

**Excursion d'une journée destinée aux séniors parisiens**  
**Mardi 22 août 2023**  
**Déjeuner guinguette sur le Canal de l'Ourcq**

Depuis près de 30 ans, le Domaine du Port Aux Perches, merveilleuse attraction naturelle entourée de 3 hectares de verdure est une guinguette située le long du canal de l'Ourcq. Faire de structures et baies vitrées, la salle de restauration atypique offre une vue sur le parc verdoyant. La salle est équipée d'une scène et d'une piste de danse parquetée. Après un repas copieux, vous pourrez danser au son de l'accordéon !

**DEROULEMENT DE LA JOURNEE**

10H30 : Prise en charge des participants rue du Japon (derrière la mairie du 20<sup>ème</sup>)

Rencontre avec l'accompagnateur ITINERAIRE  
Temps de trajet compris entre 1H30 et 2H

11H45 : Accueil des convives -Vestiaire - placement à table.

A partir de 12H00 : Déjeuner (Table de 8 à 10 personnes).

13H00 : une première chanson au son de l'accordéon retentit. Elle est reprise par les danseurs et lance le bal pour l'après-midi. Musique des années 60 à 80 : **valse, tango, tchatcha, rock, madison, twist, flamenco...**

Une ambiance bon enfant et conviviale, qui permettra aux participants de passer une excellente journée. Ceux qui le souhaitent peuvent aller marcher au bord de l'Ourcq ou profiter des 3 hectares du parc privé verdoyant.

16H30 : Retour sur Paris

Arrivée prévue vers 18h00 et dépose des participants rue du Japon (derrière la mairie du 20<sup>ème</sup>)



**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS**  
**AUPRES DE L'ESPACE PARISIEN DES SOLIDARITES 20**  
**62/66 rue, du Surmelin 75020 PARIS**  
**☎ 01 40 31 41 05**



Excursion d'une journée destinée aux séniors parisiens  
Mardi 22 août 2023  
Déjeuner guinguette sur le Canal de l'Ourcq

## Déjeuner à la Guinguette Port Aux Perches

### Menu traditionnel (sous réserve d'imprévu sur l'ensemble des menus)

#### Menu traditionnel

Kir vin blanc à la crème de cassis ou Jus de fruits frais - tapenade aux olives, anchois, craquottes de fromage

Terrine de saumon, crème d'aneth salade de mâche

Ballotin de volaille forestier et ses accompagnements (légumes du moment) comploté de pomme de terre à l'huile d'olive

Assiette de fromages

Dessert du jour : Tarte aux pommes maison ou gâteau renversé poires- chocolat

¼ de vin, Bordeaux AOC Rouge ou Sauvignon blanc AOC  
½ eau minérale, café, thé, infusion inclus

### Menu végétarien (à réserver lors de l'inscription)

Apéritif et amuses bouches végétariennes

Kir vin blanc à la crème de cassis ou Jus de fruits frais

Salade saison cœur d'artichaut, tomates cerises, avocat

Duo de steak de céréales aux herbes et tomate avec tagliatelles de courgettes

Assiette de fromages

Salade de fruits menthe et basilic

¼ de vin, Bordeaux AOC Rouge ou Sauvignon blanc AOC  
½ eau minérale, café, thé, infusion inclus