

Stage Randonnée Tinos 2016

Le programme



Un programme riche et festif !

Vous arrivez tranquillement le Samedi, à l'heure de votre choix.

Nous démarrons le programme le Dimanche matin. Vous repartez le Dimanche suivant, ce qui fait 7 jours pleins de randonnée, et 8 nuits.

Le programme, chaque jour :

- **8h00 à 9h00** : petit-déjeuner, copieux buffet à l'hôtel. Nous dormons à Hora, la capitale de l'île.
- **9h30** : départ en car. Notre car nous amène au point de départ de la randonnée.
- **10h00** environ : nous démarrons la randonnée, avec notre guide local ; un circuit différent chaque jour, des découvertes chaque jour !
- **13h00** : étape-déjeuner en auberge, chaque jour différente ; cuisine grecque, familiale, produits 100% bio : les produits de l'île !
- **14h30** : poursuite de la randonnée
- **17h30** : arrivée, le car nous récupère et nous conduit à l'hôtel, à Hora
- **18h00** : repos, douche, ou baignade ! la mer est toute proche, et l'eau est chaude en Mai en Grèce !
- **19h30** : cours de danses traditionnelles : chaque jour, avec un professeur de Tinos, nous apprenons les danses traditionnelles de Grèce et des Iles Grecques !

- **20h30** : repas, nous goutons à chaque fois des spécialités différentes
- **22h00** : retour à l'hôtel, à pieds. Nous dormons au meilleur hôtel de l'île, une magnifique maison patricienne, sur le petit port, face à la mer Egée...

Un programme gourmet et gourmand !

La cuisine grecque est une invitation au voyage... Elle est, déjà, aussi, **LE** voyage !!!



Tinos est une île d'une prodigieuse fertilité :

- fruits des vergers, et légumes gorgés de soleil
- fromages, laitages et viande des moutons et chèvres vivant à flancs de collines
- huiles d'olive locales
- herbes et aromates des jardins, de la garrigue ou du maquis...
- poissons et fruits de mer du jour
- vins « maison », le fameux « spitiko krassi »
- bière locale (Tinos a sa brasserie !)
- ouzo local (Tinos a aussi sa distillerie)
- sans oublier le divin raki...
- que du bonheur...

Alors chaque repas est une fête...

Moussaka légendaire, bien sûr !

Feuilletés et tourtes, farcis, mézéz, keftédes...

Ragouts, rôtis, grillades...

Un festival de saveurs !

Un voyage à table !!

