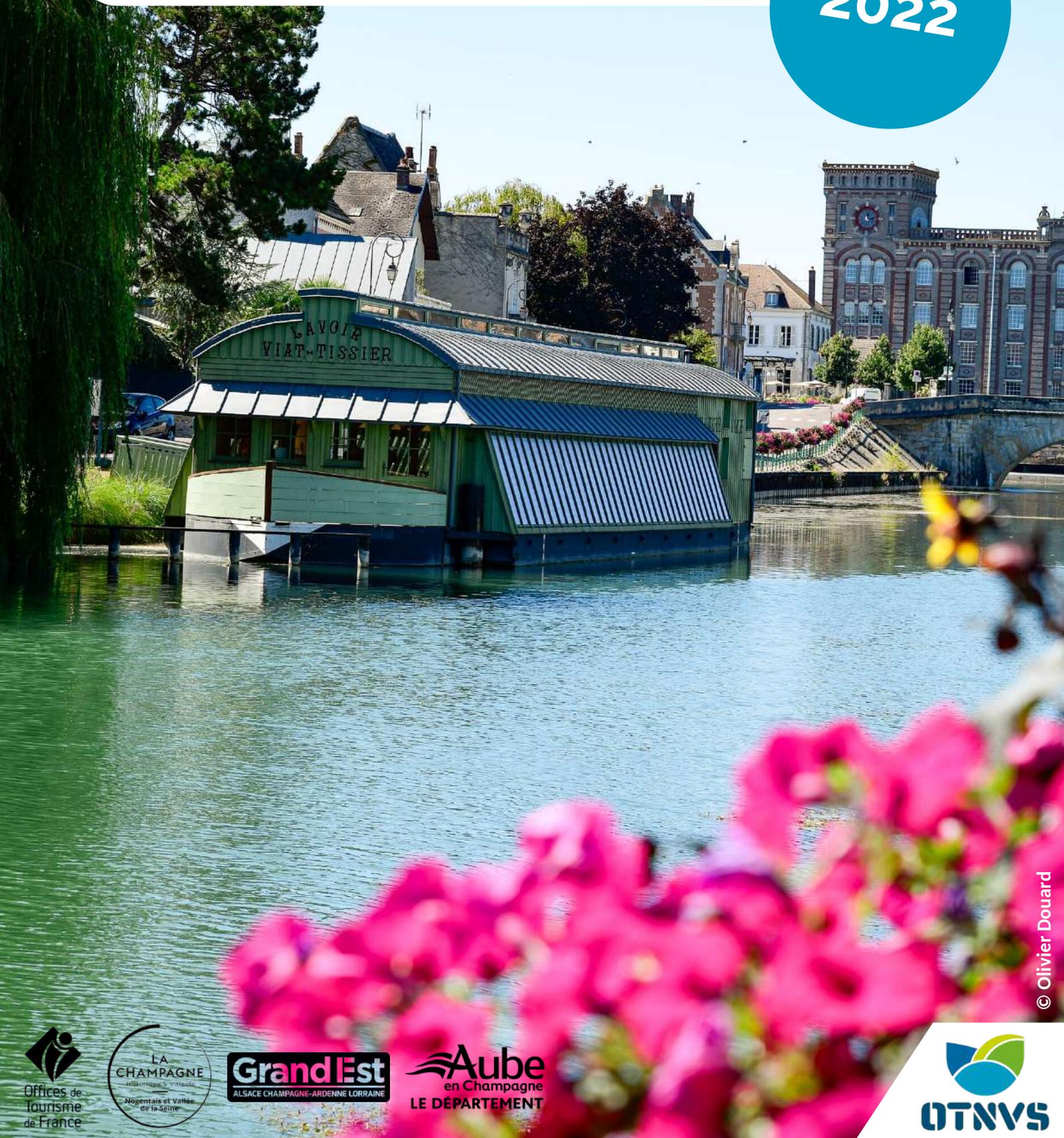


# BROCHURE GROUPE

*Entrez en champagne, côté Seine !*

2022



© Olivier Douard

- Office de Tourisme
- Musées et patrimoine remarquable
- Château
- Monument mégalithique
- Église remarquable et/ou vitraux contemporains
- Vignobles et caves de Champagne
- Randonnée balisée (FRFP)
- Parcs et jardins botaniques
- Ferme pédagogique
- Vélovoite
- Canoë, aviron, paddle
- Pêche
- Halte fluviale
- Centre équestre
- Location de vélos
- Montgolfière
- Brasserie artisanale
- Théâtre



En téléchargeant l'application ID VIZIT.com, vous pourrez parcourir plusieurs circuits de découverte dans le Nogentais et la Vallée de la Seine !

Véritable compagnon personnel de voyage, IDVizit vous propose des parcours de visites personnalisés, ludiques et interactifs ! Depuis votre tablette ou votre smartphone, laissez-vous guider hors des sentiers battus et découvrez des contenus sélectionnés pour vous... Que vous soyez à la recherche de sensations ou prêt pour un plongeon au coeur de l'histoire, IDVizit vous offrira vos meilleurs souvenirs !



Cette brochure vous présente les différentes activités possibles pour les groupes dans le Nogentais et la Vallée de la Seine.

Vous trouverez des **exemples d'excursions** à la journée ou sur plusieurs jours. Vous pouvez créer votre journée ou séjour "**à la carte**" en modulant les activités proposées comme vous le souhaitez.

Pour information, n'ayant pas d'habilitation pour commercialiser nos journées, vous devrez régler chaque prestation directement auprès des prestataires concernés, le jour de votre venue. Toutefois, nous pouvons également vous mettre en relation avec des agences réceptives qui se chargeront de votre dossier (assurances, réservations, accompagnement...)

**N'hésitez pas à nous contacter au 03 25 39 42 07  
pour établir un devis ou pour tout renseignement !**

***Les modalités de visites sont susceptibles d'évoluer en fonction de la situation sanitaire.***

***Le pass sanitaire est obligatoire pour l'ensemble des activités proposées.***



# "De l'art de vivre au XVIIIème siècle à la sculpture du XIXème siècle..."

## MATIN

### *Visite guidée de la ville*

Trois visites possibles :

- **Une Promenade avec Gustave Flaubert**, une invitation à découvrir le Nogent du XIXe siècle qu'a connu Gustave Flaubert quand il venait visiter ses cousins et dont il a fait le décor principal de son roman L'Éducation sentimentale.
- **Une balade de sculpture en paysages** qui vous emmènera découvrir la vie artistique et culturelle au XIXe siècle et l'histoire de la ville à travers la façade du théâtre, le décor sculpté de l'église et les lieux remarquables de la ville.
- **Une visite de l'Eglise Saint-Laurent** autour de son riche patrimoine mobilier, souvent réalisé par des artistes renommés : l'année 2021 marque les 600 ans de l'église et les 500 ans de la tour-clocher.

### *Visite guidée du Musée Camille Claudel*

C'est à Nogent-sur-Seine que Camille Claudel, adolescente, affirma sa vocation de sculptrice lorsqu'elle y vivait avec sa famille. Aujourd'hui, une quarantaine de ses oeuvres sont exposées au sein du musée Camille Claudel, faisant de cette collection la plus importante du monde et permettant de découvrir l'ensemble de sa carrière artistique. A ses côtés, les sculptures de Marius Ramus, Alfred Boucher ou encore Paul Dubois, tous trois nogentais à un moment de leur vie, rappellent que Nogent-sur-Seine fut une ville de sculpteurs.

## MIDI

### *Repas au restaurant*

Retrouvez la liste des restaurants et de leurs menus à la fin de la brochure

## APRÈS-MIDI

### *Visite du Château de la Motte-Tilly*

Découverte d'un élégant château entièrement meublé dans le goût du XVIIIème siècle et un parc historique de 62 hectares classé et labellisé « Jardin Remarquable ». Edifié en 1754 pour l'abbé Terray, contrôleur général des finances de Louis XV, le château est restauré dès 1910 par le Comte de Rohan Chabot.



© Olivier Douard



© Olivier Douard



© Olivier Douard

**NOUVEAUTÉ 2022**  
Billet couplé avec le  
Musée Camille Claudel

## MATIN

### *Visite guidée de la ville et du Musée Camille Claudel*

Cette balade "De sculptures en paysages" d'environ 1h15 dans les rues de Nogent-sur-Seine, en compagnie d'un guide conférencier, vous permettra de découvrir la vie artistique et culturelle au XIXème siècle à travers la façade du théâtre, le décor sculpté de l'église et les lieux remarquables de la ville. Ensuite, votre guide vous emmènera au Musée Camille Claudel pour y faire une visite libre après avoir reçu quelques explications vous aidant à comprendre cette artiste et son oeuvre.

## MIDI

### *Repas au restaurant*

Retrouvez la liste des restaurants et de leurs menus à la fin de la brochure

## APRÈS-MIDI

### *Vitraux contemporains de l'église de Villenauxe-la Grande*

L'imposante église Saint-Pierre et Saint-Paul a bénéficié, en 2005, d'une exceptionnelle création de vitraux contemporains. Cette oeuvre constitue un événement culturel majeur pour la région avec 200 m<sup>2</sup> de vitraux répartis sur 24 baies, son ampleur est inégalée en Europe. L'artiste britannique David Tremlet et l'atelier Simon Marq de Reims contribuent à la notoriété de cet edifice.

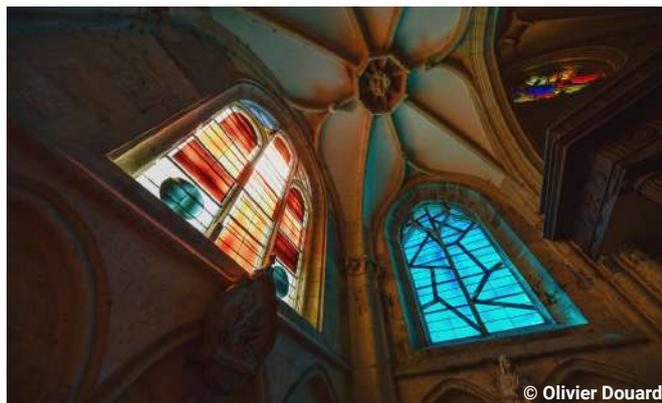
### *Découverte du vignoble de Champagne*

Premier vignoble de Champagne sur la route de Paris à Reims, le vignoble de Villenauxe a reçu son appellation Champagne en 1970. Nos maisons de Champagne vous proposent de découvrir leur savoir-faire lors de visites de leurs exploitations et de leurs caves : Champagne Hélène Monleau, Champagne François Oudard et Champagne Frédéric Torchet. La visite se terminera par une dégustation.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !*



© Olivier Douard



© Olivier Douard



© Olivier Douard

# Ambiance XIXème

## MATIN

### *Visite accompagnée de Romilly-sur-Seine*

Pour découvrir le passé de la ville via son patrimoine architectural et industriel. Des maisons bourgeoises du 19ème siècle en passant par les usines de bonneterie, ce circuit vous permettra ainsi de mieux connaître la ville et son passé. Vous pourrez également découvrir l'intérieur de l'église avec ses vitraux contemporains.

## MIDI

### *Repas au restaurant*

Retrouvez la liste des restaurants et de leurs menus à la fin de la brochure

## APRÈS-MIDI

### *Visite de la Petite Biscuiterie artisanale à Maizières-la-Grande-Paroisse*

Visite accompagnée de démonstrations. Vous pourrez y déguster les maiziérons fleur d'oranger, rhum, huile essentielle de citron, ou encore les carrés d'Othe, etc... A croquer sans modération !

### *Visite commentée de l'Espace Vivant de la Bonneterie à Romilly-sur-Seine.*

Surnommée "Romilly les Chaussettes", elle en fût la véritable capitale. Vous pourrez y découvrir le fonctionnement des bobinoirs, des métiers chaussants. Une équipe de bénévoles vous expliquera les différentes étapes de la fabrication. Différents espaces sont dédiés au tricot élastique, à la chaussette "Cachou", aux entreprises d'hier et d'aujourd'hui, ainsi qu'à la plus grande chaussette du monde inscrite au "Guinness Book". Un espace Ciriers vous montrera l'évolution de la cire à la paraffine, matière indispensable au bon fonctionnement des machines à tricoter.

### *Visite de la Boutique Olympia*

En venant de la part de l'office de tourisme du Nogentais et de la Vallée de la Seine, vous aurez -10% supplémentaires sur toute la boutique.



# *De Philippe de Champaigne à Camille Claudel en passant par « un jardin... extraordinaire »*

## **MATIN**

### *Visite du Musée Camille Claudel*

C'est à Nogent-sur-Seine que Camille Claudel, adolescente, affirma sa vocation de sculptrice lorsqu'elle y vivait avec sa famille. Aujourd'hui, une quarantaine de ses oeuvres sont exposées au sein du musée Camille Claudel, faisant de cette collection la plus importante du monde et permettant de découvrir l'ensemble de sa carrière artistique. A ses côtés, les sculptures de Marius Ramus, Alfred Boucher ou encore Paul Dubois, tous trois nogentais à un moment de leur vie, rappellent que Nogent-sur-Seine fut une ville de sculpteurs.



## **MIDI**

### *Repas au restaurant*

Retrouvez la liste des restaurants et de leurs menus à la fin de la brochure



© Olivier Douard

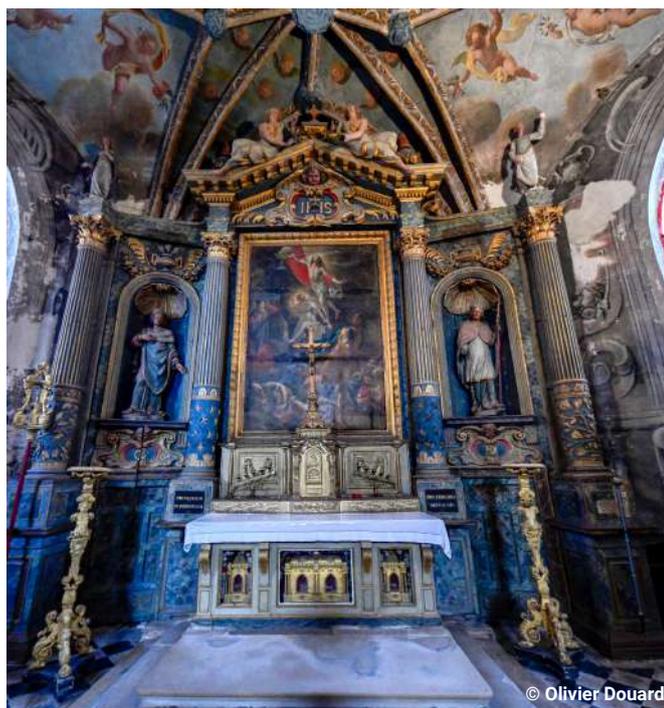
## **APRÈS-MIDI**

### *Jardin Botanique de Marnay-sur-Seine.*

Plus de 2500 espèces végétales sont présentes dans ce jardin agréé "Jardin Botanique de France". Il contribue à la recherche scientifique et conservatoire, et est constitué de plusieurs espaces thématiques : la roseraie, les plantes médicinales, condimentaires et potagères, une allée de bambous et autres graminées ou encore un espace pour les plantes rares et menacées de disparition dans le monde.

### *Visite commentée de Pont-sur-Seine et de son église*

Balade commentée du village à la découverte de la Maison des trois Empereurs qui abrita successivement au XIXe siècle, le Tsar de Russie, le Roi de Prusse et l'Empereur d'Autriche ; ou la chapelle funéraire de Casimir Périer.. Puis visite commentée de l'église Saint-Martin, des XIIème et XVIème siècles, dont l'intérieur fut entièrement peint par Philippe de Champaigne et Lesueur au XVIIème siècle.



© Olivier Douard

*"Quand l'art et la technologie sont là pour vous surprendre"*

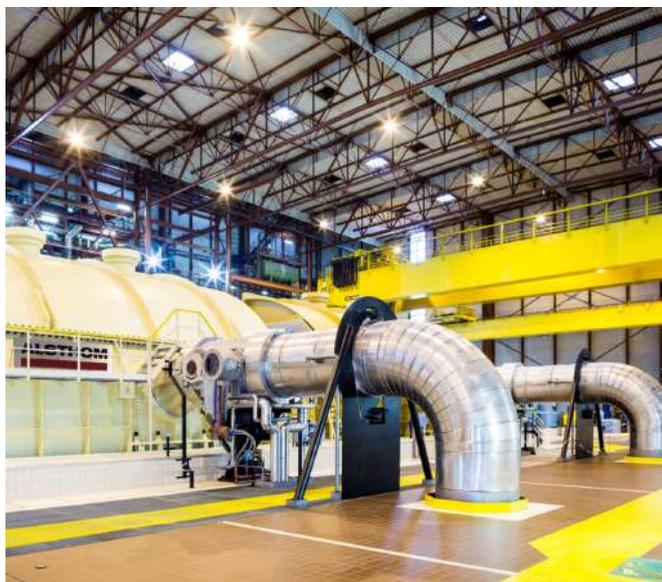
## MATIN

### *Visite de la centrale nucléaire*

Au choix :

**Visite de la centrale nucléaire** de Nogent-sur-Seine (16 personnes maximum) avec une conférence d'une heure sur la présentation du groupe EDF et le principe de fonctionnement de la centrale. Puis visite de la salle des machines avec la découverte du groupe turbo-alternateur et du transformateur principal. Enfin, visite du simulateur, réplique exacte de la salle de commandes.

**OU Visite thématique de la centrale nucléaire** de Nogent-sur-Seine avec une conférence présentant le groupe EDF et le principe de fonctionnement de la centrale, acteur de développement durable, suivie d'une visite du simulateur de conduite, réplique exacte de la salle de commandes de la centrale et visite commentée du hall d'exposition du Centre d'Information du Public.



## MIDI

### *Repas au restaurant*

Retrouvez la liste des restaurants et de leurs menus à la fin de la brochure



© Olivier Douard

## APRÈS-MIDI

*Visite guidée du Musée Camille Claudel  
ET/OU Visite commentée du Château de la  
Motte-Tilly.*

# EXEMPLE DE SÉJOURS

## "A la découverte du Nogentais"

### JOUR 1

#### *Matin*

Visite commentée de l'église **Saint-Pierre-Saint-Paul** de Villenaux-la-Grande, édifiée entre le XIIIème siècle et le XVIIème siècle, et de ses vitraux contemporains réalisés par l'artiste britannique David Tremlett.

Puis **visite commentée de l'Espace Patrimoine** à Villenaux-la-Grande, expliquant l'histoire locale de l'exploitation de l'argile et la fabrication de la céramique à la manufacture, du XIXème siècle à nos jours.



#### *Midi*

Repas dans un restaurant de Villenaux-la-Grande (liste des restaurants et leurs menus en fin de brochure)

#### *Après-Midi*

Au choix :

- Visite du vignoble de **Champagne François Oudard**, Labellisé "Vignoble et Découverte".

**Ou**

- Visite du vignoble de **Champagne Hélène Monleau**, en cours de labellisation "Haute Valeur Environnementale"

La visite sera suivie de la visite de la cave de champagne accompagnée d'une dégustation de Champagne à Villenaux-la-Grande.

#### *En fin de journée*

Départ pour Nogent-sur-Seine et installation à l'hôtel Saint-Laurent.

Puis dîner dans un restaurant au choix à Nogent-sur-Seine (mliste de restaurants et leurs menus en fin de brochure)



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération !



# JOUR 2

## Matin

### Deux visites possibles :

- Une **Promenade avec Gustave Flaubert**, une invitation à découvrir le Nogent du XIXe siècle qu'a connu Gustave Flaubert quand il venait visiter ses cousins et dont il a fait le décor principal de son roman L'Éducation sentimentale.
- Une **balade de sculpture en paysages** qui vous emmènera découvrir la vie artistique et culturelle au XIXe siècle et l'histoire de la ville à travers la façade du théâtre, le décor sculpté de l'église et les lieux remarquables de la ville

Puis **visite guidée du musée Camille Claudel**. C'est à Nogent-sur-Seine que Camille Claudel, adolescente, affirma sa vocation de sculptrice lorsqu'elle y vivait avec sa famille. Aujourd'hui, une quarantaine de ses oeuvres sont exposées au sein du musée Camille Claudel, faisant de cette collection la plus importante du monde et permettant de découvrir l'ensemble de sa carrière artistique. A ses côtés, les sculptures de Marius Ramus, Alfred Boucher ou encore Paul Dubois, tous trois nogentais à un moment de leur vie, rappellent que Nogent-sur-Seine fut une ville de sculpteurs.

## Midi

Repas dans un restaurant de Nogent-sur-Seine (liste des restaurants et leurs menus en fin de brochure)

## Après-Midi

**Visite commentée du Château de la Motte-Tilly**. Découverte d'un élégant château entièrement meublé dans le goût du XVIIIème siècle et un parc historique de 62 hectares classé et labellisé « Jardin Remarquable ». Edifié en 1754 pour l'abbé Terray, contrôleur général des finances de Louis XV, le château est restauré dès 1910 par le Comte de Rohan Chabot.



## ET À LA CARTE...

*Voici d'autres activités possibles dans le Nogentais et la Vallée de la Seine, en plus de celles présentées dans les exemples. Vous pouvez composer vous-même votre journée ou séjour !*

### VOYAGE EN VIGNOBLE CHAMPENOIS AVEC RACHI

**New!**

CulturistiQ et La Maison de Champagne Barrat-Masson, vous emmènent découvrir les vignes, les caves, les techniques et le vin de Champagne à Villenaux La Grande. Tout au long de cette rencontre, nous plongerons dans les commentaires de Rachi de la Bible et du Talmud, pour découvrir au-delà du vin et du vignoble champenois, la place du vin au moyen-âge et les coutumes et traditions du judaïsme.

**Durée : 2h30 avec dégustation (vin non-cacher)**

**Tarif : 350€ dégustation comprise (15 personnes maximum)**



### MARCHE NORDIQUE ET BOTANIQUE

Entre Seine et terre, Sorties marche nordique et nature, au travers de paysages champêtres et dans les méandres de la rivière (initiation et prêts de bâtons prévus). En option, une pause au jardin botanique de Marnay-sur-Seine, pour une visite guidée au milieu des multiples espèces végétales. Pour vous faire partager cette expérience, LES CHEMINS DE COCO, et son Animatrice, coach diplômée et amatrice de botanique.

**Durée : 3h**

**Tarif : 14€ par personne (groupe de 10 personnes)**



### VISITE DU MOULIN DE BARBOTTE

**Ouvert de mars à septembre**

Sur la commune de Nesle la Reposte, dans la Marne, un Apiculteur a ouvert son Moulin du 16ème siècle au public pour en faire un espace dédié au monde de l'abeille : L'Abée-Scope (Ruche vitrée pour voir les abeilles travailler), Vidéos avec des vues surprenantes, 16 Affiches vous expliquant le fonctionnement d'un essaim.

**Durée : 2h**

**Tarif : 5€ par personne**



## VISITE D'UN ATELIER DE CÉRAMIQUE



Natacha Roche Fontaine, céramiste sculpteur à Barbuise, vous présentera ses différentes collections, les principaux postes de son atelier et les techniques utilisées. Cette visite sera suivie d'une démonstration particulière de tournage d'une couronne laquelle pourra être décorée par le groupe, cuite et récupérée par la suite.

**Durée : 1h30**

**Tarif : 5€ par personne**

## VOL EN MONTGOLFIÈRE

Offrez-vous un moment de plénitude et de calme en survolant Villenauxe-la-Grande et son vignoble en montgolfière. De la levée du ballon à l'atterrissage, sans oublier le petit « toast du terroir » à l'arrivée, vous vivrez une expérience extraordinaire. Sensations fortes assurées !

**Durée : 3h**

**Tarif : 150€**



## VISITE DE LA CHAPELLE DU MONASTÈRE NOTRE-DAME DE LA SAINTE-EPÉRANCE À MESNIL-SAINT-LOUP



Dans leur faïencerie, les bénédictins perpétuent la tradition du travail manuel monastique. Leur magasin vous invite à découvrir un véritable « art de la table ».

**Durée : 30 minutes**

**Tarif : Gratuit**

## VISITE DE LA BRASSERIE DU MOULIN DE SAINT-MARTIN

Une jeune créatrice de bières vous propose de découvrir ses boissons, ses nouvelles créations, ainsi que les matières premières et les techniques de fabrication de la bière. La visite se terminera par une petite dégustation de bière !

**Durée : 1h**

**Tarif : 3€ par personne**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération !





## VISITE DE L'ÉGLISE DE PERIGNY-LA-ROSE

Visite guidée à la découverte de l'église et de ses vitraux contemporains.

**Durée : 1h**

**Tarif : Gratuit**

## VISITE DE L'ATELIER "DESAFINADO"

Accueil dans le magasin de Romilly-sur-Seine autour d'une collection privée d'instruments de la famille de l'accordéon (environ 20 pièces de 1850 à aujourd'hui). Rappel historique des accordéons exposés. Visite de l'atelier et des différents postes de travail. Démonstration d'instruments et possibilité d'en essayer certains.

**Durée : 1h**

**Tarif : 5€ par personne**



## ECOMUSÉE DE LA MINE D'ARGILE ET DE LA CÉRAMIQUE

Créé en 2007 sous l'impulsion de passionnés d'histoire locale, d'anciens mineurs d'argile et ouvriers porcelainiers, l'écomusée Espace Patrimoine vous propose un bond dans le passé à la découverte du quotidien des "Gueules Grises" et des "Culs blancs" de Villenauxe-la-Grande.

**Durée : 45 minutes**

**Tarif : 2€ par personne**

## APRÈS-MIDI DANS ANTE AUX SALONS DU PARC DU CYGNE DE LA CROIX

- 1ère partie : Accueil avec un fond musical
- 2ème partie : Répertoire musical et chants. Chanson française adaptée à la clientèle au cours du goûter. Vidéo accompagnant la partie chant comprenant, diapos et textes sur les divers titres interprétés, ceci permet au public de redécouvrir les créations lyriques des Stars de la chanson française et éventuellement de chanter avec l'interprète.
- 3ème partie : Dj Guinguette avec chanson live

Assiette gourmande (4 produits) exemple : framboisine, crème brûlée, feuillantine au chocolat, crémeux citron.

Buffet de cafés et infusions, jus d'orange, eau plate et gazeuse à volonté pendant l'après-midi.

**Durée : 2h**

**Tarif : de 18€ ou 20€ avec bouteille de champagne**



# RESTAURANTS À NOGENT-SUR-SEINE



*Cuisine gastronomique Moderne, Accessible, Locale, de Saison et Généreuse.  
Ouvert tous les jours selon disponibilité hors congés annuels | Choix de menu unique  
pour l'ensemble des convives | 1 gratuité pour 25 personnes payantes*

*Ces menus sont proposés à titre d'exemple. Le Chef Lionel Seret propose une cuisine  
"Fait Maison" en fonction des Producteurs Locaux et de la Saisonnalité des Produits.*

## **Menu Rosie à 21€ / personne (2 plats, hors boissons) ou à 29€ / personne (3 plats, hors boissons) :**

**ENTRÉE** Tartare de Saumon Böльмо et Quinoa de Chez Marie-Laure Savouré,  
Citron Vert et Herbes Fraîches

**OU** OEuf de Poule Bio cuit mollet en Chapelure Dorée,  
Poêlée de Pleurotes Fraîches, Sucrs de Volaille

**PLAT** Aile de Raie de pêche Bretonne, Poireaux du Château de La Motte-Tilly,  
Mayonnaise aux Ecorces d'Agrumes

**OU** Suprême de Volaille rôti aux Céréales, Brocolis et  
Oignons Rouges en pickles, Jus à la Bière locale

**DESSERT** Pomme Rôtie au Foin, Caramel de cidre Audois, Crème Glacée Vanille

**OU** Gâteau Mi-Cru Mi-Cuit au Chocolat Noir et Glace au Yaourt Bulgare.



## **Menu Charlie à 35€ / personne (3 plats, hors boissons)**

**ENTRÉE** Moelleux au Fromage Blanc et Queues d'Écrevisses,  
Graines de Courges et Herbes Fraîches

**OU** Magret de Canard Confit, fine mousse de Chèvre Frais,  
Caramel Acidulé et Noisettes Torréfiées

**PLAT** Lieu Jaune de ligne de pêche Bretonne,  
Légumes Verts et sauce vierge

**OU** Râble de Lapin rôti au Cidre de chez Thomas Simonnet,  
Fine Purée de Carottes au Cumin

**DESSERT** Fine aux Poires, Miel et Pignons, Crème Glacée Vanille

**OU** Tartelette au Chocolat Noir et crème Glacée Caramel

**OU** Nougat Glacé aux Fruits des Mendiants, Meringuettes et Caramel à la Betterave

## **Menu Pablo à 45€ / personne (3 plats, hors boissons)**

### **Le Jeu du Palais**

**ENTREE** Les Escargots de Pleurs, coulis de Cresson, Céleri rave, Raifort,  
Jaune d'Oeuf de Poule Cru et Huile d'Ail

**OU** La Truite du Jura fumée par nos Soins, Chou fleur au Siphon  
Caramel de Bière Noire, Poussière de Citron et Herbes Fraîches

**PLAT** Lotte Bretonne cuite à basse température, sauce Armoricaïne,  
Caviar d'Aubergine de Saint-Lupien aux Olives

**OU** Filet de Veau de race Française poché à la ficelle, Girolles boutons,  
Fine Purée de Pomme de Terre fumée, jus à la Sarriette du jardin.

**DESSERT** Déclinaison de Petits Desserts autour du Chocolat

**OU** Sablé au Cédrat, Meringue Fraîche à la Verveine



### **EN OPTION DANS CHAQUE MENU**

- Kir vin blanc à 3,50 €

- Soupe Champenoise à 5 €

- Verre de vin à 3,50 €

- Forfait boissons sans Alcool à 4,50€ (aux minérales, café, thé ou infusions)

- Forfait boissons avec Alcool à 9€ (1/4 de vin rouge, 1/4 de vin blanc, eaux minérales, café, thé ou infusions)

# Auberge du Cygne de la Croix

1 gratuité pour 25 personnes payantes

## Menu à 23,50 € / personne

Menus différents selon la saison, à élaborer avec le chef en fonction du climat.

**BOISSONS** Eau de source plate ou gazeuse et café ou infusion

**Supplément (option) :** Apéritif Kir à la rose de Provins et ses petits feuilletés 3,00 €

Vin de la sélection du sommelier 3,30 €

Coupe de Champagne 7,00 €

Assiette de brie de Meaux 3,50€



## Menu à 34 € / personne

**ENTREE** Salade de Lentillons de Champagne, lardons et copeaux de jambon de pays

**OU** Tourte au Chaource et sa petite salade

**OU** Craquant de courgette, émulsion chèvre, jambon de pays et parmesan

**OU** Terrine au Marc de Champagne et sa petite salade folle

**OU** Brick de Chaource sur lit de mesclun

**OU** Coupole de melon au Ratafia de Champagne

**PLAT** Jambon à l'os braisé, sauce Ratafia

**OU** Râble de lapin aux raisins

**OU** Andouillette de Troyes rôtie au vin des Riceys

**OU** Cuissette de canette au Marc de Champagne

**OU** Dos de cabillaud, sauce Champagne

**OU** Sauté de veau, sauce Ratafia girolles

**Garniture de légumes**

**DESSERT** Charlotte glacée au Marc de Champagne

**OU** Farandole de sorbets

**OU** Coupe de fraises façon Melba

**OU** Crème brûlée aux biscuits de Reims

**BOISSONS** Eau de source plate ou gazeuse, café ou infusion

**Supplément boisson alcoolisée :** 7,20 € avec apéritif Ratafia et vin rouge.

## Menu à 49,60 € / personne

**ENTREE** Millefeuille de tartare de saumon à la mangue / thon rouge au citron vert

**OU** Salade fraîcheur (saumon mariné à l'aneth, filet de sardine au vinaigre de framboise et tomate d'antan)

**OU** Feuilleté de ris de veau, sauce Ratafia

**PLAT** Eventail de magret au Marsala

**OU** Coeur de Rumsteack grillé, sauce béarnaise

**OU** Dos de merlu aux noix de pétoncles, beurre de corail d'oursin

**OU** Brochette de queue de gambas et filet de rouget au piment de la Verra

**FROMAGE** Assiette de fromages de nos pâtures

**DESSERT** Millefeuille aux fraises

**OU** Douceur aux agrumes et son coulis, petit gâteau sec

**OU** Profiteroles, sauce chocolat chaud

**BOISSONS** Eau de source plate ou gazeuse et café ou infusion

**Supplément boisson alcoolisée :** 10,10€ avec apéritif pétillant des îles et ses petits feuilletés, Vin blanc et vin rouge de notre sélection à définir ou 5,55€ sans apéritif.



## Salons du parc du Cygne de la Croix

1 gratuité pour 25 personnes payantes

### Menu à 29,10 € / personne

**ENTREE** Délice de la mer et ses 2 sauces  
**OU** Cocktail de crevettes aux agrumes  
**OU** Assiette du maraicher  
**OU** Petit paté Parisien accompagné de son coulis de tomate

**PLAT** Pavé de saumon Ecosse, beurre corail  
**OU** Brochette du grillardin (4 sortes de viandes), sauce tartare  
**OU** Navarin de veau aux petits légumes  
**OU** Mignon de porc à la moutarde de Reims

**DESSERT** Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise  
**OU** Tiramisu aux fruits rouges  
**OU** Entremet aux fruits de la passion

**BOISSONS** Kir à la rose de Provins et ses petits feuilletés, eau de source plate ou gazeuse  
Pichet de vin du Gard, café ou infusion



### Menu à 40,60 € / personne

**ENTREE** Salade de Lentillons de Champagne, lardons et copeaux de jambon de pays  
**OU** Tourte au Chaource et sa petite salade  
**OU** Craquant de courgette, émulsion chèvre, jambon de pays et parmesan  
**OU** Terrine de Marc de Champagne et sa petite salade folle  
**OU** Brick de Chaource sur lit de mesclun  
**OU** couple de melon au Ratafia de Champagne

**PLAT** Jambon à l'os braisé, sauce Ratafia  
**OU** Râble de lapin aux raisins  
**OU** Andouillette de Troyes rôtie au vin des Riceys  
**OU** Cuisette de canette au Marc de Champagne  
**OU** Dos de Cabillaud, sauce Champagne  
**OU** Sauté de veau, sauce Ratafia girolles

**DESSERT** Charlotte glacée au Marc de Champagne  
**OU** Farandole de sorbets  
**OU** Coupe de fraises façon Melba  
**OU** Crème brûlée aux biscuits de Reims

**BOISSONS** Apéritif Ratafia, eau de source plate ou gazeuse, vin rouge, café ou infusion



### Menu à 59,10 € / personne

**ENTREE** Aspic de filet de sole aux crevettes et son coulis de tomate au basilic  
**OU** Saumon Ecosse fumé par nos soins à la fleur de sel fumée  
**OU** Crème brûlée au foie gras et sa briochette

**PLAT** Quasi de veau et sa fricassée de girolles  
**OU** Fondant de boeuf en brochette à la Hongroise  
**OU** Pavé de sandre rôti aux agrumes  
**OU** Brochette de queue de gambas et filet de rouget au piment de la Verra

**FROMAGE** Assiette de fromages de nos pâtures

**DESSERT** Tarte fine aux fruits de saison et sa quenelle glacée  
**OU** Profiteroles printanières et son coulis de fruits rouges  
**OU** Craquant glacé aux noisettes et sa crème pralinée

**BOISSONS** Apéritif pétillant des îles et ses petits feuilletés, eau de source plate ou gazeuse  
Vin blanc et vin rouge de notre sélection, café ou infusion



## Brasserie Le Bellevue

Orchestre de Jazz offert pour les groupes de 50 personnes minimum | Gratuité chauffeur pour les autocars.

### Menu à 29,90 € / personne

**APERITIF** Petits fours accompagnés de kir simple, coupe de champagne, cocktail de fruits ou sangria

**ENTREE** Trio de Gambas Décortiquées Façon Plancha, sur Guacamole Epicé  
**OU** Tempura de Crevettes (crevettes panées) et sa Sauce Cocktail (5 pièces)  
**OU** Tartare de Saumon Mariné et Sa Chiffonnade de Saumon Fumé  
**OU** Burrata Crémeuse au Pesto sur son Carpaccio de Bœuf Charolais, Parmigiano  
**OU** Croustillant au Reblochon, Jambon Serrano, Rosette, Salade Bouquet  
**OU** Boudin Blanc Grillé, Sauce aux Morilles, Pommes Grenailles Graisse d'Oie  
**OU** Œuf Mayonnaise et sa Tranche de Foie Gras

**PLAT** Pavé de Rumsteak, Sauce Morilles, Frites Fraîches (Origine France)  
**OU** Escalope Milanaise Gratiné au Gorgonzola - Champignons, Linguine  
**OU** Rognon de Veau au Porto Champignons, Purée de Pomme de Terre  
**OU** Cuisse de Canard Confite, Sauce Poivre, Pommes Grenailles Graisse d'Oie  
**OU** Véritable Andouillette de Troyes 5A, Crème de Chaource, Frites Fraîches  
**OU** Filet de Saint Pierre, Beurre Blanc, Risotto Epinard – Petits Pois

**DESSERT** Pâtisseries et Glaces en Vitrine (Boulangerie Brasse Nogent-sur-Seine)

**BOISSONS** Vins et eaux minérales ou Gazeuses à raison de 5 personnes par bouteille, café inclus.



## Le Petit Nogentais

Le restaurant vous propose un **exemple de menu**, ces plats vous sont proposés à titre indicatif et peuvent varier en fonction des saisons et de l'arrivée des produits frais. Le prix varie également, en fonction des plats choisis.



**Menu à 14,90€**

Plat du jour + Dessert (Mousse au chocolat ou salade de fruit de saison)

### Menu entre 20€ et 25€ avec entrée, plat et dessert

EXEMPLE DE MENU :

**ENTREE** Tomates Mozzarella  
**OU** Salade de chèvre chaud  
**OU** Velouté du moment et sa tuile de parmesan (selon la saison)

**PLAT** Véritable andouillette de Troyes "AAAA", sauce à la moutarde à l'ancienne et frites maison  
**OU** Pavé de saumon en croûte de chorizo et ses tagliatelles  
**OU** Tagliatelles Arabiata (cuisinées à la tomate légèrement épicées)  
**OU** Large choix de Pizzas

**DESSERT** Moelleux au chocolat  
**OU** Duo de crèmes brûlées  
**OU** Mousse au chocolat de Laetitia

Boissons en supplément, à la carte.



## RESTAURANTS À NOGENT-SUR-SEINE

### *Crêperie Vanille*

#### Menu à 16 € / personne

**ENTREE** Salade du jour (selon la saison)

**PLAT** Galette complète

**DESSERT** Crêpe caramel beurre salé maison

**BOISSONS** Bolée de cidre  
**OU** Verre de vin  
**OU** Eau



#### Menu à 20 € / personne

**ENTREE** Salade du jour (selon la saison)

**PLAT** Faux-filet avec frites  
**OU** Andouillette AAAAA avec frites

**DESSERT** Crêpe caramel beurre salé maison

**BOISSONS** Bolée de cidre  
**OU** Verre de vin  
**OU** Eau

## RESTAURANT À VILLENAUXE-LA-GRANDE

### *Le Flaubert*

#### Menu à 30 € / personne

**ENTREE** Magret de canard confit, figue, miel et badiane  
**OU** Duo de saumon en tartare, marinade aux herbes

**PLAT** Suprême de pintade sauce ratafia, champagne  
**OU** Dos de cabillaud, croûte d'aromates

**DESSERT** Crèmeux au chocolat, caramel beurre salé  
**OU** Baba au rhum fruits rouges

**BOISSONS** Apéritif, vins et café



## RESTAURANT À SAINT-HILAIRE-SOUS-ROMILLY

### *Crêperie La Noue des Rois*

#### Menu à 20 € / personne

**PLAT** Galette pur sarrasin « Boulou » (Jambon, fromage, soubise, tomate, champignons, oeuf, salade)

**DESSERT** Crêpe pomme chantilly  
**OU** Glace coupe 2 boules, chantilly

**BOISSONS** Kir (vin blanc) ou kir breton (cidre)



## *A Vos Couverts*

**Menu à 17€ avec entrée, plat et dessert**

**OU Menu à 20€ avec entrée, plat, dessert et un verre de vin**  
(hors weekend et jours fériés)

EXEMPLE DE MENU :

**ENTREE** Tomates Gourmandes Rôties à la Mozzarella

**OU** Fondant de poisson et son jus aux crustacés

**OU** Salade Fraîcheur du Moment

**PLAT** Le Poisson d'arrivage préparé selon la Pêche du Jour

**OU** Filet mignon de porc fermier et crème au Chaource

**OU** Tagliatelles Fraîches cuisinées à notre envie

**DESSERT** Chantilly vanillée aux Fraises fraîches de nos cueilleurs

**OU** Tarte fine aux pommes caramélisées

**OU** Moelleux au Chocolat cœur Ivoire et son sorbet artisanale

Ceci est un **exemple de menu**, Le jour de votre venue, vous aurez le choix entre 3 entrées, 3 plats et 3 desserts. Les propositions vous seront faites **le jour même**, selon l'arrivage des produits frais.

**OU** Possibilité de choix à la carte : Entrées 10€, Plats 16€ et Desserts 8,50€  
(Vendredi soir, samedi midi et soir)



## RESTAURANT À MARIGNY-LE-CHATEL

### *La Renaissance*

**Menu à 25 € / personne**

**ENTREE** Feuilleté au chaource

**OU** Salade Argenteuil

**OU** Salade Champenoise

**PLAT** Filet mignon de porc aux girolles avec fagot de haricots verts et pommes coquettes

**OU** Cuisse de canard au vinaigre de cidre avec poêlée de légumes et pommes paillassons

**OU** Rôti Orloff avec frites maison

**FROMAGE** Assiette 3 fromages et salade

**DESSERT** Tarte fine de la Forêt d'Othe, glace vanille

**OU** Bavaois fruits rouges

**OU** Salade de fruits frais

**BOISSONS** Apéritif, eau, vin et café





OFFICE DE TOURISME  
DU NOGENTAIS ET DE  
LA VALLÉE DE LA SEINE

**Votre contact groupe :**

**Laurine GUIGUET**

03 25 39 42 07

[groupe@tourisme-nogentais.fr](mailto:groupe@tourisme-nogentais.fr)



**Nogent-sur-Seine**  
Passionnément

5 Rue Saint-Epoing 10400 Nogent-sur-Seine

03 25 39 42 07

[contact@tourisme-nogentais.fr](mailto:contact@tourisme-nogentais.fr)

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Le dimanche (juillet et août) aux mêmes horaires



**Villenaux la Grande**  
Art Champagne & Patrimoine

23 place Georges Clémenceau 10370 Villenaux-la-Grande

03 25 21 38 94

[villenaux@tourisme-nogentais.fr](mailto:villenaux@tourisme-nogentais.fr)

Ouvert du mercredi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Le mardi de 13h30 à 17h30



**Romilly**  
sur-seine

4 rue du Général De Gaulle 10100 Romilly-sur-Seine

03 25 24 87 80

[officedetourisme@ccprs.fr](mailto:officedetourisme@ccprs.fr)

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30

Le vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h

Le samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h