

Le lundi 16 septembre 2024

journée « seniors » dans le CALAISIS

(Cité de la dentelle à Calais – Village St Joseph à Guînes)

organisée par le Centre Communal d'Action Sociale de HULLUCH

- Rendez-vous, place Inverness à 8 heures pour un départ à 8 heures 15,
- Transport en autobus à Calais,



Programme de la journée

- **10 heures, visite guidée de la cité de la dentelle et de la mode.** Située à Calais au cœur d'une authentique usine de dentelle du XIXe siècle, la Cité de la dentelle et de la mode est le musée de référence de la dentelle tissée sur métiers mécaniques. Les vastes galeries de la Cité présentent l'histoire de la dentelle, les techniques, la lingerie et la haute couture, ainsi que les aspects les plus contemporains de ce textile haut de gamme. Le point d'orgue de la visite de ce grand musée est la mise en fonctionnement des métiers à tisser la dentelle, monumentales machines de fonte qui produisent cette étoffe d'exception et la rencontre privilégiée avec les professionnels de la dentelle. (2 heures)
- **12 h. 15, départ pour le village St Joseph à Guînes**
- **13 heures, déjeuner sur place - forfait « Village gourmand » :** Merci de faire votre choix ci à côté.



- **15 h – 17 h 15, visite libre d'un village d'autrefois et de l'exposition « 60' – 70' Jouets » :** Vous serez transporté(e), dans une époque nostalgique empreinte d'émotion, d'intrigue et d'amusement. Vous découvrirez un site soigné, verdoyant et accueillant. De nombreuses haltes, bancs, terrasses jalonnent le parcours du village.
- **17 h 15 :** Regroupement des participants pour un moment de détente à l'estaminet, puis retour à Hulluch vers 19 h 30.

Prix de la journée : 48 €

**BULLETIN D'INSCRIPTION – paiement à l'inscription,
par chèque libellé au Trésor public
(À remettre à l'accueil de la mairie)**

Nom : _____

Prénom : _____

Adresse : _____

N° téléphone : _____

Nombre de participants à la sortie : _____



- Apéritif accompagné de biscuits salés * :

- Vin de noix Vin de pêche Pastis bleu du sud Ratafia champenois
- Cocktail 0° Jus de fruit

- Mise en bouche : la terrine du p'tit cuistot accompagnée de condiments et de pain traditionnel

- Plat principal servi avec frites fraîches et salade * :

- Pot'je veelsch des Flandres Carbonnade flamande
- Sauté de porc sauce Maroilles Tranche épaisse de jambon régional

- Dessert : Tarte traditionnelle aux pommes et café Méo

- Boissons * :

- Côte de Gascogne rouge rosé blanc bière du village « La Joséphine »
 - soda limonade eau gazeuse jus de fruit
- (25l/pers.) – Eau de source en bouteille à discrétion

*Un seul choix possible

