

Vendredi 7 JUIN 2024



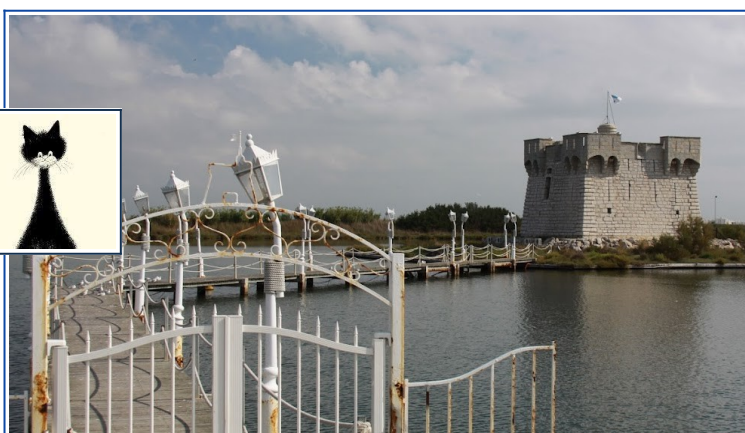
Palavas-les-Flots

- 10h30 - Départ de **Nîmes Fontaine** avec un car de la Cie **Keolis**
- 10h45 - Arrêt à **Nîmes Arènes** (devant le restaurant « Cheval Blanc »)
- 11h00 - Arrêt à **Parnasse** (Parking cars) **RV. Atribus « Parnasse 1 » et départ**
- 12h00 - Arrivée à Palavas-les-Flots

Déjeuner au Restaurant **Le Riva**, situé dans la Marina :
Menu 3 Plats au choix, vin et café compris (voir ci-joint)

L'après-midi : Choix à faire entre deux activités :

1. 15h00 - La visite du musée Albert Dubout (La Redoute de Balestras)



Durant plusieurs décennies, le dessinateur **Albert DUBOUT** a croqué, avec ses traits de crayons incisifs et caricaturaux des scènes de la vie quotidienne **des gens du sud** et de leur culture. Il a marqué plusieurs générations par ses dessins humoristiques : ses foules, sa « grosse bonne-femme et son petit bonhomme ».

Exposition du moment : « Les chats de Dubout »

2. 15h00 - Une promenade en mer avec le « Catamaran Mikael II »

Balade en mer commentée de 45 mn pour découvrir les plages de la rive droite de Palavas ainsi que les plages sauvages de **Villeneuve-lès-Maguelone**, jusqu'à la Cathédrale. Retour par une belle promenade au large avec vue sur le Golfe.

Temps libre

17h30 - Rendez-vous à l'Office de Tourisme avec vos accompagnateurs respectifs
Départ en car pour NIMES. Arrivée vers 18h30/19h00



Prix par personne : 67 €

Incluant le transport en autocar de tourisme, un déjeuner 3 plats/boissons, la visite choisie.
(Minimum 40 personnes)

« Premiers inscrits, premier servis »

INSCRIPTION AVEC REGLEMENT ET CHOIX DE LA VISITE AUPRES DES ACCUEILLANTES

Contact : **Contact pour informations : Elisabeth Jockers 06 76 82 20 75**

Vendredi 7 JUIN 2024



Palavas-les-Flots

Restaurant Le Riva

Bd Maréchal Foch – la Marina

Son chef, Jean-Christophe LARMIGNAT, formé dans les hauts lieux de la gastronomie française, prépare des mets authentiques, mêlant cuisine du monde et produits régionaux.

Déjeuner à 12 h 00

Menu

(Choix à faire à l'avance et à confirmer sur place)

ENTREE

- A. Nems aux crevettes, guacamole, oignons confits, artichauts
- B. Tomates anciennes, mozzarella Di Bufala, vinaigrette

PLAT

- A. Filet de daurade pôlé, polenta crémeuse, épinards, jus corsé
- B. Haut de cuisse grillé, purée de pommes de terre aux truffes, jus corsé

DESSERT

- A. Tarte tatin pommes poires confites vanille, crème bourbon
- B. Verrine pavlova, crème pistache, framboises, meringue suisse

1 verre de Vin et café

