



Tél. 02 38 42 15 15
E.mail accueil@cigalesetgrillons.com

Séjour Cuisine !



Domaine de Mont Evray - (41)

Un espace préservé dans une Sologne authentique...

Action et adrénaline assurées. Un stage de pilotage dans le respect de l'environnement au cœur d'une nature préservée. Une semaine entière dédiée aux activités extérieures ! Un bon bol d'air !

Tranche d'âges : 6 à 14 ans

Cadre de vie

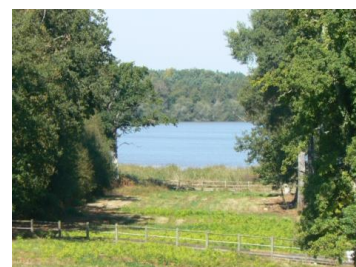
Le domaine de Mont Evray situé à Nouan le Fuzelier, permet de s'évader du quotidien avec un domaine naturel préservé et protégé de 160 hectares, classé Natura 2000 et un étang de 30 ha équipé d'un ponton.

Ce centre de rencontre intergénérationnel bénéficie d'un entretien attentif et constant grâce à de nombreux bénévoles et grâce également à la diversité des projets mis en place.

Préservé par l'absence d'usines polluantes alentours et la faible densité de population, le domaine de Mont Evray héberge une faune florissante : insectes et lézards y évoluent en nombre ainsi que de nombreux palmipèdes, petits et grands gibiers.

Équipements du centre :

- 1 terrain multi sports
- 1 terrain de pétanque
- Baby-foot
- 1 salle de Cinéma
- Plan d'eau privatif (étang de 30 ha)
- Nombreux sentiers de randonnée
- Parcours de santé
- 1 salle d'activités avec terrasse et barbecue
- 1 jardin potager et aromatique



Les locaux :

Chambres de 2 lits ou studios 4 lits.

Sanitaires complets dans chaque chambre.



La salle de restauration :



Les plats sont préparés sur place avec des produits frais et de qualité.
L'équipe du restaurant assure le service en salle de tous les repas

Salle de Cinéma



Activités

Un peu de sucré, un peu de salé, de la déco, un livre de recette et un tablier décoré, les enfants pourront apprendre ou se perfectionner et découvrir des recettes tout au long de ce séjour.

L'équipe d'animation leur permettra de fabriquer leur livre de recette et de personnaliser leur tablier.

Et notre intervenante cuisine les guidera et leur fera découvrir des recettes qu'ils pourront reproduire et vous faire tester dès leur retour.

Rallye cuisine : Les enfants auront pour mission de récupérer des ingrédients et ustensiles afin de préparer une recette mystérieuse. Les cuistos devront passer des épreuves afin de gagner les éléments.

Mon tablier personnalisé : Les enfants customiseront leur propre tablier.

Un goûter presque parfait : Les enfants prépareront un goûter

Autres activités possibles

Jeux d'eau, parcours nature, course d'orientation, jeux de piste, découverte de la faune et la flore de la forêt et des étangs, pêche, cabanes, grands jeux, activités manuelles, veillées à thèmes....

L'accent sera mis également sur la rencontre intergénérationnelle à différents moments du séjour.

Mais aussi faire de grands jeux, des jeux de piste, des activités manuelles et participer à des veillées soirées animées inoubliables....

Dates

Du dimanche 12 au 17 Juillet 2026 (6 jours)

Tarif

539 € avec transport en car au départ d'Orléans

529 € directement sur place

(Effectif minimum 24 enfants)

Villes de départ possible :

Paris (avec supplément nous consulter)

Passage, La Ferté St Aubin, Lamotte Beuvron



Ce prix comprend

- L'hébergement en pension complète du premier jour goûter au dernier jour goûter
- Les activités et le matériel
- L'encadrement des activités cuisine par une intervenante
- Le transport aller et retour en car au départ d'Orléans (selon l'option choisie)
- L'assurance responsabilité civile
- L'encadrement : équipe d'animation
1 directeur BAFD ou en cours ou équivalent + 1 animateur BAFA ou en cours pour 12 enfants