAGE	4 jours - 3 nuits ; Départ : PARIS ; Retour : PARIS
PRIX FORFAITAIRE par personne	Base 30/34 personnes à parti de 1.335 € Base 25/29 personnes à partir de..... 1.380 € Base 20/24 personnes à partir de..... 1.445 € Base 12/19 personnes à partir de..... 1.660 €

CE PRIX COMPREND :

- Le transport aérien PARIS / FLORENCE et retour en vols réguliers Air France
- L'assistance aux aéroports
- Les transferts aéroport/hôtel/aéroport
- Le logement base chambre double en hôtels 4* PALAZZO MANNAIONI, ou similaire
- La pension complète du dîner du 1er jour au petit déjeuner du 4ème jour
- Le verre de Chianti Classico lors du dîner du 3^{ème} jour
- Les services d'une accompagnatrice locale francophone durant le circuit
- Les services d'un guide local francophone diplômé pour les visites guidées de Florence et de Volterra
- Le transport en autocar climatisé
- Les visites et excursions mentionnées au programme
- Les taxes d'aéroport, à ce jour 127 €
- Un carnet de voyage complet avec guide
- Les assurances

CE PRIX NE COMPREND PAS :

- Les boissons (hormis le Chianti Classico proposé au dîner du 3^{ème} jour), les pourboires aux guides et aux chauffeurs
- Le supplément en chambre individuelle : 396 € - en nombre limité et selon disponibilité
- La garantie « Hausse Carburant et Taxes d'aéroport » (seuil de déclenchement 30 €) : 2,5 % du montant total du voyage

⁽¹⁾ Nos prix ont été calculés suivant les dates et les conditions économiques connues au 21/03/2012. 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 :
Carte Nationale d'Identité ou Passeport en cours de validité

LA TOSCANE

4 J / 3 N



La Toscane possède de multiples facettes: ses paysages, ses villages médiévaux et villes de renommée mondiale, sa gastronomie.

*Explorez les villes qui virent grandir la Renaissance, et tout d'abord son centre historique : **Florence**.*

*Profitez du caractère de ses nombreux villages médiévaux et de sa gastronomie généreuse, parcourez les rues évocatrices de ses anciennes forteresses, héritières de l'époque des communes indépendantes, comme **Volterra** et **San Gimignano**.*

Visites & Excursions

- Visite guidée de Florence
- Visite de San Gimignano
- Visite de Volterra
- Cours de cuisine à l'école de Certaldo Alto et dégustation de vins
- Visite d'un atelier artisanal d'albâtre
- Visite des caves historiques de Badia a Passignano et dégustation de différents vins

Repas spéciaux

- Déjeuner et dégustation de vins à la Ferme « San Donato »
- Soirée à « LA OSTERIA DI PASSIGNANO »
- Sélection de restaurants gastronomiques et de spécialités.



LA TOSCANE

4 J / 3 N

1er Jour : PARIS / FLORENCE / MONTAIONE

- Rendez-vous à l'aéroport de PARIS avec notre représentant DÉCALAGE HORAIRE
- Assistance aux formalités d'enregistrement.



Envol pour FLORENCE sur vol régulier AIR FRANCE

- Arrivée à Florence
- Accueil à l'aéroport par votre guide accompagnateur local francophone
- **Visite guidée de Florence** et de ses principaux monuments (Selon les horaires de vols) : la cathédrale 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 etc. (env. 2h ; extérieurs).
- Transfert à l'hôtel PALAZZO MANNAIONI 4* à MONTAIONE, ou similaire
- Dîner et nuit



2ème jour: MONTAIONE / CERTALDO

- Petit déjeuner à l'hôtel

Départ pour l'Ecole de cuisine de Certaldo Alto.

★ **Cours de cuisine à l'Ecole de cuisine de Certaldo Alto**
(Composé de deux plats)

Après le cours, **déjeuner** composé des plats que vous aurez soigneusement préparés, accompagné d'une dégustation de vin de la région avec le fils de la responsable, un expert sommelier !

Puis départ pour la **visite de Certaldo**.

Certaldo Alto (la partie la plus ancienne du village), est un bijou d'époque médiévale: les remparts, les tours et les ruelles plongent les visiteurs au XIVe siècle, quand Giovanni Boccaccio, qui est né ici et dont on peut visiter la maison, écrivait son Decamerone.

Vous visiterez le Palazzo Pretorio, ancien centre du pouvoir, ainsi que la belle église Saint Jacopo et Saint Philippe (extérieurs).

- **Cocktail et dîner** dans le jardin de l'hôtel, au bord de la piscine (si le temps le permet)
- Nuit à l'hôtel PALAZZO MANNAIONI 4* ou similaire



3ème jour: **VOLTERRA / SAN GIMIGNANO**

- Petit déjeuner à l'hôtel

Le matin, excursion à **Volterra** avec la visite guidée de son centre historique et d'un atelier artisanal de l'Albâtre.



La Coopérative, artisanat de l'albâtre, a été fondée en 1895, c'est le plus ancien atelier de production d'albâtre de Volterra. La société a pour objectif de créer de nombreux articles en albâtre afin de faire partager leur art et de perpétuer leur savoir-faire traditionnel. La coopérative, en plus de sa propre production, est en mesure d'offrir aux clients un service de création de produits personnalisés en albâtre. L'artisanat de l'albâtre est une des techniques les plus anciennes au monde, l'albâtre est plus facile à travailler que les marbres et donne des résultats similaires.



L'art de l'albâtre dont l'histoire est inséparable de celle de l'histoire de la ville, représente un autre point de grand intérêt. L'albâtre de Volterra est le plus célèbre d'Europe, sa formation remonte à environ 6-7 millions d'années et est située dans les carrières de la région de Volterra. Chaque carrière produit un type d'albâtre différent en raison des changements dans la composition chimique du sol, passant du blanc au gris, ou de l'ambre au rouge.

- Poursuite de la visite en direction du magnifique village de San Gimignano.

★ Déjeuner et dégustation à la Ferme « San Donato »

Riche buffet et dégustation de vins, huile d'olive et eaux de vie à la ferme « San Donato » au milieu de la campagne toscane.



- L'après-midi, visite libre de San Gimignano.

Petite ville du XIV^e siècle qui a conservé sa physionomie médiévale. Très caractéristique, elle possède encore une quinzaine des nombreuses tours qui la dominaient à la fin du moyen Age.

★ Soirée à « LA OSTERIA DI PASSIGNANO »

Visite des caves historiques de Badia a Passignano. Puis dégustation de Guado al Tasso, Tignanello et Solaia.

Le **dîner** sera servi à l'auberge avec un menu dégustation « Les saveurs de l'auberge » accompagné d'un Chianti Classico de la cave Badia a Passignano

- Nuit à l'hôtel PALAZZO MANNAIONI 4* ou similaire



4ème jour: FLORENCE/ PARIS

- Petit déjeuner à l'hôtel
- Temps libre à Florence, selon les horaires de vols
- Transfert à l'aéroport
- Assistance aux formalités d'enregistrement



Envol pour PARIS sur vol régulier AIRFRANCE

Ce programme vous est donné à titre indicatif, l'ordre des visites pouvant être modifié en fonction d'impératifs locaux.

DÉCALAGE HORAIRE VOUS SOUHAITE UN AGRÉABLE VOYAGE !!!

ATLANTIQUE LOIRE TOURISME

SAS au capital de 160.000€ - 35, Rue Gambetta – 44 000 NANTES
Tél : 02 40 50 72 40 – Fax : 02 40 50 01 30 – Email : contact1@decalage-horaire.fr – IM 044100029
RCS Nantes B 385 064 373 – N° TVA Intracom. FR 523 850 64 373 – APE 7912 Z
Garantie Financière : BPA Nantes – R.C.P. Aviva Assurance