



JOURNEE DE LA DINDE

LE DIMANCHE 6 DECEMBRE 2026

Départ de votre région et route en direction de Thiers. Arrivée prévue au Pavillon Fani. Situé au cœur de la ville de Thiers, capitale mondiale de la coutellerie, le Pavillon Fani vous ouvre ses portes pour une expérience culinaire d'exception. Ce restaurant gastronomique, alliant élégance et créativité, propose une cuisine raffinée qui sublime les produits du terroir au fil des saisons. Dans un cadre moderne et chaleureux, le chef met à l'honneur les saveurs d'Auvergne, revisitées avec audace et finesse. Chaque assiette est une véritable œuvre d'art, pensée pour éveiller tous vos sens.

Cocktail pétillant et sa mise en Bouche

Mini coquilles de St Jacques à la crème de ciboulette

Mousseline de saumon sur sa fondue de poireaux et sa tartelette assortie

Granité de Noël

Fondant de bœuf aux vieux St Joseph ses pommes grenailles en brochette et sa ratatouille du soleil

Trio de fromage

Délice glacé menthe aux pépites de chocolat sur crème anglaise vanillée

Café et petit punch en buffet



Le temps d'un déjeuner, laissez-vous séduire par l'excellence d'une table réputée, où tradition et innovation se marient harmonieusement. Un moment de gastronomie unique, parfait pour savourer le patrimoine culinaire de la région au cours de votre séjour. Ce repas sera suivi d'une après-midi dansante et d'une tombola. Retour dans la soirée dans votre région.

Prix par personne : 133 €

- Tarif comprenant : transport en autocar grand tourisme, le déjeuner boissons incluses, après-midi dansant et la tombola, un cadeau pour chaque participant (une dinde de 3 kg pour les hommes et une pintade de 1.5 kg pour les femmes)