



# SORTIES GROUPEES 2021

## Clubs auto/moto



**PALAIS DES BONBONS DU NOUGAT ET DES SOUVENIRS**

**100, Route de Valence**

**26 200 MONTEILIMAR**

**04 75 50 62 66**

**[www.palais-bonbons.com](http://www.palais-bonbons.com)**

**[contact@palais-bonbons.com](mailto:contact@palais-bonbons.com)**



## Retrouvez votre âme d'enfant avec le 4ème site touristique de la Drôme !

**Etape incontournable sur la Nationale 7 historique et musée affiliée à la FFVE**, le Palais des Bonbons du Nougat et des Souvenirs vous propose un retour dans **vos souvenirs**.

Plusieurs visites en une pour retrouver ses souvenirs d'enfant : le site historique, le Palais des Bonbons et du Nougat bien sûr, mais aussi La Maison des Jouets, la Provence en Santons, le Monde des Poupées/Poupons/Nounours, **l'Ere N7-le Musée de la Nationale 7**, l'école d'autrefois, le Monde des Automates, l'Erable « qui es-tu ? », le diorama du Tour de France 1961, les trains électriques, .... et Montélimar oblige **la fabrique artisanale de nougat**.

**Bar/restaurant - Site climatisé – Accès PMR 100% - Parking privé dont un espace couvert**  
**Boutique en accès libre (bonbons,nougat, souvenirs). Dégustation.**

*Sur place : espace extérieur arboré avec espace pique-nique couvert, jeux pour enfants, mini-ferme et volière exotique, Badaboum (parc de jeux indoor).*

**Horaires groupes :** tous les jours 10h00/12h30, 14h00/18h30,  
vacances scolaires (zone A) 10h00/18h30 non stop



**Tarifs groupes :** 8,40 € / pers, 1 gratuité pour 20 – Simple pause boutique : gratuit

**Menus Groupes avec ¼ de vin, 1 café / personne, eau plate et 2 eaux gazeuses/table :**  
Kir, entrée, plat, fromage ou dessert : 19,50 € - Kir, entrée, plat, fromage et dessert : 22,00 €

### Kir de bienvenue

### Entrées au choix

- Salade drômoise (*salade verte, caillette, ravioles, ...*)
- Gâteau de foie de volaille et son coulis de tomates
  - Croustillant de chèvre au basilic
  - Tartare de saumon aux 2 agrumes

### Plats au choix

- Cuisse de pintade de la Drôme rôtie et son jus au thym accompagné de pommes persillées
  - Gardianne de taureau et riz pilaf
- Saumon rôti au pesto et sa purée persillée et ratatouille
- Sauté de veau aux olives de Nyons et gratin dauphinois

### Fromages au choix

- Duo de fromages : Cantal et Bleu d'Auvergne
- Faisselle nature

### Desserts (maison) au choix

- Nougat glacé et son coulis de framboise
- Moelleux au chocolat et sa crème anglaise
  - Salade de fruits frais
- Tarte bourdaloue (poires/amandes)



### Conditions particulières du restaurant :

Menu IDENTIQUE pour l'ensemble des convives

1 gratuité pour 20 personnes

Acompte de 30% à la réservation ou bon de commande

**Confirmation écrite des effectifs définitifs à J-5 au plus tard ; en cas de non confirmation, la facturation se fera sur la base de votre réservation et en aucun cas les repas en moins ne seront déduits**