

JOURNÉE DÉCOUVERTE DE SAINT-EMILION

Le samedi 26 avril 2025

Visite de l'église monolithe à 10H

+ repas dans un restaurant au coeur de Saint-Emilion

+ dégustation de vin et chocolats dans un château familial

- **Ne manquez pas cette visite privative offrant une immersion d'environ 1h au cœur de la pierre calcaire pour une découverte exclusive du patrimoine souterrain de Saint-Emilion !**

De l'histoire du moine fondateur du village, au creusement de la surprenante église monolithe, la visite vous fera découvrir 4 monuments : l'ermitage d'Emilion, la Chapelle de la Trinité et ses peintures médiévales, les catacombes ainsi que l'église souterraine.

- Le midi déjeuner dans un restaurant niché au coeur du célèbre village viticole, **La Côte Braisée** est l'endroit idéal pour savourer des plats généreux et gourmand, mettant à l'honneur des produits locaux.
- Ensuite venez vivre une expérience différente au **Château Cardinal-Villemaurine**. Partez à la découverte des coulisses d'un Grand Cru au travers de nos installations techniques et de nos carrières souterraines.

La dégustation de 4 vins est accompagnée de 4 chocolats Origine spécialement sélectionnés pour nos vins.

**COUP DE
COEUR
2025**

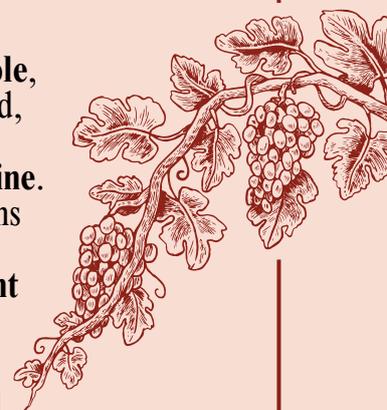
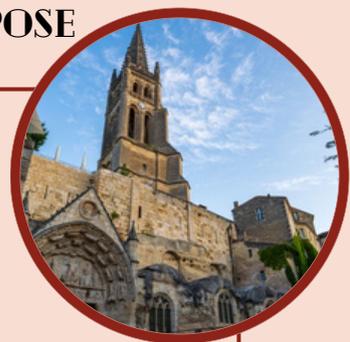
TARIF EVOLUTIF	Tarif CE	Ayant-droit INSERM *	Universitaire adhérent Clascub**
	sans subvention	50%	10%
Journée complète adulte	81,5€	40,75€	73,35€
Visite + restaurant adulte	46,5€	23,25€	41,85€
Journée complète enfant (jusqu'à 8 ans)	24€	12€	21,6€

* 1 place par ayant droit INSERM

** 2 places par adhérent CLASCUB

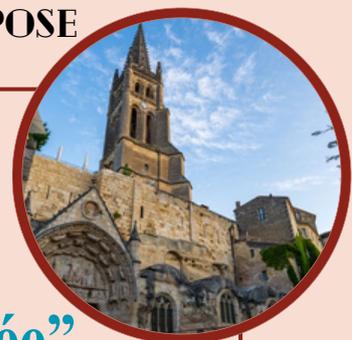
**LES PAIEMENTS SE FONT PAR CHÈQUE À L'ORDRE DU
"CAES INSERM – CLAS DE BORDEAUX"**

**Inscriptions, détails des menus et paiement par chèque
avant le 2 avril auprès de elina.casas@inserm.fr**





JOURNÉE DÉCOUVERTE DE SAINT-EMILION



Menu du restaurant “ La Côte Braisée” Choix à donner lors de la réservation

MENU ADULTE

ENTREE au choix:

- Carpaccio de Saumon Fumé
- Salade Périgourdine (Gésiers de Poulet, Bleu, Croustons)
- 6 Escargots de Bourgogne
- Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison (supplément de 5€)

PLAT au choix:

- Entrecôte à la Sauce bordelaise
- Filet de Sole à la crème de poireaux
- Brochettes de Magret de Canard (Sauce au Poivre)
- Confit de Canard

DESSERT à la carte

MENU CANAILLE (ENFANT - DE 8 ANS)

PLAT au choix:

- Steak Haché Frites maison
- Jambon Serrano Frites maison

DESSERT au choix:

- Ile flottante
- Cornet glacé

