



Les Mille-Pattes à Saint-Quentin

jeudi 21 mai 2026.

Bonjour à tou-te-s,

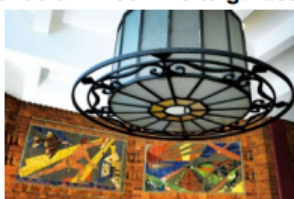
Comme annoncé lors de l'AG 2026, notre journée à Saint-Quentin aura lieu le jeudi 21 mai 2026.

La journée s'articulera comme suit :

8h00: Départ de Brenouille en covoiturage

10h00 : Rendez-vous devant l'hôtel de ville et prise en charge du groupe par 2 guides conférenciers.

10h00 à 11h30 : visite guidée art-déco et visite de l'hôtel de ville



10h00 : l'architecture Art Déco en centre-ville - 1H30

Lors d'une promenade commentée en centre-ville de Saint-Quentin, vous découvrirez de superbes édifices Art Déco. Ils sont les témoins de la renaissance grandiose de notre ville après la 1ère guerre mondiale.

11h30 à 12h00 : visite des parties basses de la basilique

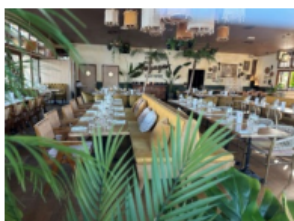


11h30 : La basilique vue d'en bas - 0h30

Au gré de la lumière, découvrez cet édifice qui puise ses racines au Moyen-Âge. Classé monument historique, la Basilique est le témoin prestigieux d'une époque fervente et fastueuse.

12h00 : fin des visites de la matinée

12h15 : Déjeuner au restaurant La Java situé Avenue Léo Lagrange à Saint-Quentin



12h15 : Déjeuner au restaurant La Java - Déjeuner au restaurant La Java

Formule déjeuner comprenant entrée + plat + dessert (selon proposition de menu jointe à cette proposition)

1 Kir + 1 bouteille de vin pour 3 + 1 bouteille d'eau plate/gazeuse pour 3 + 1 café

Visite libre du parc d'Isle

16h00 : Rendez-vous au Village des Métiers d'Antan et Musée Motobécane et visite libre du site situé au 5 rue de la Fère à Saint-Quentin :



16h00 : Le village des métiers d'Antan et Musée Motobécane - 2h00

Entrez dans l'ancienne usine "Motobécane" et embarquez dans un voyage fascinant à travers les époques entre le 19ème siècle et les années 1960.

La célèbre mobylette bleue, ça vous rappelle des souvenirs, n'est-ce pas ? Impossible de parler de Motobécane sans évoquer cette icône.

18h00 : Fin de la journée.

Le coût individuel de la journée , covoiturage, visites guidées et repas compris est de **71€/ personne.**

Si vous souhaitez participer, merci de vous inscrire, **au plus tard le 19 avril 2026** en indiquant bien vos choix **de menu** (propositions ci-dessous).

Le règlement est, comme à l'accoutumée, à effectuer, auprès de Patrick Chatel, par chèque à l'ordre des « Mille-Pattes de Brenouille » ou par virement en précisant bien vos coordonnées et le motif.

Menu Office de Tourisme

Entrées :

Tartare de saumon avocat

Ou

Carpaccio de Bœuf

Plats :

Brochette de volaille sauce moutarde à l'ancienne

Pommes de terre grenailles, mesclun

Ou

Filet de Dorade beurre maître d'hôtel

Poêlée de légumes de saison

Desserts :

Crumble fruits de saison

Ou

Tiramisu Spéculoos

-

Options boissons comprises

1 Kir + 1 bouteille de vin pour 3 + 1 bouteille d'eau plate/gazeuse pour 3 + 1 café

Au plaisir de partager nombreux cette journée.