



CLUB SIMCA FRANCE



AIN-ARDÈCHE

Cécilia PONCET
213, lotissement Le Morencin
Lieu-dit Jailloux
01120 MONTLUEL
06 84 08 94 68
csf-ain-ardeche@clubsimcafrance.fr

ISÈRE-DRÔME

Marcel et Eliane CUAZ
4, route de Romanèche
38110 ROCHETOIRIN
06 19 87 03 52
isere-drome@clubsimcafrance.fr

RHÔNE-LOIRE

Alain MENCIEUX
39, côte Rousset
69540 IRIGNY
06 12 45 50 55
rhone-loire@clubsimcafrance.fr

SAVOIE- HAUTE-SAVOIE

Alain et Christine VARET
880, avenue Jean Falconnier
01350 CULOZ
06 12 26 70 86 / 06 82 82 05 96
lessavoies@clubsimcafrance.fr

Tous vos animateurs en même temps : rhonealpes@clubsimcafrance.fr

Balade Culturelle samedi 25 juin

Cette deuxième balade de l'année nous emmènera exclusivement du côté de l'Ardèche cette fois, tout en partant du Rhône !

Le rendez-vous se fera à partir de 8h30 sur le parking des bus du collège de Saint Romain-en-Gal, juste après le musée, le parking est accessible via le rond-point après la traversée du pont sur le Rhône entre Vienne et Saint Romain-en-Gal.

Nous prendrons la route à 9 h en direction du Sud pour rejoindre Serrières, puis direction Annonay et notre première halte se fera à Vanosc pour la visite du musée du Charronnage au Car, espace Joseph Besset. Nous y découvrirons le parcours professionnel de Joseph Besset, qui apprendra tout d'abord le métier de charron, puis carrossera des autos sur des châssis prestigieux tels que Talbot, Voisin, Delahaye, Bugatti... Il s'intéressera également à la carrosserie des cars et lancera sur les routes en 1938 le fameux Isobloc, autocar à structure autoportante et moteur arrière... aujourd'hui les cars sont toujours fabriqués selon cette technique ! **Prix de la visite : 4 € par personne, paiement sur place, prévoir votre monnaie.**

Une fois cette visite terminée, nous reprendrons la route en direction de Serrières pour rejoindre le restaurant l'Helvétia. Nous vous demandons de choisir votre menu sur la 2^e page ! Tarif : 31.50 € ou 35.50 € suivant les options 😊, vin et café compris. Le Club sera heureux de vous offrir l'apéritif.

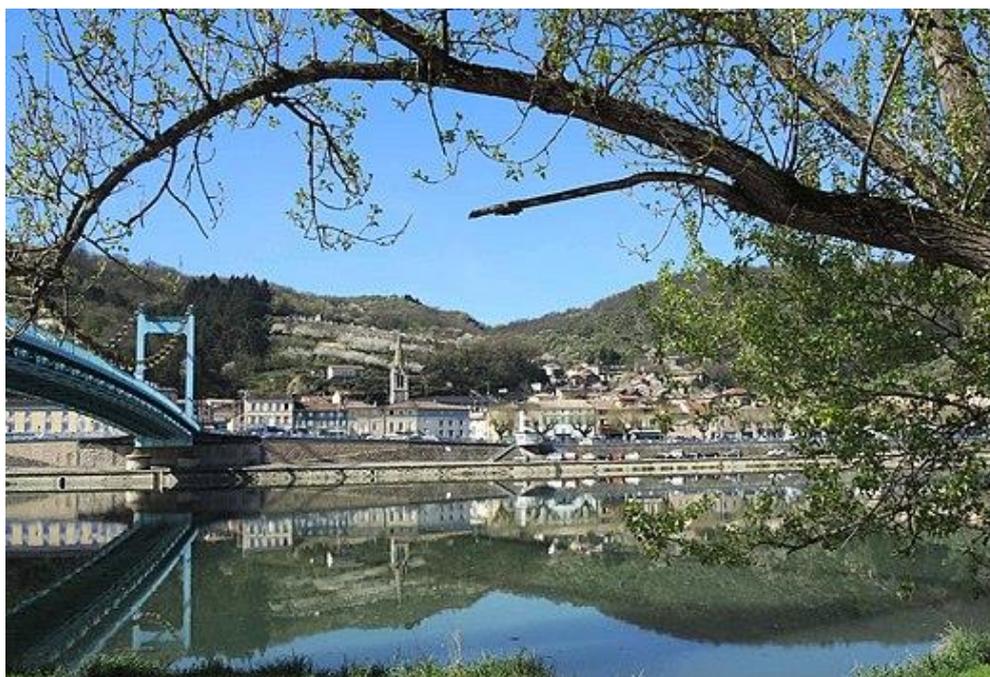
Ensuite, nous naviguerons sur les petites routes du Pilat pour rejoindre notre point de départ et finaliser cette belle journée.

Je vous propose un premier départ de Montluel, parking de la gare comme d'habitude. Départ 7 h 30 dernier délai, histoire de ne pas se lever trop tôt ! Pour gagner du temps, nous ferons un trajet direct pour une fois via l'A42 (sans péage) et le contournement est, à voir suivant la circulation prévue ce jour-là !

Pour plus de renseignement, n'hésitez pas à contacter Alain Mencieux !

Nous espérons vous voir nombreux pour cette belle sortie !

L'équipe Rhône-Alpes



A RETOURNER CHEZ Alain MENCIEUX – 39 côte Rousset – 69540 Irigny
rhone-loire@clubsimcafrance.fr – 06 12 45 50 55

DATE LIMITE IMPÉRATIVE d'INSCRIPTION : vendredi 17 juin

N° Adhérent : _____ Date : _____

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone : _____ (portable de préférence, qu'on se retrouve sur la route !)

Véhicule conduit ce jour-là : _____

- Participe à la Sortie du 25 juin :** Non Oui _____ personne(s)
- Départ de Montluel, parking de la gare Non Oui 7 h 30 au plus tard
- Rendez-vous directement à Saint Romain-en-Gal : Non Oui **départ 9 h 15 au plus tard**
- Visite Musée du Car Non Oui 4 € * _____ personne(s)

Déjeuner au restaurant, choix du menu : 31.50 € par personne : entrée, plat, dessert, café, ¼ de vin. Si vous choisissez les grenouilles en plat, le menu est à 35.50 €.

Merci d'indiquer dans le tableau ci-dessous les noms et prénoms des convives et votre choix de plat :

<u>Pensez à garder une copie de votre choix 😊 !</u>		Convive 1 :	Convive 2 :	Convive 3 :	Convive 4 :
Entrées au choix	Terrine maison de foie de volailles et ses condiments				
	Feuilleté de fruits de mer maison et sauce crustacés				
	Salade verte aux caillettes ardéchoises maison, pomme de terre et tomme fraîche à l'ail et aux fines herbes				
Plat au choix	Cuisses de grenouilles en persillade et garniture de légumes * <i>supplément de 4 €</i>				
	Tarte fine aux filets de rougets grillés et légumes à la provençale				
	Gigotelette de pintade aux olives et romarin, garniture du moment				
	Petite friture citronnée à volonté				
Dessert au choix	Fromage frais				
	Fromage affiné				
	Moelleux tiède aux châtaignes et sa glace au marron, sauce chocolat				
	Charlotte aux fraises maison et sa boule de glace à la vanille				
	Brownie maison et sa glace chartreuse				