

Suggestions de visites à Beaune – 2023



©Francis Vauban

***Découvrez les trésors de Beaune et de sa région,
entre grands vins, gastronomie et patrimoine.***



Votre contact : Bérangère CLARA – Service groupes & visites guidées
0033.380.262.134 – guides@beaune-tourisme.fr

Suggestions de visites, à programmer selon votre choix et la disponibilité des sites :

Visite guidée de l'Hôtel-Dieu (durée à prévoir : 1h30)

Fondé en 1443 par Nicolas Rolin, Chancelier de Philippe le Bon, un joyau de l'architecture gothique flamboyante avec ses toits polychromes et son polyptyque du Jugement Dernier. Cet hôpital du Moyen Âge recèle encore bien d'autres trésors...



Visite de Beaune en « Visiotrain » (durée à prévoir : 1h00)

Durant 45 minutes, laissez-vous promener, et écoutez la visite commentée vous présentant la vieille ville, les principaux monuments, les vignes... Départ rue de l'Hôtel-Dieu, en face du musée



Visite de la Moutarderie Fallot (durée à prévoir : 1h30 à 2h00, selon le parcours choisi)

Les établissements Fallot, dernière moutarderie familiale, indépendante et traditionnelle en Bourgogne, vous invite à découvrir ce condiment légendaire réputé dans le monde entier et pourtant si mal connu...

Deux parcours sont proposés : « Découvertes » ou « Sensations Fortes ». Dans les deux cas, de la découverte à la dégustation, c'est une immersion dans l'univers de la moutarde à ne pas manquer !



Visite de la maison Veuve Ambal (durée à prévoir : 2h00)

Vivez en direct la création d'un crémant de Bourgogne ! Un guide vous dévoile les secrets de fabrication de la maison. La découverte de ses cuveries, caves de vieillissement, ateliers, robots et automates au service de la méthode traditionnelle vous fascinera. Des projections sur écrans géants agrémentent votre parcours au cœur de l'entreprise. Vous terminerez votre visite par une dégustation personnalisée et commentée de 3 crémants de Bourgogne dans le cadre convivial de l'espace boutique Veuve Ambal.



Visite et dégustation aux caves Patriarche (durée à prévoir : 1h30)

Situées dans l'ancien Couvent des Visitandines, les Caves Patriarche sont les plus grandes de Bourgogne et abritent plusieurs millions de bouteilles. Entrez, traversez les labyrinthes de tunnels et découvrez les plus prestigieuses appellations de Bourgogne... Un lieu magique, intense, hors du temps, à part ... qui résume le mariage du vin et de la culture.



Visite et dégustation aux caves Bouchard Aîné & Fils (durée à prévoir : 1h30)

Visite guidée et personnalisée des caves d'élevage. Découverte du "Parcours des 5 sens" : pédagogique et ludique, il permet de mieux décrire et apprécier le vin. Dégustation commentée en fin de visite.



Consultez leurs coordonnées en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Déjeuner – suggestions :

A Beaune :

Le Cheval Noir

Renouvelée au gré des saisons, la carte vous offrira tout un éventail de saveurs, à déguster dans une ambiance à la fois moderne, sereine et conviviale.

Le Monge

Dans une ambiance brasserie chic, les spécialités régionales côtoient d'autres mets plus originaux – dispose d'une terrasse pour les beaux jours.

Le Caveau des Arches

Découvrez une cuisine traditionnelle, fraîche et goûteuse, dans le cadre exceptionnel d'un magnifique caveau du 17^e siècle.

Aux alentours :

Le Bistrot du Bord de l'Eau

Dans un cadre chaleureux aux couleurs douces et acidulées à la fois, vous apprécierez une cuisine du marché, déclinée sur un menu-carte changeant quotidiennement. En salle ou en terrasse le long de la Bouzaize, la détente et la découverte gustative sont au rendez-vous.

L'Auberge du Vieux Vigneron

Le propriétaire, vigneron et négociant-éleveur, a transformé la maison familiale en auberge chaleureuse. Cuisine du terroir et grillades au feu de bois entretiennent sa convivialité.

Le Terroir

L'ambiance chaleureuse d'une maison familiale, où la cuisine bourguignonne se mêle aux créations contemporaines.

Consultez leurs coordonnées en fin de programme, rubrique « contacts utiles »

Vos contacts utiles

Restauration :

LE CHEVAL NOIR 17 bd St Jacques - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 22 07 37 / contact@restaurant-lechevalnoir.fr

LE MONGE 7 Place Monge - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 22 30 68 / brasserie.lemonge@orange.fr

LE CAVEAU DES ARCHES 10 bd Perpreuil - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 22 10 37 / info@caveau-des-arches.com

LE BISTROT DU BORD DE L'EAU rue du Golf –F-21200 LEVERNOIS

Tél : 0033 380 24 89 58 / lebistrot@levernois.com

L'AUBERGE DU VIEUX VIGNERON 18 Rte de Beaune – F-21190 CORPEAU

Tél : 0033 380 21 39 00 / aubergevieuxvigneron@free.fr

LE TERROIR 19 Place du Jet d'Eau – F- 21590 SANTENAY

Tél : 0033 380 20 63 47 / restaurant.le.terroir@wanadoo.fr

Visites & dégustation:

HÔTEL DIEU place de la Halle - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 24 47 00 / hospices.beaune@ch-beaune.fr

VISIOTRAIN place de la Halle - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 26 60 40 / visiotrain2000@free.fr

MOUTARDERIE FALLOT 31 rue du fbg Bretonnière - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 22 10 10 / accueil@fallot.com

VEUVE AMBAL Le Pré Neuf - F-21200 MONTAGNY LES BEAUNE

Tél : 0033 380 25 90 81 / tourisme@veuve-ambal.com

PATRIARCHE 5 rue du Collège - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 24 53 87 / crichard@patriarche.com

BOUCHARD AÎNE & FILS 4 bd Maréchal Foch - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 24 06 66 / magasin@bouchard-aine.fr

Tarifs :

Sous réserve de modification en 2023 – confirmation auprès des prestataires

Entrée Hôtel Dieu : entre 8.00€ et 12.00€ / personne + forfait guidage entre 80.00€ et 140.00€/ groupe, selon l'effectif

Visiotrain : entre 8.00€ et 10.00€ / personne, selon l'effectif

Moutarderie Fallot : 190€ ou 240€/grp, selon le parcours choisi

Veuve Ambal : 7.50€ / personne

Patriarche : à partir de 17.00€ / personne, selon la dégustation choisie

Bouchard Aîné & Fils : à partir de 17.00€ / personne, selon la dégustation choisie

Note :

Notre office de tourisme n'étant pas agence réceptive, nous ne commercialisons pas de forfaits « tout compris ». Merci de contacter les prestataires directement.