



## Mr Travelin matkatarjous LYON 5.-7.4.2019



Tom Seppälä - 0207 451 451 ([tom.seppala@mrtravel.fi](mailto:tom.seppala@mrtravel.fi))

### **Matkapaketti**

Upea gourmet-matka Ranskan Lyoniin. Mukava hotelli keskustassa ja käynti mm. Tetedoie - ravintolassa.

### **Matkustusaika**

05.04.2019-07.04.2019

### **Matkustajat**

- 20-25 aikuista

### **Matkapaketti sisältää**

- Lennot Helsinki-Lyon-Helsinki, Finnair, (23 kg laukku)
- Maapaketti ohjelma mukaan
- Matkapaketin **hinta 1441 eur / henkilö**

### **Maksuehdot**

Etumaksu 100 eur / henkilö, eräpäivä ilmoitetaan erikseen

Loppumaksu 1341 eur / henkilö, ilmoitetaan erikseen.

1 hengen huoneen lisämaksu +140€/hlö

Matkan hinta on laskettu 20 maksavan asiakkaan mukaan. Mikäli ryhmän koko laskee, pidätämme oikeuden tarkastaa hintaa hieman (bussin ja oppaan osalta).

### **MATKAOHJELMA**

#### **5.4.2019 perjantai**

Lento Helsinki → Geneve klo 08:05 - 10:05

- Vastaanotto perillä



Kuljetus hotelliin **Mercure Lyon Centre Republic 4\*** (5 Rue Jacques Stella, 69002 Lyon)

- Majoittuminen
- Illallinen **Tetedoie**, Michelin-tähtiravintolassa

Menu

*Amuses-bouches\* Sardine, aubergines et tomate  
Sardines, aubergines & tomato*

\*\*\*

*Tomate, stracciatella et pesto  
Tomato, cheese and pesto*

\*\*\*

*Le "HTV" (Plat Signature Homard et Tête de Veau)  
"HTV" – signature dish*

\*\*\*

*Plat végétal*

\*\*\*

*Boeuf, huître & piment de Bresse  
Beef, oysters and Bresse pepper*

\*\*\*

*Pré-dessert*

\*\*\*

*Fraise, lait de brebis et anis vert  
Strawberry, sheep's milk and green anise*

*Bollinger Spécial Cuvée samppanjaa ja Feuilletés / 1 pullo punaviiniä ja yksi pullo  
valkoviiniä 4 hengelle*

*1 pullo kivennäisvettä 2 hengelle / Kahvi ja kahvileipä*



Tämä Fourvièren kukkuloilla sijaitseva, vuonna 2010 avattu gourmet-ravintola Têtedoie hurmaa joka herkuttelijan tyylikkyydellään ja ainutlaatuisuudellaan. Ravintola yhdistää modernin tyylin ranskalaiseen kodikkuuteen – niin ruokalistalla kuin sisustuksessaakin. Ravintolassa pääset kokemaan Lyonin eri näkökulmassa et vaan menujen mutta myös kaupungin henkeäsalpaavien panorama-näkymien ansiosta. Tällä arvostetulla ravintolalla on myös oma historiansa, sillä se sijaitsee entisen sairaalan, Hôpital de Antiquaille'n tiloissa, jotka ovat muunneltu moderniin, tyylikkääseen sisustukseen, mutta kuitenkin rakennuksen perinteitä kunnioittaen. Asiakkaille halutaan tarjota vain parasta ja tuotteet ovatkin perinteistä, huolella valittua sesonkiruokaa, jonka menut muuttuvat säännöllisesti. Ravintolan alakerrassa on myös viinibaari, jossa pääset maistamaan Ranskan tunnetuimpia ja laadukkaimpia viinejä juustojen ja mikset vaikkapa kaviaarin kera. Christian TÊTEDOIE, ravintolan omistaja ja pääkokki, kutsuu sinut nauttimaan herkullisesta, innovatiivisesta ruuasta ympäristöön, jossa Lyonin historia ja nykyaikaisuus kohtaavat. Têtedoie on myös yhdellä Michelin-tähdellä palkittu ja se ei takuulla jää kenellekään epäselväksi: Têtedoie viettelee asiakkaansa lahjakkuudellaan ja unohtumaton ruokaelämys kaupungin yllä on taattu!

#### 06.04.2019 lauantai

- o Aamiainen hotellissa
- o Aamupäivällä kulinaarinen löytöretki Lyonin ruokahalleille, missä ehdottomasti kaikki Lyonin seudulta saatavat tuotteet ovat edustettuina. *Les Halles de Lyon* on perinteinen kauppahalli, jossa tavalliset lyonilaiset kuin myös kaikki suuret ravintoloitsijat käyvät tekemässä päivän ostoksensa. Halleilla on 58 myyntitiskiä ja se työllistää 400 henkeä. Kauppahallista löytää parhaimmat liha- ja makkarakaupat, juustokaupat, kalakaupat, vihannes- ja hedelmäkaupat jne. Perehdymme hallien ainutlaatuiseseen gastronomiseen tarjontaan asiantuntijan johdolla kahdessa 10 hengen ryhmässä. Kattavan kierroksen aikana saamme maistiaiset mm.
  - *MONSIn -talon juustoista valkoviinin kera*
  - *BOBOSSE -talon leikkeleistä punaviinin kera*
  - *MERLEn ostereista valkoviinin kera*
  - *RICHARTin suklaa ja Macaron leivosmaistiaiset*

#### o Illallinen *Pierre Orsi* \*-ravintolassa

##### **Menu**

*Queen Patience*

\*\*\*

*Hot duck foie gras on spinach leaves*

\*\*\*

*Acadian Lobster in Carapace of Pierre Orsi*

\*\*\*

*Cheeses from Notre Belle France*

\*\*\*



*Farandole of Fairy Delight & Exquisite Treats*

*\*\*\**

*Champagne — Magnum de Moët & Chandon « Brut Impérial »*

*Sancerre « Galinot » Silex Domaine Gitton*

*Chablis C. Davenne 2013*

*Condrieu Domaine Thierry Farjon 2016*

*Clos Margalaine « Margaux » 2012*

*Beaune Champs Pimonts Do. Des Courtines 2000*

*Châteauneuf du Pape Moulin Tacussel 2015*

*Eaux minérales et cafés*

Tämä ravintola sijaitsee kauniissa porvaristalossa Lyonin kuudennessa kaupunginosassa. Ravintolasali on klassisen elegantti ja terassi ruusuköynnöksineen viehättävä ja viihtyisä. Ravintolan nuori keittiöpäällikkö on luonut listan, jossa yhdistyvät paikalliset erikoisuudet ja klassiset Haute Cuisine -herkut – tarveaineet hankitaan päivittäin taatusti tuoreina Lyonin lukuisilta ruokatoreilta. Ravintolan erikoisuuksia mm. hanhenmaksaraviolit portviini-tryffelikastikkeessa, valkosipulilla maustettua helmikanaa, kuorrutettua hummeria... Yksi tähti Michelinin oppaassa. Illallinen kauniissa yksityissalongissa pyöreiden pöytien äärellä.

#### **07.04.2019 sunnuntai**

- Aamiainen hotellissa
- Aamiaisen jälkeen tutustumme maailmankuuluun Beaujolais'n viinialueeseen. (paikallisopas englannin kielellä) Tämä alue sijaitsee Lyonista pohjoiseen ja se on osa Rhône'n viinialuetta, joka kuuluu Bourgognelle. Beaujolais-alueella on kolme AOC merkintää Beaujolais, Beaujolais Village, Beaujolais Cru joita on 10 hyväksytyä kylää. Kaikki viinit ovat nimetty kylien mukaan Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon jne. **Lounas Beaujolais alueen sydämessä sijaitsevassa Ecume Gourmande semi-gastronomisessa ravintolassa**, jonka nuori chef de cuisine on ollut Paul Bocusen opissa. Innovatiivinen keittiö, jonka vahvana perustana on kuitenkin klassinen keittiö: perinteisiä kastikkeita, kohdallaan oleva kypsäysaste, herkullisia jälkiruokia. 4 ruokalajin lounas.
- Kierros päättyy Geneven lentoasemalle.
- Lento Geneve → Helsinki klo 19:00 - 22:55



## EHDOT

- Tarjous sisältää vain ne palvelut, jotka on mainittu.
- Tarjous ei ole kumpaakaan osapuolta sitova.
- Tarjouksen palveluja ei ole varattu tai vahvistettu ellei muuta ilmoiteta.
- Tarjouksessa mainitut palvelut on esitetty siten kuin palveluntarjoaja on ne ilmoittanut.
- Mahdolliset huone-, hyttikuvaukset, kuvat jne. ovat viitteellisiä. Tarkka varustus voi olla hieman erilainen, kuin tarjouksessa kuvattu.
- Mahdolliset majoitusluokitukset ovat joko virallisia tai Mr Travelin arvioimia. Luokitusperusteet vaihtelevat maittain ja ovat siten viitteellisiä.
- Mahdolliset aikataulut perustuvat tarjouksen laadintapäivän tietoihin.
- Valuuttakurssimuutokset saattavat aiheuttaa lopulliseen hintaan muutoksia Kuluttajaviraston Yleisten valmismatkaehtojen perusteella.
- Varsinainen varausvahvistus ja lasku toimitetaan vasta kun kaikki palvelut on varattu ja asiakas on vahvistanut ostavansa matkan.
- Oikeus muutoksin pidätetään, jos käytännön tilanne, kuten palveluiden muuttuminen niin edellyttää.

*TERVETULOA!*