

Région Centre Atlantique

Dimanche 28 avril 2019

Virée entre les deux Charentes

Nous serons plus ou moins entre deux mois, alors promenons-nous entre les deux Charentes, à l'initiative des Floureux et des Parfitt.

Après un petit-déjeuner à *La Maison du Passeur*, à Bourg-Charente (16), nous partirons pour un parcours encore en finalisation à cette heure, mais qui sera soigné aux petits oignons. Le road-book nous emmènera sur des petites routes évidemment sinueuses, direction l'océan, des villages de pêcheurs, des marais, etc.



Cette grande boucle de 185 km s'achèvera à Montils, pour un déjeuner au *Relais de Montils*. Ce restaurant qui ne travaille que des produits frais nous propose un apéro, un large buffet d'entrées, un plat (à choisir à l'inscription), fromage, salade et un dessert (également à choisir). L'après-midi, les organisateurs préfèrent vous laisser la liberté d'un épisode 2 de balade dans le coin, car le parcours du matin est copieux...

Le prix de cette sortie est fixé à **32 €**. C'est tout à fait raisonnable, vous en conviendrez.

Les inscriptions se font par LOL, **avant le dimanche 21 avril**.

Dernière précision : la capacité est de 30 voitures. Ne traitez pas !

ATTENTION INFO TRAFIC : le pont de **Bourg-Charente** est fermé pour travaux ! N'arrivez pas par le côté Nord mais par le Sud. Deux possibilités :

- par la 2x2 N 141, sortie **Jarnac-Ouest** ;
- par le centre de **Jarnac**. Après le passage à niveau, prendre la direction Cognac, puis la route à droite à côté des transports Dumont.

Et pensez à faire le plein !

Région Centre Atlantique

Dimanche 28 avril 2019

Virée entre les deux Charentes

- A partir de **8H30** (maxi 9H00) : petit-déjeuner et remise des road-books à La Maison du Passeur à Bourg-Charente (16) - 05 46 81 05 34.
- **9H30** : départs échelonnés
- **13H00** : déjeuner au Relais de Montils, à Montils (17) - 05 46 74 13 39
- **Après-midi** : un épisode 2 de balade ? Vous choisirez

Le menu détaillé

Entrée :

Buffet de hors d'œuvres, 12 salades, charcuterie, conserverie

Plat (à choisir à l'inscription) :

Jambon de 7 heures laqué au pineau (jambon frais du Périgord, une spécialité du chef, mini 20 personnes), pomme campagnarde au lard paysan

ou

Dos de cabillaud basquaise, pommes grenailles rôties à l'ail rose.

Fromage et salade

Dessert (à choisir à l'inscription) :

Œuf au lait

ou

Mousse au chocolat avec poire caramélisée

Café

Vin à discrétion : bordeaux rouge et rosé, blanc muscadet sur lie.