



WEEK-END DESCOTIENS

22 ET 23 JUIN 2019

CANTAL

Proposition de programme

Samedi 22 juin

Rendez-vous à 12h00 à l'office de tourisme de la station du Lioran pour notre pique-nique.

Après le café si les conditions météo le permettent nous effectuerons une montée au Plomb du Cantal (1855 m) en téléphérique. Pour monter jusqu'au sommet prévoir des chaussures confortables pour un peu de marche sans difficulté dans un chemin.

Ensuite nous nous rendrons à Vic sur Cère pour nous installer à l'hôtel. . Sur place, nous ferons le choix des activités qui peuvent se faire avant ou après manger. Visite de Vic, mini-golf, piscine à l'hôtel. Des animations touristiques sont possibles à cette saison.

Dimanche 23 juin

Après le petit déjeuner nous partons vers le Puy Mary avec arrêt au Pas de Peyrol pour aller ensuite à Salers. Sur cet itinéraire certain passage de route sont un peu "aérien". Le repas de midi est pris en terrasse au restaurant des Remparts. Selon l'horaire de notre arrivée, nous visiterons Salers avant ou après manger.

Comment on dort et qu'est ce qu'on mange?

Samedi midi : chacun prépare son pique-nique. Ne prévoyez pas le fromage nous nous en occupons.

Samedi soir : ½ pension à 65 € par personne à l'hôtel Bel Horizon (www.hotel-bel-horizon.com)

Chambre double. Supplément chambre seul 15,00 €. Les animaux sont autorisés dans l'hôtel.

Un chèque d'arrhes de 20,00 € par personne est demandé. Je réceptionne les chèques que je porterai moi même à l'hôtel.

Menu terroir unique sans les vins

- Pounti de la vallée salade au bleu et jambon cru
- Saucisse cantalou truffade
- Duo tarte myrtilles et tarte à la tomme.

Dimanche midi : Menu à 22 euros sans les vins (voir menu page suivante)

Afin de ne pas avoir un menu unique il faudra choisir vos entrées, plats et desserts et me le communiquer une quinzaine de jours avant (je vous le rappellerai). Si vous le désirez deux autres menus plus onéreux sont proposés sur le site internet (www.salers-hotel-remparts.com).



MENU à 22 € + 3 euros pour le
fromage.

Pâté aux cèpes

ou Éventail de crudités

ou Jambon d'Auvergne
(*"Maison Laborie", Parlan*)

ou Pounti aux pruneaux

Truite meunière du Mars

(*"Pisciculture de Romanange", Vallée du Mars*)

ou Joes de porc confites

ou Saucisse d'Auvergne
(*"Maison Lacoste", Salers*)

Accompagné du Plat Auvergnat: «La Truffade»
ou Assortiment de légumes du jour

Fromages d'Auvergne

ou Mousse au chocolat

ou Flognarde aux poires

ou Flan au caramel

ou Glace artisanale deux boules

