

CROISIÈRE EN ARLES

A BORD DU MIREIO

Sauf Dimanche et jours Fériés

8 H 30 Départ en autocar de Tain l'Hermitage en direction d'Avignon.
Trajet par autoroute. Arrivée à Avignon vers 10 H 30.

- 11 H 00 **Embarquement**, Le Capitaine a le plaisir de vous accueillir à bord du « MIREIO » véritable paquebot du fleuve avec ses 50 m de long et ses 250 places.

Le bateau part vers le fameux Pont d'Avignon, le palais des Papes, puis le confluent de la Durance, la Montagnette, passage de la grande écluse, vous pouvez monter sur le Pont promenade du bateau pour suivre encore mieux la manœuvre. L'écluse franchie, nous passons le site de Beaucaire, Tarascon et son magnifique château baigné par les eaux du Rhône.

Le fleuve devient maintenant plus sauvage et verdoyant. Hérons, cormorans sont présents le long des berges. (Pas d'écluse du 14 au 20 Mars 2005)

- Il est 14 H 15 lorsque nous arrivons à Arles. Notre embarcadère se situe au pied des énormes lions de pierre, vestiges du Pont romain. **ARLES, Capitale de la petite Camargue** : notre escale vous permet de **visiter librement cette ville d'histoire**. Puis, tous près, les fameuses arènes datant du 1^{er} siècle, les façades de la ville vous offrent son histoire, patrie Van Gogh.
- Il est 16 H, et le bateau va lever l'ancre pour retourner en Avignon. **Le capitaine ouvre la danse par une valse**. Vous dansez sur le Rhône si vous le souhaitez pendant que le MIREIO regagne son embarcadère à Avignon où nous accostons à 18 H 45

19 H 00 Départ en autocar pour retour direct à Tain l'Hermitage.
Arrivée aux environs de 21 H 00.

Les prix suivants comprennent :

- Le transport en autocar de Grand Tourisme au départ de Tain,
- Le déjeuner croisière (boissons comprises) selon choix du Menu.

Sous réserve de disponibilité au moment de la réservation

Place du Taurobole
26600
Tain l'Hermitage
Tel : 04.75.08.26.52

N° HABILITATION N° HA026-95-003

tourisme tourisme-mercier@wanadoo.fr
www.tourisme-mercier.com
Mercier



MENUS

1 Gratuité
pour
le Groupe

Menu Goélette

Muscat de Beaumes de Venise
Petite Entrée Gourmande

✂

Terrine de légumes du Marché
Crème de ciboulette

✂

Dos de Saumon Rôti
Et sa garniture

✂

Fromage sur salade

✂

Entremets Poire-Caramel,

¼ de Côtes du Rhône rouge,
Café

De 30 à 39 personnes : 100.00 €

De 40 à 49 personnes : 92,00 €

De 50 à 57 personnes : 86,00 €

Menu Frégate

Muscat de Beaumes de Venise
Petite Entrée Gourmande

✂

Tartare de Daurade
Sur lit de verdure

✂

Magret de Canard
au Châteauneuf du Pape
Et sa garniture

✂

St Marcellin sur salade

✂

Entremets Poire-Caramel,

¼ de Côtes du Rhône rouge,
¼ de Lubéron Blanc
Café

De 30 à 39 personnes : 106.00 €

De 40 à 49 personnes : 97.00 €

De 50 à 57 personnes : 92,00 €

Menu Clipper

Coupe de Champagne et Amuse-Bouche
Petite Entrée Gourmande

✂

Foie Gras frais
Aux Beaumes de Venise

✂

Filet de Bœuf
Sauce Périgourdine
Et sa garniture

✂

St Marcellin sur salade

✂

Assiette Gourmande aux 4 desserts
¼ de Côtes du Rhône rouge,
¼ de Lubéron Blanc
Café

De 30 à 39 personnes : 115.00€

De 40 à 49 personnes : 107.00€

De 50 à 57 personnes : 103.00 €