

- l'excursion - gourmande

EN TRAIN RESTAURANT

DURÉE : 3H | **LOCOMOTIVE** DIESEL | **ALLER / RETOUR** 44 km | **TRAIN** CLIMATISÉ

CALENDRIER 2027

AVRIL							MAI							JUIN						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
					3	4						2					3	4	5	6
			8	9	10	11				6	7	8	9				10	11	12	13
			15	16	17	18				13	14	15	16				17	18	19	20
			22	23	24	25				20	21	22	23				24	25	26	27
			29	30						27	28	29	30							

JUILLET							AOÛT							SEPTEMBRE						
L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4						1					2	3	4	5
			8		10	11				5	7	8					9	10	11	12
			15		17	18				12	14	15					16	17		
			22		24	25				19	21	22					23	24	25	26
			29		31					26	28	29					30			

OCTOBRE						
L	M	M	J	V	S	D
					2	3
			7		9	10
			14		16	17
			21		23	24
			28		30	31

SERVICE MIDI UNIQUEMENT

• DÉPART 12H - RETOUR 15H

SERVICES MIDI & SOIR

• SERVICE MIDI :

DÉPART 12H - RETOUR 15H

• SERVICE SOIR :

DÉPART 19H30 - RETOUR 22H30

2 SERVICES MIDI ET SOIR* :

DÉJEUNER

DÉPART
12H00

→ REPAS →

RETOUR
15H00

Gare de Mortagne s/Sèvre

Gare de Mortagne s/Sèvre

DÎNER*

DÉPART
19H30

→ REPAS →

RETOUR
22H30

Gare de Mortagne s/Sèvre

Gare de Mortagne s/Sèvre

*Service du soir uniquement
les samedis 12, 26 juin - 10, 24, 31 juillet - 7, 21 août

4 FORMULES AU CHOIX

Apéritif + entrée + plat + fromage & dessert (eau, vin et café compris)

• FORMULE •

FLÈCHE D'OR

98€ /PERS.

(trajet 28,50€ + menu 69,50€)

Troussepinette &
Amuse-bouche

Tartare de cœur de thon blanc
fumé de l'Île d'Yeu, crémeux de
mogettes citronné & pomme
Granny, œufs de truite

Bœuf confit & foie gras,
pommes de terre
grenailles de Vendée,
carottes confites, jus corsé

Mojette de la fromagerie
Beillevaire, salade
& vinaigrette balsamique

Coque chocolat blanc,
crémeux infusé à la bière IPA
de la brasserie Mélusine,
feuille de basilic, marmelade
et confit de fruits rouges

Boissons :
Eau minérale, café & mignardise

Au choix lors de la réservation de la date
Château Marie du Fou
rouge, rosé ou blanc
(1 bouteille 37.5 cl/2 pers.)

• FORMULE •

EXPRESS D'ORIENT

82€ /PERS.

(trajet 28,50€ + menu 53,50€)

Troussepinette &
Amuse-bouche

Pâté en croûte aux fruits
mœlleux, aigrette d'abricot &
noisettes torréfiées

Filet de merlu du littoral,
fondant de champignons &
poireaux, crumble aux herbes
& poutargue, beurre citronné

Palet de chèvre de la Chèvre
au miel & baie épine-vinette

Chou praliné

Boissons :
Eau minérale, café &
mignardise

Au choix lors de la réservation de la date
Château Marie du Fou
rouge, rosé ou blanc
(1 bouteille 37.5 cl/2 pers.)

• FORMULE •

BOCAGE VÉGÉTARIEN

82€ /PERS.

(trajet 28,50€ + menu 53,50€)

Troussepinette &
Amuse-bouche

Chartreuse de légumes cuits &
vinaigrette d'herbes,
quinoa soufflé

Effeillé de pommes de terre,
vierge de pois maraîchers &
tomates confites, roquette

Palet de chèvre de la Chèvre
au miel & baie épine-vinette

Coque chocolat blanc,
crémeux infusé à la bière IPA
de la brasserie Mélusine,
feuille de basilic, marmelade
et confit de fruits rouges

Boissons :
Eau minérale, café & mignardise

Au choix lors de la réservation de la date
Château Marie du Fou
rouge, rosé ou blanc
(1 bouteille 37.5 cl/2 pers.)

• FORMULE •

PETIT CHEMINOT

51€ /ENFANT

(trajet 28,50€ + menu 22,50€ jusqu'à 13 ans)

Amuse-bouche

Terrine de rillauds
de Chez Begein

Filet de poulet rôti &
pommes de terre grenailles

Mœlleux au chocolat,
crème anglaise

Boissons :
Eau minérale &
jus de pomme frais

Menus modifiables selon
la disponibilité des produits

**TRAIN
CLIMATISÉ**

GUIDE VISITE



RÉSERVATION OBLIGATOIRE

02 51 63 02 01
vendeetrain.fr



Parking gratuit attenant
à la gare



Espace détente hall gare
(boissons chaudes, boissons
fraîches et goûters)



Pour des raisons de sécurité
les voyages sont déconseillés
aux nourrissons



Poussettes interdites à bord
des trains



Les trains ne sont pas
accessibles aux fauteuils
roulants



Les animaux ne sont pas
admis dans le train restaurant.