

DEVIS N° 2

Suivi par Cécile

Le club des six cylindres

Contact : Stéphane Kowalski

**OBJET : Devis pour un programme «  
À la découverte des trésors de l'Allier ! »**

Monsieur,

J'ai le plaisir de vous adresser un devis pour un **programme « À la découverte des trésors de l'Allier » à proposer à vos adhérents pour un séjour du 24 au 26/03/2020.**

Je vous laisse étudier ce devis et revenir vers moi pour d'éventuelles précisions ou modifications.

Notre engagement : vous proposer le séjour adapté à vos souhaits.

## LE PROGRAMME

### **Jour 1 : Mardi 24/3 - arrivée en soirée à l'hôtel à Moulins, installation.**

**20h** dîner dans un restaurant de cuisine traditionnelle en face de l'hôtel

Nuit à l'hôtel

### **Jour 2 : Mercredi 25/3 Histoire, vins et gastronomie**

**8h rendez-vous avec votre guide conférencier dans le hall de l'hôtel**

**8h 9h30** visite guidée de Moulins, ville d'Art et d'Histoire, et poursuite de l'histoire de la « saga » des Bourbons par Bourbon-l'Archambault, berceau des premiers seigneurs, puis Souvigny, capitale religieuse.

**9h30** départ pour Bourbon-l'Archambault

**10h15 12h** visite guidée à Bourbon l'Archambault et passage aux thermes

**12h** départ pour Souvigny

**12h45.** Déjeuner au restaurant les Tilleuls à Souvigny.

**14h45** visite guidée de l'ensemble prieural de Souvigny.

**16h45** Départ pour la route du vignoble saint pourcinois à destination d'un domaine viticole à Cesset (arrêt à prévoir pour commentaires du guide)

**18h** visite guidée au domaine viticole avec dégustation de vins et de notre « Pompe aux grattons »

**19h30** Départ pour Vichy, Reine des villes d'eaux.

**20h15** arrivée à l'hôtel Le Midland, Logis de France à Vichy, dîner, installation et nuit.

### Comité Départemental du Tourisme de l'Allier – Centrale de réservation

Château de Bellevue, Entrée C/D  
BP65/F - 03402 Yzeure Cedex  
Tél : 04 70 46 81 50  
www.allier-tourisme.com

Cécile BURDET  
Chef de produits groupes  
Tél : 04 70 46 81 63  
c.burdet@allier-tourisme.net

Immatriculation : IM003 10 0002 - R. C. P. : AXA place Anne de France à Moulins - Garantie financière A. P. S. T. 15, avenue Carnot - 75017 Paris

« Conformément à la loi informatique et liberté, les informations nominatives ci-dessus sont obligatoires, vos droits d'accès et de rectification pourront être exercés auprès du service de réservation et sauf opposition expresse de votre part, les informations pourront faire l'objet d'une cession commerciale. »

### **Jour 3 jeudi 26/3 Patrimoine et costumes**

Petit déjeuner à l'hôtel.

**8h 9h30** Visite guidée de Vichy.

**10h.** Départ pour Charroux, labellisé «Plus Beau Village de France» pour une visite guidée et passage chez les artisans (Moutarderie, bougies, safran, chocolats...).

**12h.** Déjeuner à la Ferme Saint-Sébastien, restaurant bourbonnais traditionnel de produits du terroir.

**14h30.** Départ pour Moulins.

**15h15** Visite guidée du Centre National du costume de scène.

**17h15** Goûter au restaurant du CNCS, décoré par Christian Lacroix, pour clôturer votre séjour.

**17h45** fin des prestations et retour vers votre région

## LES TARIFS

**Base 10 personnes : 307 euros**

**Base 12 personnes : 293 euros**

**Base 14 personnes : 283 euros**

**Base 16 personnes : 276 euros**

**Base 18 personnes : 270 euros**

**Base 20 personnes : 265 euros**

**Tarif du supplément en chambre single : 60 euros**

Tarif indiqué base 10/20 personnes soumis à modification en cas de diminution ou augmentation de l'effectif prévu.

Franchise en base de tva art 293-b du cgi

## LE COMPREND - NE COMPREND PAS

**Le tarif comprend** : 2 nuits en pension complète du diner du jour 1 au déjeuner du jour 3 et les visites mentionnées au programme.

Les boissons : un ¼ de vin et le café sont compris, un apéritif est offert.

**Les servives d'un guide conférencier accompagnateur du jour 1 à Moulins au jour 2 à la fin des prestations**

Les options :

La taxe de séjour d'un montant de 0.80 euros (Hôtel de Moulins) et 1.25 euros (hôtel de Vichy) par personne et par jour peut être incluse et ajoutée au tarif communiqué ci-dessus.

Le parking privé : offert à Moulins (à reconfirmer) - 5 euros par jour à Vichy

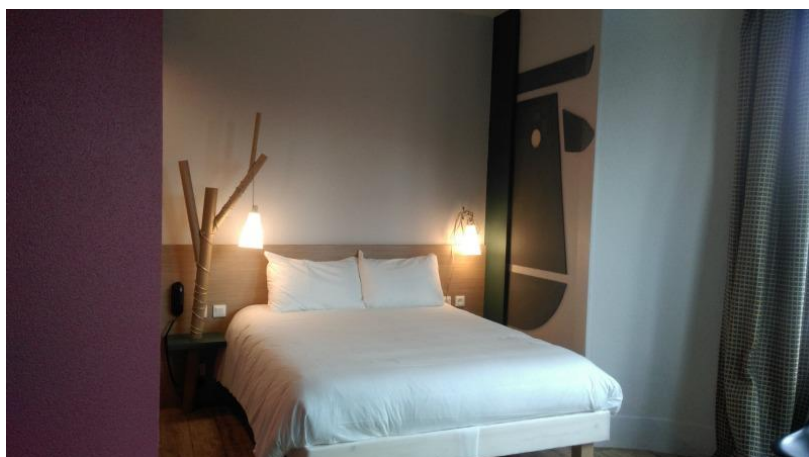
**Le tarif ne comprend pas** : le transport et les dépenses à caractère personnel.

**Une assurance annulation d'une valeur de 2.65% du total forfait peut être proposée.**

## VOS HEBERGEMENTS

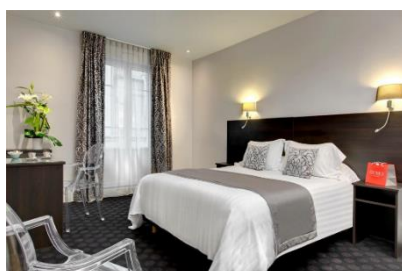
### 1<sup>ère</sup> nuit : L'hôtel Ibis Styles à Moulins

Idéalement situé au cœur du centre historique de la ville de Moulins, à proximité de la gare, l'hôtel Ibis Styles vous accueille dans un cadre entièrement rénové synonyme de confort, design et convivialité. Pas de surprise: les 42 chambres sont climatisées. WIFI gratuit. Le parking de l'hôtel est à votre disposition (payant sur réservation)



### 2<sup>ème</sup> nuit : l'hôtel Midland 3\* à vichy

Cet hôtel Logis de France à Vichy : 3 \*\*\*, Logis 2 cheminées, est un hôtel charmant de style 1900, situé au cœur de Vichy, dans une petite rue, près des parcs, du plan d'eau, du Casino, de l'Opéra - Palais des Congrès. Les 50 chambres sont équipées en grand lit ou 2 lits jumeaux, télévision couleur écran plat 32 pouces TNT, téléphone, wifi gratuit, Coffre, Les salles de bains se composent de douche /wc ou bain /wc standard ou avec jets hydro massants (suppléments), sèche – cheveux, miroir, chauffage... . Un ascenseur dessert les 4 étages mais il y a aussi des ½ étages avec escalier.



## CONDITIONS

Une assurance annulation est proposée et facultative.

Les tarifs des excursions et séjours sont donnés sur la base d'un minimum de 14 personnes payantes.

Les tarifs des excursions et séjours sont renseignés avec la mention « à partir de ». Ils peuvent donc être soumis à une augmentation à certaines dates telles que les week-ends ou jours fériés ou selon un nombre de personnes différents de la base annoncée.

Réservation et effectif du groupe :

Pour toute demande, un tarif est transmis au client en fonction de l'effectif du groupe. Le client valide ce tarif.

En réponse à cette validation, des options sont posées par le service de réservation. Dès que la disponibilité est validée, une date de fin d'option est communiquée au groupe.

À la date de fin d'option, le groupe informe le service de réservation de son effectif. Un contrat est envoyé au client. La réservation devient ferme lorsqu'un acompte représentant 25 % du prix du séjour et un exemplaire du contrat signé par le client, ont été retournés au service réservation avant la date limite figurant sur le contrat. Le solde est à régler un mois avant pour les séjours d'au moins une nuit et sera réglé sur facture après séjour pour les excursions, journées. L'effectif définitif du groupe devra être donné au plus tard un mois avant le séjour.

Option valable sous réserve de disponibilité au moment de la réservation.

Une variation du nombre de personnes (à la baisse ou à la hausse) après signature du contrat, d'un pourcentage supérieur à 20% par rapport au nombre de personnes renseigné au moment de la réservation pourra entraîner une augmentation du prix pleinement opposable au client (application d'une indemnité en rapport avec les conditions générales de vente du prestataire concerné par la baisse de l'effectif) ou éventuellement une impossibilité de réalisation du séjour faute du nombre suffisant ou trop important de personnes.

Une période est indiquée, les excursions et séjours peuvent être cependant indisponibles en fonction des fermetures hebdomadaires des sites.

Les horaires et menus proposés sont indiqués à titre indicatif et peuvent être soumis à modification.

## NOS ATOUTS ET VOS AVANTAGES A RESERVER VOTRE SEJOUR CHEZ NOUS

- le respect de la Charte Qualité groupes du club destination groupes certifiée par le réseau national de Tourisme et Territoires.
- notre connaissance parfaite de la destination
- une seule interlocutrice et des démarches simplifiées
- un service complet de l'organisation de votre séjour de la réservation à la facturation
- une offre personnalisée adaptée à vos attentes - des journées ou séjours à la carte comprenant tous les petits « trésors » du département
- un carnet de voyage et une seule adresse de facturation
- des tarifs groupes négociés
- des frais de dossier offerts

**SUGGESTIONS DE MENUS (POUVANT ETRE SOUMIS A MODIFICATION EN 2020)**

**Apéritif maison, ¼ de vin et café compris**

Les menus au restaurant de l'hôtel sont basés sur les produits de saison. Ils ne sont pas transmis à l'avance. Les choix de menus de vos déjeuners seront transmis à l'hôtel afin qu'il n'y ait pas de doublons avec les menus des diners.

Merci de nous informer de toutes allergies ou intolérances.

**Diner à Moulins :**

*Kir maison et sa Pompe aux grattons*

\*\*\*\*\*

*Mousse de saumon à la graine de moutarde, œuf mollet et Lentille verte, Sauce Gravlax*

*Ou Croustillant de chèvre, méli-mélo de salade, jambon cru*

\*\*\*\*\*

*Noix de jambon rôtie, jus au Ratafia du Bourbonnais Gratin de pomme de terre et légumes du moment*

*Ou Marmite de volaille d'Auvergne à la moutarde de Charroux Pâté Bourbonnais et Légumes du moment*

\*\*\*\*\*

*Gâteaux de crêpes maison, Coulis de fruit rouge*

*Ou Vacherin glacé sur son Coulis de caramel*

**Menu à Souvigny**

*Kir de bienvenue et ses feuilletés chauds*

*Roulade de saumon au chèvre frais de Noyant*

*Ou*

*Galette de confit de canard et mesclun*

*Bœuf à la stroganoff (bœuf charolais)*

*Ou*

*Saumon en écaille de pomme de terre et lentilles du Puy*

\*\*\*\*\*

*Fromage sur lit de salade*

\*\*\*\*\*

*Soufflé glacé au caramel*

*Ou*

*Moelleux aux fruits rouges*

*¼ de vin de la vallée du Rhône*

*Un café*

**Menu à Charroux :**

*Punch'Charlois : Apéritif accompagné d'Amusade autour de la moutarde de Charroux*

*Beignets de courgettes, crème ciboulette (spécialité maison)*

*Ou Coulbiac*

*Ou Saumon mariné « maison »*

*Ou Terrine de la « ferme » (lapin ou porc ou...)*

*Ou Tourte « Bourbonnaise » à la viande*

*Ou Croquette de pied de porc pané, sauce ravigote*

*\*\*\**

*Poissons\* au vin rouge de Saint Pourçain \*Poissons suivant arrivage filet merlan, lieu*

*Ou Papillote de poissons\*, beurre blanc*

*Ou Tournedos de lieu et ventrèche*

*Ou Poulet grillé, sauce à la moutarde de Charroux*

*Ou Lapin à la Duchambay et à la moutarde*

*Ou Echine de porc à la moutarde Pourpre de Charroux*

*Ou Gigot d'agneau Brayaude (gigot de 8 heures)*

*\*\*\**

*Garnitures :*

*Pâté aux pommes de terre*

*Ou Terrine de pommes de terre, jambon et fromage*

*Ou Courgette farcie aux petits légumes*

*Ou Choux verts aux lardons*

*Ou Lentilles de la Planèze ou du Puy*

*\*\*\**

*Gourmandises Maison : Farandole de desserts Classique / chocolat*