

INSCRIPTIONS

En vous présentant entre 8h30-12h ou 13h30-17h :

- au Point Accueil Seniors à la Maison du Lien et de la Solidarité (1 rue de la République - Maxéville)
- ou au Relais Social Champ-le-Bœuf (2 rue de la Crusnes - Maxéville)

Une participation financière par personne sera demandée à l'inscription. Les conjoints de moins de 65 ans sont éligibles au voyage. **Le montant de la participation financière sera communiqué au moment de l'inscription, merci de votre compréhension.**



**Inscriptions ouvertes
du 11 mai au 22 mai 2026**



RENSEIGNEMENTS

Corinne Génin - Responsable du service Séniors Handicap
de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h
Maison du Lien et de la Solidarité (1 rue de la République - Maxéville)

Téléphone : 03 83 32 69 67 - Courriel : cgenin@mairie-maxeville.fr



© photo : Verrerie La Rochère

VOYAGE SENIORS

À PARTIR DE 65 ANS

En route pour...

Fontenoy et la Rochère

1^{er} voyage :
jeudi 11 juin

2^e voyage :
jeudi 18 juin

3^e voyage :
jeudi 25 juin

places limitées à 50 personnes par voyage



ville de
Maxéville

DÉPART

Si vous résidez quartier Centre :

- 8h45 : Sous le viaduc autoroutier - Rue de la République.

Si vous résidez quartier Champ-le-Boeuf, les Aulnes ou Plateau de Haye :

- 9h10 : Arrêt de bus «Tilleul Argenté» - Avenue Pinchard.
- 9h20 : Arrêt de bus «Cascade - La Fontaine» - Rue de la Moselle.



Le départ de l'Hôtel de Ville de Maxéville s'effectue impérativement à 9h10.

PROGRAMME

Route en direction Epinal, Xertigny et Bains-les-Bains

- 11h15 : arrivée à **Fontenoy le Château** et embarquement sur le bateau «Le Fontenoy»
- 11h30 : départ pour un déjeuner croisière de 3h sur le canal des Vosges
- Retour à quai à 14h30

Direction Passavant la Rochère, pour la visite libre d'une superbe verrerie.

- Vers 15h15 : découvrez le savoir-faire millénaire du verre soufflé bouche des Maîtres verriers de la Rochère.

Lors de la visite, vous verrez les verriers cueillir, maillocher, souffler et façonner le verre, pour transformer la matière en fusion.

MENU

Entrée

Assiette forêt noire aux chiffonnades de charcuteries de pays sur ravigote de primeurs de la Vôge, crouton de rillettes campagnardes.

Plat

Tofailles de charlotte et fondue de poireaux aux petits lardons, légumes primeurs et jambon à l'os braisé au Riesling, mirepoix de tomate étuvée au basilic.

Dessert

Délices lorrains : chou craquelin rhubarbe rouge, gratin de myrtille au Sabayon, pot de crème bergamotte groseille, pana cotta kirch et griottes.

Boissons (incluses)

1/4 de vin - eau minérale - café



Toute réservation non tenue sera due, sauf si raisons médicales.
(certificat médical obligatoire)

En cas d'annulation, merci de prévenir avant le 29 mai 2026.