

**Suggestions de visites à Beaune**



©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](mailto: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 :**

#### **L'Auberge du 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<sup>e</sup> 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.

#### **Le Cellier Volnaysien**

Un cadre bourguignon original dans lequel vous pouvez déguster les vins de la propriété et apprécier en toute simplicité quelques spécialités régionales.

#### **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 :**

**L'AUBERGE DU CHEVAL NOIR** 17 bd St Jacques - F-21200 BEAUNE (*fermé mardi et mercredi*)

Tel : 0033 380 22 07 37 / [contact@restaurant-lechevalnoir.fr](mailto:contact@restaurant-lechevalnoir.fr)

**LE MONGE** 7 Place Monge - F-21200 BEAUNE (*ouvert tous les jours*)

Tel : 0033 380 22 30 68 / [lemonge@groupe-tandem.fr](mailto:lemonge@groupe-tandem.fr)

**LE CAVEAU DES ARCHES** 10 bd Perpreuil - F-21200 BEAUNE (*fermé lundi et dimanche*)

Tel : 0033 380 22 10 37 / [info@caveau-des-arches.com](mailto:info@caveau-des-arches.com)

**LE BISTROT DU BORD DE L'EAU** rue du Golf –F-21200 LEVERNOIS (*ouvert tous les jours*)

Tel : 0033 380 24 73 58 / [levernois@relaischateaux.com](mailto:levernois@relaischateaux.com)

**LE CELLIER VOLNAYSIEN** 2 Place de l'Eglise –F-21190 VOLNAY (*fermé mardi et mercredi*)

Tel : 0033 380 21 61 04 / [contact@restaurant-lecelliervolnaysien.com](mailto:contact@restaurant-lecelliervolnaysien.com)

**LE TERROIR** 19 Place du Jet d'Eau – F- 21590 SANTENAY (*fermé merc. et dim. soir + jeudi*)

Tel : 0033 380 20 63 47 / [restaurant.le.terroir@wanadoo.fr](mailto: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](mailto:hospices.beaune@ch-beaune.fr)

**VISIOTRAIN** place de la Halle - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 608 07 45 68 / [contact@visiotrain.com](mailto:contact@visiotrain.com)

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

Tél : 0033 380 22 10 10 / [accueil@fallot.com](mailto:accueil@fallot.com)

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

Tél : 0033 380 25 90 81 / [tourisme@veuve-ambal.com](mailto:tourisme@veuve-ambal.com)

**PATRIARCHE** 5 rue du Collège - F-21200 BEAUNE

Tél : 0033 380 24 53 87 / [pborsato@patriarche.com](mailto:pborsato@patriarche.com)

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

Tél : 0033 380 24 06 66 / [magasin@bouchard-aîne.fr](mailto:magasin@bouchard-aîne.fr)

### **Tarifs :**

#### **Sous réserve de modification – confirmation auprès des prestataires**

Entrée Hôtel Dieu : entre 9€ et 12€/personne, selon l'effectif + forfait guidage de 80€ à 140€/groupe

Visiotrain : 8.50€/personne

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

Veuve Ambal : 8.50€/personne

Patriarche : à partir de 25€/personne, selon la dégustation choisie

Bouchard Aîné & Fils : à partir de 22€/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.**