



39.70 € / PERS.

BASE 25 ADULTES



Journée
Toute l'année

Au programme

10h30 : Grotte du Mas d'Azil

Partez à la découverte des premiers hommes. Votre visite débutera par le centre d'interprétation de 300m² : maquettes et nouvelles techniques virtuelles vous permettront de mieux appréhender la visite guidée. Votre guide abordera tour à tour, la formation de cette gigantesque grotte, la paléontologie mais surtout la Préhistoire

12h30: Déjeuner dans un restaurant du village

Ravioles de Romans au St Marcellin

...

Pumas de porc ibérique basse température sauce piquillos

...

Bavarois aux fruits rouges

...

Vin et café compris

Le chef se réserve le droit de modifier sa carte suivant les saisons et les produits du marché.

14h30 : Visite guidée du village du Mas d'Azil

Un guide conférencier vous prendra en charge afin de vous faire découvrir le patrimoine riche et unique de ce petit village de caractère (ruelles, maisons à colombages, temple protestant...). Créé par des moines au VII^{ème} siècle, au cœur des guerres de religion du XVI^{ème} siècle, ce farouche bastion protestant garde les traces de son passé mouvementé. En fin de visite, une pause sucrée ou salée vous sera proposée.

16h30 : Musée de la Préhistoire

Ce musée permet de découvrir des collections d'armes et d'outils Magdaléniens, mais aussi de nombreux objets décorés parmi lesquels la reproduction du célèbre propulseur « Le faon aux oiseaux », ainsi que des galets peints, caractéristiques de la période azilienne.

“ Vous aimerez :

- Le déjeuner à base de produits frais et locaux ;
- Les dimensions exceptionnelles de la Grotte ;
- La richesse historique du Mas d'Azil.



*LE PRIX (BASE 25 PERSONNES)

Comprend : les visites mentionnées sur le programme - le déjeuner (vin et café compris) .

Ne comprend pas: le transport et les transferts - les boissons supplémentaires - les dépenses personnelles - l'assurance annulation.

NOUS CONTACTER

Office de tourisme des vallées
de l'Arize et de la Lèze

Elodie MACHICOT

05 61 69 99 90

www.tourisme-arize-leze.com

production@tourisme-arize-leze.com