SUR LA ROUTE DE LA BIÈRE

Goûtez à la recette du bonheur à la mode ch'ti ! Ingrédients : estaminet, brasserie artisanale, houblon…agrémentée d'une bonne nuit digestive et vos papilles seront toujours en émoi !

À partir de 194€/personne
(base 30 personnes)
2 jours / 1 nuit

AU PROGRAMME

SUR LA ROUTE DE LA BIÈRE

Jour 1

Voici un séjour sous le signe de la couleur, de la saveur et de la fête !
Impossible de venir dans le Nord sans se pencher sur une des spécialités du coin : la bière.
C'est pourquoi nous partons à la rencontre d'une brasserie artisanale, installée dans une ancienne ferme brasserie pour assister au brassage et goûter à la production locale.
L'après-midi, c'est au tour d'une brasserie industrielle de nous dévoiler les secrets de fabrication de l'Angelus, doux breuvage à consommer toutefois avec modération !
Le soir, place au dîner-spectacle avec une ambiance comme l'aime les gens du Nord. Humour et transformisme ont fait de ma soirée un enchantement.

SUR LA ROUTE DE LA BIÈRE

Jour 2

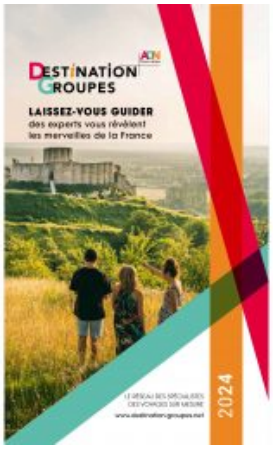
Après une nuit de repos à l'hôtel, nous repartons sur la « route de la bière » pour la visite de la brasserie artisanale Beck, première ferme brasserie de France. Ici, la bière ambrée porte le nom de la fête qui marquait la récolte du houblon « Hommelpap ». Une dégustation et une chope offerte à chacun en souvenir, c'est ça la convivialité du Nord !

CE PRIX COMPREND

- Les entrées aux sites
- Les visites guidées
- Les dégustations
- Les déjeuners 3 plats boissons comprises
- Le diner spectacle 3 plats boissons comprises
- L'hébergement en chambre double ou twin en hôtel 3* en plein coeur de Lille
- Le petit déjeuner

CE PRIX NE COMPREND PAS

- Le transport (devis sur demande)
- Les dépenses personnelles



DESTINATION GROUPES 2024

Télécharger