



SORTIES GROUPEES 2022

Clubs auto/moto



PALAIS DES BONBONS DU NOUGAT ET DES SOUVENIRS

100, Route de Valence

26 200 MONTELIMAR

04 75 50 62 66

www.palais-bonbons.com

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. Nouvel espace d'exposition : ville en briques, Playmobil, Kinder...**

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, ...)
- Terrine du chasseur et son confit d'oignons
- 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
- Sauté de veau aux olives de Nyons et gratin dauphinois
- Canard confit à l'ancienne et purée persillée
- Dos de saumon braisé sauce safranée et riz pilaf

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