



© Auberge La Terrine

Convivialité à La Terrine

Journée gourmande à la découverte des saveurs et du terroir de la Drôme

Caves de Tain-l'Hermitage et déjeuner traditionnel dansant à l'auberge La Terrine.

Escapade 1 jour

A partir de

98 €

TTC par personne

Itinéraire

Départ en direction de la Drôme. Découverte des Caves de Tain et du travail qui se cache derrière une bouteille de vin, visite des chais de vinification et d'élevage puis dégustation de crus emblématiques de la vallée du Rhône (4 vins). Continuation vers Mercurol. REPAS à l'Auberge paysanne « La Terrine », lieu atypique et champêtre. C'est en 1979 que « Lulu » a créé la Terrine, une auberge familiale et conviviale, où il fait bon de se réunir autour du repas qui fait leur réussite depuis toujours, à base de produits naturels de la ferme, préparés et cuits sur place dans le four à bois (cochons, terrines de canard, caillettes, rillettes, pain et pognes). Après-midi dansant à l'auberge. Possibilité de vente à emporter : pain, pognes, saucisson. Retour vers les localités de départ.

Départ Rhône-Alpes Bourgogne

Le 9 juin 2026	Complet	98 €
Le 17 nov 2026		102 €

Ce prix comprend

- Le transport en autocar de grand tourisme.
- La visite de chais et dégustation.
- Le déjeuner avec vins et café.
- L'animation dansante à la Terrine.

Suppléments

- Assurance annulation : + 2 €.

Formalités

- Carte d'identité en cours de validité.

Menu

- Apéritif maison
- Canapé au four à bois
- Terrines de la ferme (canard, caillette, rillettes)
- Cochon à la broche (farci forestière et légumes)
- Tomme de chèvre et fromage blanc
- Pogne et fruits au sirop maison
- Vins & café
- Le tout à volonté !