

Déjeuner Belle Époque

Vivez une expérience originale en déjeunant à bord de nos voitures "Belle Époque", tractées par une locomotive Diesel.

Les Jeudis en Avril, Mai (sauf le jeudi 9 mai remplacé par le Mardi 7 mai), Juin, Septembre et Octobre. Les Jeudis 4 Juillet et 29 Août 2024.

Forfait 1
52 € / pers

Voyage entre Noyelles et Saint-Valery, déjeuner inclus

Un adulte gratuit pour 50 payants.
Plateau-repas offert au chauffeur.

12h00 : Départ de la gare de Noyelles-sur-Mer.

De 12h15 à 14h15 : Déjeuner à bord, servi à l'arrêt sur la Digue du Fond de Baie.

14h30 : Arrivée en gare de Saint-Valery-sur-Somme

Forfait 2
63 € / pers

Voyage entre Le Crotoy et Saint-Valery, déjeuner inclus

Un adulte gratuit pour 50 payants.
Plateau-repas offert au chauffeur.

11h00 : Départ de la gare du Crotoy, sur le train régulier tracté par **une locomotive à vapeur**.

11h30 : Arrivée en gare de Noyelles-sur-Mer. Changement de train.

12h00 : Départ de la gare de Noyelles-sur-Mer, à bord de la rame restaurant tractée par **une locomotive diesel**.

De 12h15 à 14h15 : Déjeuner à bord, servi à l'arrêt sur la Digue du Fond de Baie.

14h30 : Arrivée en gare de Saint-Valery-sur-Somme.

Conditions de Réservation (minimum 35 personnes)

- Réservation obligatoire. Capacité 115 couverts. Merci de nous contacter au 03.22.26.05.21.
- Pour toute confirmation de réservation un chèque d'arrhes de 1 000 € (établi à l'ordre du CFBS) est à joindre à votre courrier.
- Règlement du solde de la prestation 15 jours avant la date du voyage, par chèque bancaire.
- En cas d'inscription tardive (15 jours avant la prestation), la totalité du paiement sera demandée à la réservation.
- Le groupe doit impérativement se présenter en gare 30 minutes à l'avance. Nous attirons votre attention sur le respect des horaires, le départ du train ne pouvant être décalé, car soumis à l'exploitation régulière du réseau des Bains de Mer.
- Tout retard ou non présentation du groupe ne donneront lieu à aucun remboursement.

MENU

Choix du menu unique pour l'ensemble du groupe à prévoir lors de la réservation.

Apéritif

Kir au Cidre Brut
Nectar de Rhubarbe (sans alcool)

Entrées

Gâteau de Saumon aux Rillettes de Cabillaud
Quiche aux Asters Maritimes de notre Baie et Saumon Fumé
Profiterole de Canard Confit au Cocktail de Champignons
Terrine Picarde aux Pommes et Fromage sur Salade

Plats

Carbonade de Joue de Boeuf à la Blanche Picarde
Pavé de Porc braisé adouci au Miel de Picardie
Suprême de Poulet aux Senteurs de Maroilles
Pêche du Jour, réduction au Chardonnay

Et son accompagnement (légumes de saison)

Desserts

Mille Crêpes Pomme et Frangipane
Gâteau Battu et sa Salade de Fruits
Mousse au Chocolat Noir et son macaron
Faisselle Nature sur Tartare de Fruits

Boissons

1/4 de Vin en Bouteille Blanc, Rosé, Rouge, Eau Plate et Café

