|  |  |
| --- | --- |
| ***ARDECHE 2018*** | |
| **Jeudi 10 mai 2018** | **Dimanche 13 mai 2018** |
| http://www.barcelonaharleydays.com/imagenes/common/logos-harley-hog.pnghttp://www.barcelonaharleydays.com/imagenes/common/logos-harley-hog.pnghttp://www.barcelonaharleydays.com/imagenes/common/logos-harley-hog.png  **Niveau 3 - 800 km – L pas acceptés** | |
| **Programme:**  **Départ le 10 mai 2018 :**  **08h00 : RDV Station Tamoil Perly route de St Julien 286 - Perly > Les pleins faits**  **08h15 Précises : Départ pour les Gorges de l’Ardèche !!**  **Sous les ordres de Oliwood notre  RC pour cette sortie nous nous rendrons à Pierrelatte au pied des fameuses "Gorges de l'Ardèche"**  **Repas en route à l'Auberge de Monnet !!**    **Retour le 13 mai 2018**  **Départ selon les directives d'Oliwood que vous recevrez sur place durant notre séjour**    **Durant notre séjour, votre RC vous proposera des balades dans les régions aux accens provencaux ! et pourquoi pas le Venthoux !...selon la météo…**  **Pour le samedi, les marchés locaux vous attendent avec toutes leurs spécialités locales ! Miam !!**  **Mais pour en savoir plus, il faudra venir….** | |
| **Remarques : Veillez au contrôle de votre machine avant départ ! Profil et pression des pneus, éclairage, toutes sortes d’huiles etc…** | |
| **RC : Oliwood : 079.203.81.57**  **AO : Jo : 078.707.32.04**  **Hotel « Domaine des Oliviers »**  …vous l’aurez compris, le choix de l’hôtel est une spéciale pour notre RC Ardèche !! | |
| **Notre logement :**  **Cette année nous logerons au Domaine des Oliviers à Pierrelatte  :**  **Hôtel du Domaine des Oliviers**  Nous disposons de 15 chambres :   * 6x Doubles standards : CHF 104.00/chambre/nuit * 8x Doubles Twin : CHF 110.0/chambre/nuit * 1x Double Confort : CHF 115.00/chambre/nuit   Petit déjeuner CHF 14.20/personne/jour  Taxes séjour : CHF 1.30/personne/jour  **Les chambres seront attribuées selon l’arrivée des inscriptions !!**  **Nos Repas :**  **Le soir nous mangerons à l’hôtel Domaine des Oliviers**  **Pour les repas du jeudi et vendredi soir Le Menu Printanier vous est proposé : Veuillez faire vos choix et les indiquer dans votre inscription.**  **MENU PRINTANIER : CHF 31.00 / PERSONNE**  **Entrées :**   1. Pavé de chèvre frais cœur de figue en marmelade avec jeunes pousses en salade, fruits secs 2. Grosse raviole de petit gris à la Provençale, crémeux de foie gras, copeaux de jambon cru, tuile de Parmesan 3. Salade printanière Méli-Mélo de légumes, mesclun, saumon mi-cuit en marinade de citron vert   **Plats :**   1. Encornet farci sauce armoricaine sur riz safrané 2. Pavé de saumon en habit vert (crémeux de fèves et asperges), jus de volaille 3. Saltimbocca de veau, jus de sauge, panisse provençale 4. Ballotine de râble de lapin de chez M. Ribot, jus à l’ail noir, légumes du moment   **Dessert :**   1. Fraise « Tagada » Melba revisitée au basilic 2. Tartelette choco-caramel 3. Opéra revisité café chocolat   **Pour le repas du Samedi soir Le Menu Gourmand vous est proposé : Veuillez faire vos choix et les indiquer dans votre inscription.**  **MENU GOURMAND : CHF 45.50 / PERSONNE**  **Mise en bouche !**  **Entrée :**   1. Filet mignon de veau fumé maison servi en carpaccio, marinade aux truffes 2. Blanc de cabillaud moelleux façon Piña Colada 3. Velouté de la mer au jus de homard, légumes croquants   **Plats :**   1. Dorade Royale, portion juste rôtie aux herbes d’ici   pommes de terre nouvelles sauce vierge, légumes   1. Radeau d’asperges et moelleux de lotte au beurre clarifié, crémeux de fenouil au basilic 2. Souris d’agneau confite, écrasé de pommes de terre nouvelles à l’huile d’olive, jus réduit aux herbes d’ici et ail en chemise   **Desserts :**   1. Pomme d’amour 2. Finger chocolat, caramel, noisettes 3. Macarons aux fruits du moment   Toutes vos boissons et cafés seront à commander et régler directement à l’établissement au moment de la commande | |
| **Remarques: Prenez vos maillots de bain, vos crèmes, vos casquettes et votre habituelle bonne humeur !** | |
|  | |
| **AO: Jo. Pamblanco : 078.707.32.04**  **Email: pamblancojo@gmail.com** | |