

Programme

SESSION 1

DU 14 AU 16 OCTOBRE 2025
(MARDI, MERCREDI, JEUDI)

SESSION 2

DU 17 AU 19 OCTOBRE 2025
(VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE)

Jour 1

13H : ARRIVÉE AU DOMAINE HASTA LUEGO (SITE FERMÉ AVANT CETTE HEURE)

13H-18H : INSTALLATION SUR LE PARKING PRIVATIF
POT D'ACCUEIL, GOURMANDISES ET ÉCHANGES SUR LES VOYAGES
MAGIE CLOSE-UP AVEC AYRTON BALADIN, AMBIANCE MUSICALE

19H : BUFFET RÉGIONAL ASSIS SOIRÉE MUSICALE ET DANSANTE
AVEC LE GROUPE SENSATION. NUIT SUR PLACE.

Jour 2

9H-18H : JOURNÉE DES VOYAGES AVEC NOS ACCOMPAGNATEURS

11H-17H : MARCHÉ DES PRODUCTEURS, JEUX EN BOIS,
RESTAURATION SUR PLACE, ANIMATION PAR PEÑA EL FUEGO

15H-16H30 : SPECTACLE ÉQUESTRE HASTA LUEGO,
VISITE DES COULISSES ET RENCONTRE AVEC LES ARTISTES
20H : DÎNER DE GALA ET SOIRÉE SPECTACLE (ALAIN RUBIO
& LIONEL PILLODS, ACROBATIES AÉRIENNES, INTERVENTIONS
ÉQUESTRES). NUIT SUR PLACE.

Jour 3

9H-11H : DÉPART DES PARTICIPANTS

Inscription au rassemblement

CAP ORCADA X DOMAINE HASTA LUEGO

JE M'INSCRIS POUR LA SESSION DU :

- 14 AU 16 OCTOBRE 2025 (MARDI, MERCREDI, JEUDI)
 17 AU 19 OCTOBRE 2025 (VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE)

TARIF : 199 € PAR PERSONNE (TOUT COMPRIS)

OPTION ASSURANCE ANNULATION : +9 € / PERSONNE :
(OUI / NON)

TOTAL : €

VOS INFORMATIONS

NOM & PRÉNOM :

ADRESSE :

PORTABLE :

EMAIL :

LONGUEUR DU VÉHICULE :

Prévoir de venir avec les pleins et les vides. Le branchement électrique ne sera pas possible sur place.

COUPON À RETOURNER ACCOMPAGNÉ DE VOTRE RÈGLEMENT À :

CAP ORCADA – ZA Percevalière, 8 av. Pierre de Coubertin, BAT 14A,
38170 Seyssinet-Pariset.

Vous pouvez régler soit :

- Par chèque en le joignant au coupon réponse
- Par virement : voici notre RIB

IBAN	BIC	Domiciliation
FR76 1680 7001 2732 5983 6321 989	CCBPFRRPPGRE	BPAURA BIR HAKEIM

- Par CB : directement sur notre site internet www.cap-orcada.com
ou par téléphone au 04 76 49 17 68.





Chers voyageurs,

Comme chaque année, Cap Orcada vous invite à partager un moment devenu incontournable au fil des saisons.

Cette fois, c'est le superbe domaine Hasta Luego qui nous ouvrira ses portes. Situé à Nîmes, au cœur d'une région riche d'histoire, il dispose d'une magnifique salle et d'un vaste manège à chevaux.

Sylvie et toute son équipe sauront vous accueillir dans les meilleures conditions : parking entièrement stabilisé et éclairé, accès simple et pratique aux festivités.

Le lieu sera, comme toujours, entièrement privatisé pour l'occasion afin que vous puissiez profiter pleinement de ces trois jours de bonheur partagés avec les voyageurs, les producteurs, les artistes et toute notre équipe.

Qu programme de ces trois jours :

- Accueil chaleureux par notre équipe, pot de l'amitié et gourmandises
- Ambiance musicale et animation magique par Cyrton Baladin
- Soirée buffet et dansante avec le groupe Sensation
- Journée dédiée aux voyages avec nos accompagnateurs et notre équipe
- Marché des producteurs, jeux en bois et animation musicale par le groupe Peña
- Spectacle équestre exceptionnel, visite des écuries et rencontre avec les cavaliers
- Dîner de gala avec le retour d'Alain Rubio et Lionel Pillods, acrobaties aériennes et numéros équestres

Les places sont limitées, et au vu du succès de l'année dernière, ne tardez pas à vous inscrire !

Offre spéciale : pour tous les participants, une remise unique de 7 % sur tous nos voyages* réservés lors de l'événement.

L'équipe Cap Orcada

(*hors circuits : Ouest-Américain, Australie, Nouvelle-Zélande, Canada, formules road-trip, voyages partenaires. Remise non cumulable avec d'autres offres en cours.)



BUFFET TRADITIONNEL (REPAS ASSIS)

TAPENADE NOIRE ET TOMATES CONFITES, TAPENADE ARTICHAUD BASILIC, BRANDADE DE MORUE, TAPENADE POIVRONS ROUGES GRILLÉS
Accompagnées de tartines de pain frais.

BRANDADE DE MORUE

Accompagnée de tartines de pain frais.
Dôme avocat, mangue, crevettes et saumon, vinaigrette gingembre-soja et huile d'olive parfumée au yuzu.

SUPRÊME DE POULARDE

Sauce aux cèpes, gratin de pommes de terre et légumes de saison.

DÉGUSTATION DE FROMAGES

(Bleu d'Auvergne et Brie de Meaux).

ENTREMET AUX TROIS CHOCOLATS

Biscuit moelleux, croustillant chocolat-noisette, mousses chocolat blanc et lait.

MENU DE GALA

ASSORTIMENT DE BOUCHÉES APÉRITIVES

- Mini-navette au saumon sauvage fumé maison
- Mini-cocotte d'œuf de caille et mayonnaise truffée
- Macaron figue, chèvre et thym
- Foie gras de canard maison sur toast à la figue

MÉDAILLON DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE

Crème aux morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, éclats de picholines et poêlée forestière.

TRIO DE FROMAGES AFFINÉS

Pélardon, Camembert et Gruyère, sélection de noix et raisins secs

Boissons incluses : eau plate et pétillante, vins rouge et rosé (buffet), vins rouge et blanc (dîner), pain et café.