



5 jours 

Du 29 décembre
au 2 janvier 2026

1039 €

Réveillon en Loire Atlantique

JOUR 1 VOTRE RÉGION > SAINT NAZAIRE > VIGNEUX DE BRETAGNE

Départ de votre région en direction de Saint Nazaire. **Déjeuner** puis **visite des Chantiers de l'Atlantique** : du France, au Queen Mary 2, du Harmony of the Seas... autant de paquebots de légende construits à Saint-Nazaire. La visite vous plonge au cœur d'une aventure industrielle rare révélant des savoir-faire d'exception. Vous découvrirez les ateliers et cales d'assemblage : un spectacle fascinant et spectaculaire ! Route vers votre hôtel★★★★, installation, **dîner** et logement.

JOUR 2 NANTES

Petit déjeuner puis route vers Nantes. **Visite et découverte des Machines de l'île**, projet artistique inédit qui invite au rêve et au voyage. Le **Carrousel des Mondes Marins** : un véritable théâtre à 360°. Vous serez spectateur d'étranges et inquiétantes créatures marines dans une gigantesque pièce montée sur trois niveaux. **La Galerie des Machines** est un lieu vivant avec la mise en scène d'un véritable bestiaire de machines. La visite est rythmée par les interventions des machinistes qui expliquent l'histoire du projet et le fonctionnement de ces étranges créatures. **Déjeuner**. **Visite guidée du Château des Ducs de Bretagne à Nantes** : visite générale qui présente à la fois le château (son histoire dans les grandes lignes, notamment l'époque des Ducs de Bretagne) et les salles incontournables du musée : la fin du Moyen Age, la traite et l'ère industrielle. Retour à l'hôtel, **dîner** et logement.

JOUR 3 LE VIGNOBLE NANTAIS

Petit déjeuner puis route vers le **Château du Cléray à Vallet**. Le Château du Cléray est l'une des plus anciennes propriétés

de vignoble de Sèvre et Maine. Ses caves voutées vous ouvrent leurs portes. Vous retracerez avec notre guide l'histoire de la famille Sauvion. L'élaboration du Muscadet sur Lie n'aura plus de secrets pour vous. **Au cours de la dégustation de 3 vins**, vous apprécierez la gamme Haute Culture, qui rassemble des Muscadets de gastronomie exprimant la finesse, l'élégance et le style qui caractérisent la signature Sauvion. **Déjeuner**. **Visite guidée "Laissez-vous conter les Bords de Loire"**. Découverte passionnante des activités liées à ce fleuve sauvage : la faune, la flore, l'histoire du commerce fluvial mais aussi la Levée de la Divatte, construction unique en son genre le long du fleuve royal (arrêts panoramiques). Visite en car et à pied. Retour à l'hôtel, **Soirée Réveillon** et logement.

JOUR 4 BRUNCH DU NOUVEL AN ET PORNIC

Matinée libre à l'hôtel puis Brunch du Nouvel An servi de 10h à 13h. L'après-midi, départ pour une promenade digestive sur la côte. **Visite libre de Pornic**, jolie station balnéaire qui se déploie autour du vieux port où s'amarrent bateaux de pêche et voiliers traditionnels. En longeant les quais et ses terrasses, une promenade rejoint le solide château élevé au 13^e siècle, puis le sentier regagne le nouveau port de la Noëveillard. Retour à l'hôtel, **dîner** et logement.

JOUR 5 DÉJEUNER-CROISIÈRE > VOTRE RÉGION

Petit-déjeuner à l'hôtel puis route vers Nantes pour un déjeuner croisière sur la Loire. Le temps d'une **croisière exceptionnelle au cœur de Nantes**, profitez des richesses naturelles de "la plus belle rivière de France" (François 1^{er}). Puis route vers votre région.

PRIX COMPRENANT > Transport en car de Grand Tourisme • Hébergement en Hôtel★★★★ base chambre double ou twin • Taxe de séjour • Pension complète du déjeuner du jour 1 au déjeuner du jour 5 • Boisson incluse ¼ de vin • Les excursions mentionnées au programme • L'assurance assistance rapatriement • **NON COMPRIS** > Supplément chambre individuelle + 150€ • L'assurance annulation + 33€ • Toutes dépenses personnelles • **FORMALITÉS** > Carte nationale d'identité - 10 ans ou passeport valide, copie demandée à l'inscription • **NB** > L'ordre des visites ou des excursions peut être modifié

Exemple* de Menu Saint-Sylvestre

Coupe de Saumur Bouvet
Ladubay & Cocktail Nantillais
Langoustines en cheveux
d'anges crème d'escargots

Saumon fumé label rouge,
nid de légumes Nantais
marinés au yuzu
Chardonnay

Saint-Jacques bretonnes,
bouillon champêtre, girolles
et shitakés, chou pak choi
Chenin-Chardonnay

Fraîcheur de
« Gin Nantais 1924 »,
sorbet pamplemousse

Tournedos Rossini, foie gras,
mouseline de potimarron
et châtaigne, pomme
Pont Neuf, minis légumes
Finistériens, Médoc AOC

Cromesquis de curé nantais,
caramel de cidre
fraîcheur de pomme

Dôme menthe chocolat, sablé
Earl Grey, menthe pastille
Champagne Duval Leroy
« Fleur de Prestige »

Dîner accompagné
de chansons françaises
Soirée dansante

La brioche & la dégustation
d'huître et Muscadet
au petit matin

*Menu 2025 non établi à ce
jour. Exemple de 2024.