Le club des six cylindres
5 ALLÉE DES EGLANTINES
94240 L HAY LES ROSES

Dossier suivi par : Floriane Blanc
Mail : groupes@autun-tourisme.com
Téléphone :
Référence du dossier : FB-27-09-0017

Programme

Le club des six cylindres

du dimanche 25 avril 2027 au jeudi 29 avril 2027

Vos prestations

JOUR 1 : dimanche 25 avril 2027

19h30 - 22h00



Dîner dans un restaurant à Saint-Léger-Sur-Dheune (menu à la dernière page)

Au bord du canal du centre, cuisine ouverte, produits locaux, ambiance naturelle.

Ce restaurant éco-rénové où tout est fait maison propose une cuisine authentique à vivre au fil des saisons, une expérience de partages sincère.

JOUR 2 : lundi 26 avril 2027

09h00 - 10h30

Visite guidée du Château d'Epiry

Le Château d'Epiry : un voyage architectural à travers le temps !

Niché au milieu du bocage bourguignon, le château d'Epiry vous accueille pour une visite surprenante à travers le temps.
Ayant conservé de l'époque médiévale ses quatre tours rondes, le château d'Epiry surprend par son implantation à flanc de coteau.



Deux lions de pierre gardent la grille précédée d'un pont. Quatre tours rondes (XIVème siècle) protègent le corps du logis (XVème, XVIIIème siècle) percé sur la façade de la cour de fenêtres à meneaux en opposition aux nombreuses ouvertures sur la façade extérieure. Le gentilhomme satirique Roger de Rabutin (Histoire amoureuse des Gaules), cousin de Madame de Sévigné y naquit en 1618.

Dans un voyage allant du Moyen-Age au XIXe siècle en passant par la Renaissance, vous découvrirez ce château surprenant et son architecture composite. Après une présentation des différentes façades ainsi que de la chapelle, vous pourrez découvrir le jardin et les environs du château où naquit en 1618 le gentilhomme satirique Roger de Rabutin (Histoire amoureuse des Gaules), cousin de Madame de Sévigné.

11h00 - 15h30

Accès spécial & stationnement devant le château de Sully

Ouverture exceptionnelle des grilles du château et stationnement des voitures du groupe devant le château.

11h15 - 12h30

Visite guidée du Château

Une visite guidée qui vous permettra de découvrir l'histoire du lieu, agrémentée de quelques anecdotes familiales tout en traversant les pièces de réception du rez-de-chaussée.

Option : extra de visite avec découverte des anciennes cuisines (au sous-sol) et du petit-théâtre à l'italienne dans les dépendances.

12h45 - 15h00

Apéritif sur la Terrasse sur l'eau du château

Un verre de Bourgogne blanc « Duc de Magenta », accompagné de délicieuses petites gougères.

Déjeuner bourguignon à l'Orangerie

Repas convivial : salade verte, tomates, charcuterie, plat chaud unique (poulet à la Gaston Gérard ou boeuf bourguignon ou jambon à la dijonnaise), plateau de fromages, dessert, fruits, café, vin.
L'entrée est servi dans un plat pour toute la table, chacun se sert, les convives se font passer le plat "comme à la maison"

16h30 - 18h00

Visite du Château de Morlet



Le château de Morlet du XIIIème siècle à nos jours, avec sa porterie remarquable, ses mascarons et son parc à l'anglaise.

Situé entre Beaune et Autun, en Saône-et-Loire, à la frontière de la Côte d'Or, le Château de Morlet est aujourd'hui assez méconnu. Les différents bâtiments qui le composent sont pourtant remarquables : sa Porterie et ses incroyables Mascarons, le Château et son Parc à l'anglaise, tous inscrits au registre des monuments historiques.
De la fin du XIIIème au XXIème siècle, les propriétaires successifs ont agrandi et embelli le château selon les nécessités, la mode de l'époque et leurs moyens financiers. Et toujours en harmonie avec le site calme et bucolique du village.

19h30 - 22h00



Dîner dans un restaurant à Couches (sous réserve de disponibilité)

Avec sa grande salle aux places limitées et une terrasse côté nature, on y cuisine de belles portions de viande locale et fermière au feu de bois, mais aussi des plats mijotés de saison avec des produits de qualité. L'ambiance chaleureuse et familiale des lieux est d'ailleurs l'un des atouts de la maison, en particulier lors des quelques soirées organisées tout au long de l'année.

JOUR 3 : mardi 27 avril 2027

10h00 - 12h00

Transport en autocar pour les sites gallo-romains

Départ depuis l'arrêt de bus place du champ de Mars dans le sens de la montée. Parcours d'environ 6km. Retour au même endroit.

10h00 - 18h00



Visite d'Autun à la journée

-monuments gallo-romains à bord d'un autocar de 10h à 12h (temple de janus, remparts, théâtre et portes avec arrêt sur les sites)

-accompagnement chez Neyrat de 14h15 à 15h30

-Cathédrale et quartier médiéval à pied de 16h à 18h

12h15 - 14h00

Déjeuner



Créé au début du 20ème siècle, cet établissement emblématique de la ville d'Autun est une maison familiale aujourd'hui gérée par le Chef, Richard Brown.
Accompagné de sa belle-sœur en salle, Brigitte, ils ont tous deux fait de ce restaurant une institution sans « chichi ».
Dans une ambiance chaleureuse, la carte et les menus vous offrent une cuisine traditionnelle, faite maison, avec des produits frais et de saison, soigneusement sélectionnés sur le marché.

14h15 - 15h45



Visite de la Fabrique de Parapluies Neyrat

Qualité, élégance et authenticité sont les maîtres-mots de l'entreprise Neyrat, fabrique de parapluies haut de gamme. Les couturières partagent avec vous leur savoir-faire, selon les gestes ancestraux transmis de génération en génération.

JOUR 4 : mercredi 28 avril 2027

10h00 - 12h00

Balade à Couches

Découvrez le village de Couches avec un guide.

12h30 - 15h00



Déjeuner au Blason de Vair (restaurant du Château de Couches)

Dans le cadre chaleureux d'une bâtisse du XVème siècle aux murs de pierres et plafond à la française, venez profiter d'un moment de belle gastronomie privilégiant les produits locaux et de saison.

15h00 - 17h00

Visite du Château de Couches avec dégustation commentée des vins du Couchois (02h00)



Dans le village de Couches, au cœur du vignoble du Couchois, découvrez le château dit de Marguerite de Bourgogne. Ce château fort médiéval du XIème siècle est inscrit au titre des Monuments historiques. Vous visiterez, avec un audioguide ou avec un guide, le donjon, les passages souterrains, la tour Maitresse, la chapelle, les jardins potager et médiéval, le parc romantique et terminerez par le caveau de dégustation pour déguster les vins des Côtes du Couchois.

Votre Hébergement

OFFICE DE TOURISME DU GRAND AUTUNOIS MORVAN
13 rue Général Demetz - 71400 AUTUN - + 33 (0)3 85 86 80 38
www.autun-tourisme.com - welcome@autun-tourisme.com
Association loi 1901 - Siret : 452 639 107 00021 – Code APE 7990 Z – IM 071110013

Hébergement - SARL TOLFOTEL du dimanche 25 au mardi 27 avril 2027 en B&B



Hébergement - SARL TOLFOTEL du mardi 27 au jeudi 28 avril 2027 en demi-pension (menu en 3 services avec apéritif, 1/4 de vin et café/thé)

Dans un pays de traditions et de légendes, au centre du village de Couches, l'hôtel est un ancien relais de poste entièrement rénové sur la route des vins. Dispose d'un parking fermé. Le Restaurant, labellisé « Maître Restaurateur », vous accueillera dans l'une de ses nombreuses salles où une cuisine traditionnelle de terroir au gré du marché vous sera servie, accompagnée d'une très belle carte de vins (comptant +de 180 références) issus de propriétaires de toute la Bourgogne et d'autres régions françaises. Restaurant : Nous vous accueillons du mardi soir au dimanche midi, de 12h à 14h et de 19h à 21h.

PROPOSITION(S) DE MENU(S)

CHOIX UNIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

Dimanche 25 avril 2027 de 19h30 - 22h00

Dîner dans un restaurant - Menu hors boisson

Au bord du canal du centre, cuisine ouverte, produits locaux, ambiance naturelle. Ce restaurant éco-rénové où tout est fait maison propose une cuisine authentique à vivre au fil des saisons, une expérience de partages sincère.

Mise en bouche :

Entrée : Velouté de champignons, oeuf parfait et émulsion lard fumé

Plat : Joue de boeuf confite et purée de pommes de terre grand-mère

Dessert : Crème chocolat, crème anglaise à la vanille et granola maison

Café : Café X Saint Romain Coffee

Lundi 26 avril 2027 de 12h45 - 15h00

Déjeuner - Déjeuner bourguignon

Repas convivial : salade verte, tomates, charcuterie, plat chaud (poulet à la Gaston Gérard ou boeuf bourguignon ou jambon à la dijonnaise), plateau de fromages, dessert, fruits, café, vin.

- l'entrée est servi dans un plat pour toute la table, chacun se sert, les convives se font passer le plat "comme à la maison"
- le plat chaud est servi en assiette
- le fromage en plateau soit sur la table, soit en buffet
- le dessert (non coupé) est placé soit sur la table, soit en buffet mais dans tous les cas, jamais à l'assiette, chacun prend ce qui lui fait plaisir

Lundi 26 avril 2027 de 19h30 - 22h00

Dîner dans un restaurant - Menu 3 services avec apéritif, vin et café

Avec sa grande salle aux places limitées et une terrasse côté nature, on y cuisine de belles portions de viande locale et fermière au feu de bois, mais aussi des plats mijotés de saison avec des produits de qualité. L'ambiance chaleureuse et familiale des lieux est d'ailleurs l'un des atouts de la maison, en particulier lors des quelques soirées organisées tout au long de l'année.

Mardi 27 avril 2027 de 12h15 - 14h00

Déjeuner - Déjeuner avec boissons

Créé au début du 20ème siècle, cet établissement emblématique de la ville d'Autun est une maison familiale aujourd'hui gérée par le Chef, Richard Brown. Accompagné de sa belle-sœur en salle, Brigitte, ils ont tous deux fait de ce restaurant une institution sans « chichi ». Dans une ambiance chaleureuse, la carte et les menus vous offrent une cuisine traditionnelle, faite maison, avec des produits frais et de saison, soigneusement sélectionnés sur le marché.

MENU 1 : marbré de poissons et sa sauce cocktail - cuisse de canard confite - coupe de fruits frais et sa glace vanille

MENU 2 : terrine du chef et sa verdure - filet de poisson selon arrivage et son beurre blanc - tarte amandine myrtilles

MENU 3 : jambon persillé maison et sa verdure - joue de boeuf confite à la Bourguignonne - mille-feuille galcé au pain d'épice et sa crème anglaise

Mercredi 28 avril 2027 de 12h15 - 15h00

Déjeuner - Déjeuner avec boissons au Château de Couches

Menu en 3 services avec entrée, plat, dessert, café/thé, 3 bouteilles de blanc Mâcon Igé - Prosper Maufoux, 3 bouteilles de rouge Hautes Côtes de Buits - Guy Simon