

Arrivée du groupe sur Roubaix, en autocar

11h30 Visite guidée des collections permanentes du musée La Piscine, thème : L'Art et l'Histoire, durée 1h, 20 personnes maximum par guide,

Celle qu'on appelait la plus belle piscine de France est devenue un musée unique et exceptionnel, grâce à l'architecte Jean-Paul Philippon qui a également travaillé à la transformation de la gare d'Orsay : les sculptures ont pris place au milieu du bassin, et les cabines de douche sont devenues vitrines d'exposition.

Le musée de Roubaix regroupe des collections Beaux-Arts, arts appliqués et textiles, constituées tout au long des 19ème et 20ème siècle : peinture, sculpture, céramique, échantillons textiles, mode, design... Vous y retrouverez quelques grands noms : Picasso, Dufy, Claudel...

Les collections du musée illustrent et témoignent des moments clés de notre histoire, tant nationale que régionale.

durée 1h

1 guide pour 20 personnes maximum

Valable du mardi au dimanche



entrées au musée La Piscine

Trajet du musée au restaurant à bord de votre autocar

13h00 Déjeuner au restaurant (Roubaix) / **(2023)** menu entrée plat dessert

Au coeur du Parc de Barbieux, classé Jardin remarquable en 2012, le Bô Jardin vous propose une cuisine de qualité qui oscille entre tradition et modernité. Profitez de la vue sur le parc et son plan d'eau dans un restaurant rénové.

ENTRÉE PLAT DESSERT

APÉRITIF

- Kir vin blanc et ses biscuits salés

ENTRÉE

- Velouté de légumes de saison servi comme un Capuccino
- Terrine de campagne maison et ses condiments de saison
- Boudin de Saumon, Jeunes pousses et sauce Aigrelette

PLAT

- Paleron de boeuf braisé à la bière, Purée de pommes de terre aux fines herbes et légumes de saison
- Suprême de volaille comme un vol au vent & pomme de terre cocotte
- Pêche du Jour & Risotto Grana Padano

DESSERT

- Vaporeux à la chicorée et sirop au genévrier
- Ile flottante, crème anglaise et sauce caramel
- Ganache chocolat noir, croquant praliné et crème à la vanille

BOISSONS

- 1 verre de vin (rouge, rosé, blanc), eau plate, café



Menu 2023 susceptible d'être modifié sans préavis

Ouvert le midi du lundi au dimanche, le soir sur réservation

Trajet de Lille à Roubaix à bord de votre autocar

Installation à l'hôtel

Temps libre dans la ville

19h30 Dîner au restaurant Ibis Kitchen (à 5mn à pied de l'hôtel) / (2023) MENU

FORMULE 3 PLATS BOISSONS

MENU 2023 Ibis Lille centre Gares

ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT

ENTRÉES

Tarte saumon brocolis

Clafoutis poulet, tomate, mozzarella

Terrine de canard et girolles

Tatin légumes (végétarien)

Tartare saumon

Salade César (poulet, croûtons à l'ail, sauce parmesan)

Salade fraîcheur à la grecque (féta, poivrons et artichauts confits) (végétarien)

Quiche aux poireaux (produits régionaux)

Toast Maroilles, salade verte (végétarien) (produits régionaux)

PLATS

Pavé de saumon, sauce beurre blanc

Dos d'églefin sauce Choron (béarnaise tomatée)

Poulet basquaise

Tagliatelles poulet et légumes pesto

Liguines courgette et burrata (végétarien)

Curry de porc madras (curry et raisin)

Paupiette de veau, sauce napolitaine

Tomates farcies façon grand-mère, sauce tomate

Tagliatelles forestières (végétarien)

Escalope de volaille au jambon cru gratinée

Carbonnade flamande (mijoté de boeuf à la bière) (produits régionaux)

Waterzoi de poulet ou cabillaud aux petits légumes (produits régionaux)

PotjeVeesch (terrines de lapin, veau, porc et poulet en gelée) (produits régionaux)

Boeuf bourguignon (mijoté de boeuf au vin rouge)

DESSERTS

Salade de fruits

Charlotte aux poires

Cheesecake et coulis de fruits rouges

Craquant chocolat

Crème brûlée à la vanille

Tarte abricot-amande

Tarte citron meringuée

Bavarois vanille-caramel
Coulant caramel beurre salé
Tarte au sucre (produits régionaux)
Tiramisu au spéculoos (produits régionaux)

Boissons : Eau, 1/4 de vin, café

Choix de menu unique pour le groupe à nous communiquer
Veillez indiquer les éventuelles allergies / intolérances
Menu 2023 susceptible d'être modifié sans préavis

Nuit d'hôtel * en chambre double [1 grand lit] (7)**

L'ibis Styles Lille Centre Gare Beffroi est situé dans le centre de Lille, à 600 mètres des gares de Lille-Flandres et de Lille-Europe.

Les chambres sont dotées d'une salle d'eau privative, d'une connexion Wi-Fi gratuite et d'une télévision à écran plat.

Un petit-déjeuner buffet est compris dans le tarif de la chambre. Vous pourrez vous détendre au bar. Des événements d'entreprise peuvent être organisés dans les trois salles de réunion modernes.

L'hôtel se trouve à 10 minutes à pied du quartier commerçant et d'affaires Euralille et à 5 minutes de marche du Grand Palais de Lille.



Taxes de séjour incluses

Jour 2 - Mercredi 03 avril 2024 : LILLE

Petits-déjeuners à l'hôtel inclus

RDV devant le Palais Rihour, place Rihour avec guides

10h00 Vieux-Lille Gourmand [mini-gaufre et bière], durée 2h,

Une pincée de culture dans le coeur historique, un soupçon de gourmandise autour d'une mini-gaufre Meert, le tout arrosé de bière locale (*), voilà la recette parfaite pour une découverte du Vieux Lille en toute convivialité !



Visite pédestre

Sous réserve d'ouverture de la cathédrale et de la Vieille Bourse. Maison Meert fermée le lundi matin

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

dégustation de la mini-gaufre Meert et et dégustation de bière comprises



12h15 Déjeuner au restaurant (vieux-ville) / menu 3 plats boissons

En plein coeur du Vieux-Lille, face à la cathédrale Notre-Dame de la Treille, dans un esprit jeune et cosy, profitez à toute heure de nos cocktails et planches, mais également d'une délicieuse cuisine faite maison préparée par le chef.

Restauration tous les midis et le vendredi soir et le samedi soir.

FORMULE ENTRÉE-PLAT-DESSERT

ENTRÉE Tarte au maroilles Duo de croquettes de crevettes

PLAT Bavette sauce poivre Carbonnades flamandes Poulet au maroilles

DESSERT Crème brûlée Tarte aux pommes Moelleux

BOISSONS

Carafe d'eau

Une bière (25cl) ou verre de vin ou un soft

1 Café

Fin des prestations - Départ