



REVEILLON SUR LA COSTA BRAVA

COTILLONS ET DECOUVERTES

DU 29 DECEMBRE 2024 AU 02 JANVIER 2025

Nous vous proposons cette année un réveillon en Espagne : un séjour sur la Costa Brava alliant festivités du Nouvel An et découverte des jolies cités de Tossa de Mar et San Feliu de Guixols. Sans oublier une journée guidée au cœur de la trépidante capitale catalane, Barcelone !

DIMANCHE 29 DECEMBRE :

VOTRE REGION – SANTA SUSANNA

Départ de votre région et arrêt petit-déjeuner et déjeuner LIBRES en cours de route. Vous arriverez à Santa Susanna en fin d'après-midi pour vous installer à l'hôtel DWO Sirius 4****, est un hôtel conçu pour la détente et la déconnexion à Santa Susanna, à seulement 150m de la plage.

Les chambres sont modernes et spacieuses. Elles sont dotées de la climatisation, d'un coffre-fort, d'une télévision, d'une salle de bains complète et d'un balcon. Le DWO Sirius - Adults Only compte aussi un sauna, un jacuzzi, une salle de sport et un centre commercial. Sur place, vous profiterez d'un restaurant buffet et d'un bar-salon donnant sur la mer.

LUNDI 30 DECEMBRE :

DECOUVERTE DE BARCELONE

Départ de votre hôtel avec votre guide pour la journée à Barcelone et découverte de cette ville cosmopolite, capitale de la Catalogne et siège des Jeux Olympiques en 1992, pépinière d'artistes tels que Picasso, Miro ou encore Gaudi... Barcelone est célèbre également pour ses trésors architecturaux comme le Quartier Gothique ou encore la Sagrada Familia (extérieurs). Vous monterez aussi à Montjuic pour profiter d'une vue d'ensemble sur la ville et son port ainsi qu'un temps libre sur les célèbres Ramblas pour flâner à votre guise sur la promenade la plus animée de la ville. Déjeuner Paëlla au village espagnol en cours de visite. Retour à votre hôtel en fin de journée.



MARDI 31 DECEMBRE :

DECOUVERTE DE LA COSTA BRAVA – GRANDE SOIREE DU REVEILLON

Petit-déjeuner à votre hôtel et route pour la visite guidée de deux jolies stations balnéaires de la Costa Brava : San Feliu de Guixols et Tossa de Mar. Déjeuner à votre hôtel puis après-midi libre à Santa Susanna. En soirée, profitez de la grande soirée du Réveillon avec musique live et cotillons. Voici votre menu :

Menu du réveillon (sous réserve de modification)

Apéritif et tapas du chef

Crème d'asperges sauvages aux herbes fraîches et petits croûtons

Langouste gratinée et riz piémontaise au curry

Sorbet Mojito

Faux-filet de veau de Girona, pommes de terre grillées à la crème Fernand Point

Fromages frais et affinés

Parfait glacé au chocolat blanc

Turrons et raisins de la chance à minuit

Cafés et liqueurs

Vins blancs, rouges et eaux minérales

Bar libre de 00h00 à 02h00

Nuit à l'hôtel.

MERCREDI 1^{ER} JANVIER :

JOURNEE LIBRE

Journée libre avec petit-déjeuner, déjeuner et dîner à l'hôtel.

JEUDI 2 JANVIER :

SANTA SUSANNA – VOTRE REGION

Petit-déjeuner à votre hôtel puis route de retour avec un arrêt déjeuner LIBRE sur autoroute. Arrivée dans votre région en soirée.



LES + DE VOTRE VOYAGE :

1. Un superbe hôtel 4**** offrant des prestations de qualité et idéalement placé
2. Découverte de Barcelone et de la Côte sauvage
3. Un Réveillon du Nouvel An inoubliable alliant gastronomie et festivités en musique

COTE PRATIQUE :

Prix par personne au départ de :		
Decize / Moulins / Nevers	Corbigny	St Amand Montrond
845 €	880 €	885 €

Suppl. chambre individuelle : 142 €
Le nombre de chambres individuelles est limité.

Ce prix comprend :

- Le transport en autocar Grand Tourisme
- L'hébergement en hôtel 4****
- La pension complète, boissons comprises, du dîner du jour 1 au petit-déjeuner du jour 5
- Les visites et excursions mentionnées au programme
- La soirée du Réveillon avec musique live

Ce prix ne comprend pas :

- Le petit-déjeuner et le déjeuner du jour 1, le déjeuner du jour 5
- Les extras, les pourboires et les dépenses personnelles
- L'assurance assistance – annulation – bagages : 34 € par personne

Formalités pour les ressortissants français : passeport ou carte nationale d'identité en cours de validité obligatoire.

R ressortissants d'autres nationalités : nous consulter