



PROVINS TOURISME

Dossier n°249-25

**Proposition n°2 de déroulement
d'une journée à Provins
le Vendredi 27 juin 2025**

Provins, ville de foire médiévale, inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco.

La ville médiévale fortifiée de Provins se situe au cœur de l'ancienne région des puissants comtes de Champagne. Elle témoigne des premiers développements des foires commerciales internationales et de l'industrie de la laine. Provins a su préserver sa structure urbaine, conçue spécialement pour accueillir des foires et des activités connexes.



**Tarifs variables selon
le nombre de participants**

De 20 à 25 personnes	61,00 €
De 26 à 35 personnes	64,00 €

Laetitia CANOVA BORDEAUX

Provins Tourisme

Service réceptif

Chemin de Villecran – BP 44

77482 PROVINS CEDEX

Ligne directe : 01 64 60 26 20

Email : sejour@provins.net

Frais de dossier : 10 €

Ils s'appliquent sur chaque dossier de réservation. Ils sont obligatoires.

Ce tarif comprend :

- La visite guidée de 3 monuments,
- Le repas cité à définir et les boissons.

Activités	Horaires	Durées
Arrivée à Provins	9h45	
Visite guidée	10h15	1h45
Repas	12h15	
Visite guidée	15h15	45min

Attention :

Parking payant : 20 € par autocar ou 4 € par voiture, à régler sur place à l'agent municipal

Siège social : chemin de Villecran – 77160 PROVINS

Association Loi 1901 – SIRET : 39230134700028 – Immatriculation N°IMO77110024 – Garantie financière APST – TVA intracommunautaire FR 46 392 301 347 000 28



PROVINS TOURISME



A 9h45 : arrivée à Provins

Le responsable du groupe se rendra à l'accueil de l'Office de Tourisme afin de régler les dernières formalités.

De 10h15 à 12h00 : Visite guidée de 2 monuments

La Grange aux dîmes de Provins abrite toute une mise en scène, représentant les marchands et les métiers du **Moyen Âge**. Vous y rencontrerez le marchand italien, le marchand de drap de Provins, le changeur de monnaie, le marchand flamand, l'écrivain public, les métiers de la laine, le potier, le tailleur de pierre, le carrier et le parcheminier...

Cette maison en pierre est typique de l'architecture de **Provins des XIIe et XIIIe siècles** !

De bas en haut, la salle basse servait d'entrepôt, le premier étage de boutique, et le dernier étage d'habitation.

Une fois la grande porte franchie, vous pourrez admirer à l'intérieur la **salle basse voûtée en ogive et les chapiteaux sculptés**, parfois très raffinés.



La Tour César est le monument emblématique de la cité médiévale de **Provins**. Ce donjon du XIIe siècle est impressionnant tant par sa taille que par sa forme !

Elle servit de **tour de guet** bien sûr, mais aussi de refuge et de prison. Elle abrite aujourd'hui les cloches de la collégiale Saint-Quiriace.

Avant d'atteindre la somptueuse charpente du XVIIe s., vous passerez dans la salle des gardes, la pièce dite "**Chambre du Gouverneur**", le **Pâté aux Anglais**, et enfin le chemin de ronde.

Vous pourrez profiter de la vue splendide sur Provins et sa campagne environnante !

Repas dans un restaurant de la ville

Menu à déterminer à l'avance, avec choix unique pour l'ensemble du groupe

Menus sous réserve de modifications

Menu n°1	<p><u>Apéritifs en supplément 3 € par personne</u> Kir vin blanc ou Moretum ou jus d'orange</p> <p><u>Entrées</u> Filet de maquereau gravlax au sel de viking, mesclun gourmand Ou Carpaccio de bœuf français, copeaux de parmesan, roquette et Pignons de pins Ou Tarte fine de tomates aux herbes, mozzarella burrata</p>	<p><u>Plats</u> Filet d'Eglefin au thym, crème réduite, poivrons émincés aux olives Ou Tendron de veau à la tomate, poêlée de ratatouille au riz Ou Côte de cochon sauce chasseur, mousseline de Pommes de terre</p>	<p><u>Desserts</u> Pana cotta à la vanille et confit de rose de Provins Ou Charlotte aux deux chocolats Ou Tartelette citron meringuée</p> <p><u>Boissons</u> ¼ de Vin blanc ou rosé ou rouge, Vittel, café</p>
Menu n°2	<p><u>Apéritifs en supplément 3 € par personne</u> Kir vin blanc ou Moretum ou jus d'orange</p> <p><u>Entrées</u> Salade de gésiers de poulet confit, magret de canard fumé, tomate confite, vinaigrette au balsamique Ou Tartare de saumon préparé par nos soins, crème fraîche aux herbes Ou Cromesquis de chèvre, mesclun gourmand, vinaigrette au cumin</p>	<p><u>Plats</u> Pavé de merlu, crème au thym, riz basmati aux légumes Ou Cuisse de pintade aux aromates, Poêlée sarladaise, jus de volaille réduit Ou Noix de joue de bœuf confit, potatoes et gratin de légumes</p>	<p><u>Desserts</u> Profiteroles à la rose Ou Moelleux au chocolat, coulis caramel beurre salé Ou Verrine crémeuse au citron et éclats de meringue</p> <p><u>Boissons</u> ¼ de Vin blanc ou rosé ou rouge, Vittel, café</p>
Menu n°3	<p><u>Apéritifs en supplément 3 € par personne</u> Kir cassis ou rose ou cocktail de Fruits Gougères maison</p> <p><u>Entrées</u> Chiffonnade de jambon italien et melon Ou Blinis de saumon fumé et guacamole Ou Croustillant de brie de Meaux, salade mesclun Ou Tomate mozzarella Di Buffala, coulis de pesto</p>	<p><u>Plats</u> Poisson frais, beurre blanc au basilic, wok de légumes Ou Filet mignon de porc, crème de brie de Meaux, riz basmati Ou Suprême de volaille, sauce forestière, riz basmati Ou Rôti de bœuf, sauce Hypocras, écrasé de pomme de terre</p>	<p><u>Desserts</u> Tiramisu au spéculos Ou Profiterole à la vanille, coulis de chocolat maison, chantilly Ou Crème brûlée à la rose Ou Tartelette aux pommes</p> <p><u>Boissons</u> Vin rouge ou blanc ou rosé et eaux (plate et Gazeuse) à raison de 4 personnes par bouteille. Café</p>





PROVINS TOURISME

De 15h15 à 16h : Visite guidée des Souterrains



Les Souterrains, lieu mythique du patrimoine de Provins, doit son existence à l'exploitation de la « terre à foulon » utilisée dans l'industrie drapière au Moyen Âge. Il servit aussi de refuge, de cave, d'entrepôts. Ce fabuleux réseau de galeries fut aussi le lieu de réunions secrètes pour les Francs-maçons et les Compagnons comme en attestent les nombreux graffitis que notre guide-conférencier vous fera découvrir. Un lieu à l'ambiance mystérieuse...