

CROISIÈRE FLUVIALE SUR LE DOURO ET PORTO

PROGRAMME EN TOUT-INCLUS!

À BORD DU *AMALIA RODRIGUES* (NAVIRE PREMIUM 5 ANCRES
DE CROISIEUROPE)



Porto

14 au 24 octobre 2025 (11 jours/ 10 nuits)
Groupe accompagné de Voyage Louise Drouin

Le Portugal étonne généralement par sa diversité et par la richesse des découvertes que l'on y fait. Le pays est un mélange d'intégration européenne et de respect des traditions. Des superbes plages de l'Algarve aux rives du Douro le pays recèle d'endroits magnifiques qui vous raviront à coup sûr. Cette destination est prisée non seulement pour son doux soleil et les précieux vestiges de son passé, mais aussi pour l'accueil de ses habitants. Les paysages portugais sont typiques de l'Europe du Sud et la vie s'y déroule à un rythme particulièrement doux et agréable. Le Portugal n'est pas un grand pays, mais il concentre de très nombreux sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO et des villes sublimes au patrimoine millénaire. Le Portugal, terre inondée de soleil qui vous réserve bon nombre de surprises... Hors villes, l'authentique beauté et la nature du Portugal prennent mille et une formes. Par un château haut perché ou un domaine viticole entouré d'oliveraies, vous baignerez dans une nature quasi intacte. Face à l'océan sur plus de 800 km, les plaisirs foisonnent : profiter de la vue, juchés au sommet des falaises qui marquèrent jadis le bout du monde connu; se laisser caresser par les rayons du soleil à proximité d'eaux cristallines; filer sur les méandres du Douro... durant votre croisière fluviale. Considérée mondialement comme la plus ancienne région viticole réglementée, la vallée du Douro est également inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, désirant mettre en évidence le caractère unique de la relation de l'Homme avec la nature et souligner le caractère savant de cette relation de même que la diversité de l'architecture régionale. Non seulement le relief y est particulier, mais son climat l'est tout autant, ayant comme résultat la culture du raisin servant à élaborer ce vin fameux, le porto... Les vignes aménagées en terrasses regorgent de fruits prêts à être transformés en liquide précieux... Tout en courbes, la générosité du fleuve se déploie sous vos yeux en perspectives colorées, variant au fil de la lumière du jour. N'attendez plus pour découvrir ces sites enchanteurs et joignez-vous à nous pour ce beau voyage détente et découvertes!



Douro



Pinhao



Salamanca



V O Y A G E

Louise Drouin

www.louisedrouin.com



Le pays réserve des surprises agréables aux amateurs de vin!



LE DOURO ET SA RÉGION

Le Douro prend sa source en Espagne à plus de 2 000 m d'altitude dans la Sierra de Urbion, appartenant à la cordillère Ibérique. Il serpente à travers la Meseta pendant près de 525 km, puis marque sur 112 km, la frontière entre l'Espagne et le Portugal. Dans cette région accidentée, sa pente s'accroît et son lit se creuse entre de hautes parois granitiques. En aval de Barca d'Alva, il devient sur ses derniers 215 km, complètement portugais, et se jette dans l'océan Atlantique près de Porto. Il y a une dénivellation de 125 m entre Barca d'Alva et la mer. Un secret bien gardé du côté des croisières fluviales d'Europe, et une des plus belles régions viticoles du monde, la dense, colorée et luxuriante Douro vous dévoilera son histoire millénaire, et la transformation de sa vallée, de sols arides et rocheux, en rangs de terrasses et de vignes, pour que naisse le célèbre vin de Porto. Des siècles de labeur manuel à excaver la terre et retourner le massif schiste façonnèrent des murs et des terrasses pour planter des vignes, dressant cette œuvre colossale que le Marquis de Pombal récompensera au XVIII^e siècle en lui accordant le titre de première « Région Dénombrée » au monde. Le travail des hommes a aussi domestiqué le fleuve. Cinq barrages et écluses régulent le cours du Douro. La plus imposante écluse est celle du Carrapatello, un édifice compact de béton d'une hauteur de 35 m, transformé en ascenseur fluvial, et la plus haute de toutes les écluses d'Europe. Jouissant d'un superbe climat méditerranéen, la vallée du Douro est une enclave chaude & sèche propice à la culture de la vigne, de l'olivier, de l'amande, et de fruits tels que la cerise, la figue, la pêche, l'orange et la pomme. De toutes parts le paysage est doté de solares (manoirs), de domaines viticoles, de vestiges et ruines de différentes cultures passées, tels les Celtes, les Wisigoths, les Romains, et les Maures, pour n'en nommer que quelques-uns, rappelant à chaque instant l'importance stratégique que le Douro a toujours eue, depuis un très long passé, à ce jour.



La gastronomie portugaise

Le pays réserve des surprises agréables aux bords fins et aux amateurs de vin. Les Portugais sont passés maîtres dans l'art des plaisirs de la table, et se réjouissent d'en partager les délices avec leurs hôtes. Ce sont eux qui, les premiers, ont ramené des épices de l'Orient, et qui ont appris à combiner les recettes exotiques des pays lointains avec celles du vieux continent. Étant un pays côtier il abonde de produits de la mer, que l'on retrouve sur presque tous les menus. Ils ont aussi la dent sucrée, et élaborent des pâtisseries et des friandises recherchées, faites à partir d'amandes, d'œufs, de noisettes & d'oranges. Le pain régional cuit au four traditionnel accompagne le meilleur "presunto" (jambonneau cru), le "salpicao" (saucisson au vin), ou la "chouriça" (saucisson), dégusté avec des olives, et les "balas" de Lamego & de Vila Réal. Le grand choix de pâtisseries et de desserts à base de lait et de fruits pourrait à lui seul assouvir les plus grands appétits. C'est d'ailleurs ainsi que se vulgarise présentement dans les bucoliques solares, quintas, et autres pousadas, le thé de quatre heures, dans leurs jardins à la française. Notre compagnie de croisière, Uniworld, ont d'ailleurs élaboré un programme épicurien intitulé "savourer le local" qui nous permettra de déguster des olives avec des fromages, d'accompagner nos repas avec des vins spécifiques, de participer à une cérémonie traditionnelle d'ouverture de vin de Porto et de déguster le fameux jambon Pata Negra et chorizo au marché de Salamanca. Laissez-vous donc tenter par le "Caldo Verde" soupe de chou frisé, suivi peut-être par du "cabrito", jeune chevreau rôti à la broche, et pour dessert, pourquoi pas des gâteaux aux œufs et amandes appelés "barrigas de freita" (bedaines de soeurs)...Et finalement, la cuisine portugaise est naturellement meilleure quand elle est accompagnée par de bons vins portugais, et là encore, il y a l'embarras du choix.

Bom Apetite!



VOTRE NAVIRE : AMALIA RODRIGUES (Navire Premium, 5 ancrés)

PORTUGAL, GRAND PRODUCTEUR DE VIN:

Bien que plus connu peut-être pour son Porto et son Madère, le Portugal est, à juste titre, aussi reconnu comme l'un des plus grands producteurs de vin mondiaux. En voici quelques-uns :

Le Vinho Verde : Léger, rafraîchissant et légèrement pétillant, ce vin blanc de la région la plus au nord du Portugal est apprécié en tout temps comme apéritif ou au repas.

Le Dao : De la région montagneuse de la rivière Dao, ce vin sec, rouge ou blanc, doit son parfum à une maturation dans des tonneaux avant l'embouteillage.

Le Bairrada : D'un rouge fruité, on l'a bien « en bouche » lorsqu'on le déguste. Ses vignes poussent sur des coteaux qui longent l'Atlantique, juste au sud de Porto.

Douro : Léger vin de table fruité de la région des Portos de marque.

Alentejo : On retrouve les meilleurs vins rouges près de la frontière espagnole soit entre Lisbonne et l'Algarve, dans les régions de Borba, Redondo, Reguengos et Vidigueira.

Les Rosés : On produit du vin rosé partout au Portugal en laissant la peau des raisins rouges pendant quelques heures durant la fermentation. Leur versatilité permet de les déguster comme apéritifs ou pour accompagner n'importe quel plat.

Réservas & Garrafeiras : Précieux vieux vins rouges, mis de côté par les connaisseurs dans les années de qualité exceptionnelle.

Le Porto : Ce vin muté provient des vignobles en terrasses de la vallée du Douro, et est vieilli dans des fûts en bois chez les négociants expéditeurs. Le Porto Ruby est d'un rouge vif; le Tawny ambré a la saveur nuancée et un arrière-goût fascinant. Les Portos Vintage sont appréciés comme digestifs, et le porto blanc comme apéritif servi glacé.

Le Madère : Un procédé du nom de « estufagem » ou chauffage de tonneaux confère aux vins de Madère un arrière-goût légèrement brûlé. Le Sercial et le Verdelho, vins secs, sont servis comme apéritifs tandis que les Bual et Malmsey accompagnent les desserts et les fromages. Les consommations étant incluses dans notre forfait, autant au bar qu'au repas, les aficionados et autres connaisseurs pourront se vanter d'avoir appris à distinguer les subtils parfums et autres essences de ces précieux nectars!

Lecture suggérée : *La Bible des Portos* par Guénaël Revel

VOTRE NAVIRE : AMALIA RODRIGUES (Navire Premium, 5 ancrés)

La décoration du bateau est un hommage à AMÁLIA RODRIGUES, reine du Fado, actrice de renommée et ambassadrice du Portugal. Le ton est donné avec le coloris terracotta, enveloppant et solaire, rappelant les couleurs des rues de Lisbonne et les accessoires des chanteuses de fado. Les bois blonds et les rotins rappellent les guitares et distillent l'esprit chaleureux du Sud dans le bateau.

Construit en 2018 et inauguré en 2019, ce bateau de catégorie 5 ancrés propose de vastes espaces dans les cabines et dans les parties communes. De larges baies vitrées aux ponts supérieur et intermédiaire permettent d'apprécier le paysage durant la navigation. Quatre suites sont réparties sur ces deux ponts. Deux d'entre elles situées sur le pont supérieur disposent de terrasse privative avec transats.

Situé au niveau du pont principal, le restaurant est l'endroit où tous les repas sont servis pendant la croisière. Le salon / bar est situé à l'avant du pont intermédiaire et accueillera les passagers lors des soirées animées, jeux et apéritif. Une terrasse cosy à l'avant vous permettra de prendre un verre à l'extérieur en profitant du paysage.

Sur le pont soleil, piscine et transats favoriseront la détente et la relaxation de tous.

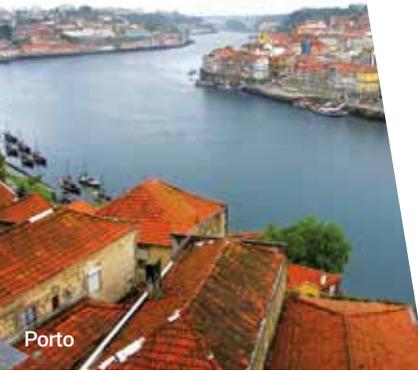


Porto



Le Portugal concentre de très nombreux sites inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO!

Porto

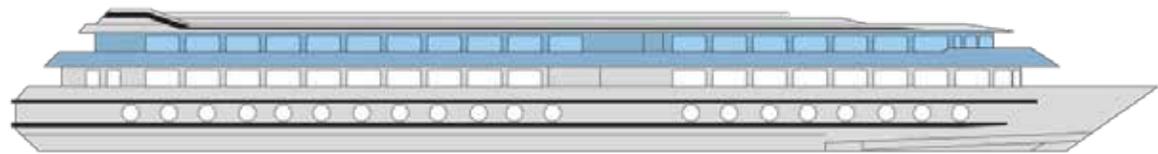


Porto

Inclus dans votre cabine sur le Pont Supérieur (32 cabines + 2 suites)

Téléviseur, salle d'eau avec douche et WC, serviettes de toilette, sèche-cheveux, téléphone intérieur, coffre-fort, climatisation réversible, électricité 220V, Wi-Fi

N.B. : Il n'y a pas de service de blanchisserie à bord.



Cabine double Cat. A
 Cabine double Cat. B
 Suite avec terrasse privative Cat. A

ITINÉRAIRE JOUR PAR JOUR

Jour 1, le mardi 14 octobre 2025 : Montréal • Porto

Départ du cœur du Québec vers l'aéroport Montréal/Trudeau pour y prendre notre vol à destination de Porto, au Portugal, sur les ailes d'Air Transat. Rencontre à l'aéroport avec votre accompagnateur de Voyage Louise Drouin, qui sera en mesure de vous assister pour effectuer votre enregistrement. Repas et divertissement en vol.

Jour 2, le mercredi 15 octobre 2025 : Porto

Arrivée à l'aéroport de Porto tôt en matinée où vous serez accueillis par votre guide local francophone et votre chauffeur. Par la suite, vous débuterez un tour de ville panoramique avec quelques arrêts photos pour prendre connaissance du charme incontesté de cette ville. Sur votre parcours vous apercevrez de magnifiques plages, manoirs et autres édifices éclectiques jusqu'à l'estuaire du fleuve du Douro. Celui-ci, après quelques 900 kilomètres traversant l'Espagne se jette dans l'immensité de l'océan Atlantique. Rejoignez le centre historique pour une agréable balade à pied qui vous permettra vous dégourdir; vous verrez de l'extérieur les églises du Carmo et Carmelites, l'Avenue des Alliés, ainsi que la Station de train São Bento aux magnifiques "azulejos". Voyez le marché de Bolhão puis terminer à votre hôtel au cœur du centre historique. Lunch à votre hôtel, puis Installation à l'hôtel 4* le Bessa Porto, pour 3 nuits. Souper de bienvenue dans un restaurant. (D/S)

Jour 3, le jeudi 16 octobre 2025 : Porto • Région du Vinho Verde

Aujourd'hui, prenez la direction de la région du "Vinho Verde", un territoire où sont produits des vins élégants et frais. Un paysage montagneux teinté de vert où prédominent l'eucalyptus, le chêne vert et le châtaignier vous accompagnera sur votre route avant de

Largeur : 11.4 mètres

Nombre de passagers : 132

Longueur : 80 mètres

Type : FLUVIAL

Année de construction : 2019

Taille de l'équipage : 26

Nombre de cabines : 66 cabines



Viana do Castelo

Des ports d'escale qui vous charmeront à coup sûr!

gagner le domaine de la Quinta da Aveleda. La visite de la Quinta da Aveleda inclura ses jardins à la flore des plus exotiques; rhododendrons, camélias, magnolias, etc., où se retrouvent également de jolies fontaines et étangs. Voyez ses anciens chais, puis participez à une dégustation de vins premium qui sera poursuivie par un lunch aux saveurs traditionnelles. Retour à votre hôtel et fin de la journée libre. Souper.

Jour 4, le vendredi 17 octobre 2025 : Porto • Viana do Castelo

Prenez la direction de Viana do Castelo, ville portugaise située à l'embouchure du fleuve Lima, au nord de Porto. Elle est la capitale de la région du Haut Minho qui comptent environ 75 000 habitants et possèdent une grande richesse historique, culturelle et naturelle. Viana do Castelo est également un important centre industriel, commercial et touristique, se distinguant par la construction navale, l'industrie, la pêche, l'agriculture et l'artisanat. Afin de bien apprécier cette localité, prenez un funiculaire pour rejoindre le sanctuaire du Sacré-Cœur qui offre des vues impressionnantes sur l'Atlantique, les cultures et la ville de Viana de Castelo. À continuation, découvrez son centre historique, magnifiquement préservé. Voyez la place de la République où se retrouve 3 édifices du XVI siècle. Visitez le centre d'interprétation du Chemin de Saint-Jacques de Compostelle de la côte Portugaise, l'église Matriz (cathédrale) datant du XV^e siècle, puis visite du musée des costumes. Dans cette exposition, vous pourrez parcourir l'histoire des costumes vianais, depuis le Costume à la Vianesa, en passant par les costumes de mordomes, de mariées et de morgades (cérémonie), les costumes du dimanche, les costumes de travail, jusqu'aux costumes de la rive de Viana do Castelo. Un lunch entre "terre et mer" vous sera proposé durant vos découvertes. Retour à votre hôtel de Porto, puis souper en soirée.



Salamanque

Jour 5, le samedi 18 octobre 2025 : Porto • Embarquement

Ce matin, poursuivez l'exploration de la ville de Porto par un arrêt au belvédère de la cathédrale. Des vues sans pareil qui embrassent la ville médiévale et sa ville voisine, Vila Nova de Gaia. Descendez de jolies ruelles et faites la visite du Palais de la Bourse avec son salon « arabe », construit en 1834 dans un style néo-classique. Promenade dans le quartier de Ribeira, classé au patrimoine de l'UNESCO. Découverte des vins de Porto et dégustation dans une cave, puis dîner avant de vous rendre au port pour votre embarquement sur le Amalia Rodrigues et présentation des membres de l'équipage. Après le souper pour ceux qui le désirent, vous pourrez participer à un tour illuminé de Porto. Lors d'un tour panoramique en autocar, vous découvrirez l'une des plus anciennes villes d'Europe, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Les épopées maritimes l'ont ouverte sur le monde et l'ont peu à peu métamorphosée. Aujourd'hui, la ville dévoile l'éclat de sa splendeur passée, vous apercevrez notamment la gare de Sao Bento, célèbre pour ses azulejos. Escale de nuit.



Salamanque

ITINÉRAIRE DE VOTRE CROISIÈRE 6 JOURS / 5 NUITS SUR LE AMALIA RODRIGUES

DATE	PORT
Jour 5, le samedi 18 octobre 2025	PORTO EMBARQUEMENT 17 :00
Jour 6, le dimanche 19 octobre 2025	PORTO-REGUA
Jour 7, le lundi 20 octobre 2025	REGUA - VEGA DE TERRON
Jour 8, le mardi 21 octobre 2025	VEGA DE TERRON - SALAMANQUE - SENHORA DA RIBEIRA
Jour 9 le mercredi 22 octobre 2025	SENHORA DA RIBEIRA – LEVERINHO - PINHAO
Jour 10, le jeudi 23 octobre 2025	LEVERINHO - PORTO DÉBARQUEMENT



DESCRIPTION DE LA CROISIÈRE : TOUTES LES VISITES SONT INCLUSES EN FRANÇAIS

PORTO • REGUA • PINHAO • VEGA DE TERRON • SALAMANQUE • LEVERINHO • PINHAO • PORTO

Les pays du Sud, il faut les vivre pour les découvrir! Vous serez conquis par l'âme vivante et authentique qui habite ces pays. Visitez l'Espagne et le Portugal reliés par le fleuve d'or. Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Douro vous ouvre les portes sur ce bout du monde où vignes en terrasses, villages typiques, quintas et leurs vins parfumés se dévoilent au fil de votre croisière. Découvrez Salamanque, la petite Rome classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, elle renferme des trésors de tous les temps. Joyaux inépuisables et traditions méditerranéennes, embarquez pour une croisière unique qui vous emplira de souvenirs inoubliables.

NB : Pour des raisons de sécurité de navigation, la compagnie et le commandant du bateau sont seuls juges pour modifier l'itinéraire de la croisière. Le nombre d'embarcadères est limité sur le Douro, nos bateaux peuvent se trouver amarrés côte à côte et les horaires d'arrivée aux escales ainsi que l'ordre des excursions peuvent être modifiés.

JOUR 6, le dimanche 19 octobre 2025 : PORTO • REGUA

Au bord de l'océan Atlantique, la deuxième ville du Portugal offre aux visiteurs un cachet unique. Entre son dédale d'escaliers et de ruelles encombrées de linge se dévoilent les murs éclairés garnis d'azulejos. Ces fresques typiques en carreaux de faïence bleue, racontent, dans le quartier de la Ribeira, sa vie, son passé, ses croyances.

Le matin, excursion incluse : Porto. Visite de Porto en tramway et du musée du Tramway. Nous monterons à bord d'un des tramways de la ville et participerons à cette expérience de tourisme urbain jusqu'à l'embouchure du Douro. Nous terminerons notre excursion par une dégustation de spécialités locales. Après nos visites, nous retournerons à bord et passerons l'après-midi à naviguer. Vous voguerez dans la vallée du Douro. Bordé de vignes sur près de 200 km, le fleuve d'or se dévoile aux voyageurs et arbore une nature sauvage et préservée. Pour apprivoiser le fleuve, des barrages et écluses calment son cours. Vous passerez la gigantesque écluse de Carrapatello la plus haute d'Europe avec 35 m de dénivelé. Arrivée à Régua en soirée. (PD/D/S)

JOUR 7, le lundi 20 octobre 2025 : REGUA • VEGA DE TERON (Espagne)

Le matin vous partirez pour la Casa de Mateus et le musée du Douro à Régua. Départ à pied pour le musée du Douro. Situé sur les bords du Douro, ce musée alliant tradition et modernité permet de découvrir la passionnante histoire du Douro et les méthodes de vinification de cette belle région classé patrimoine de l'humanité. Poursuite en autocar vers la Casa de Mateus à Vila Real. Magnifique édifice baroque du XVIII^e siècle, il est le plus beau et le plus étonnant manoir du nord du Portugal. Cette bâtisse baroque, datant du XVIII^e siècle, appartient à la famille d'Albuquerque. La demeure est étonnante avec un savant mélange de murs blancs et de granits portugais le tout en style rococo. Vous vous baladerez notamment dans le magnifique jardin de massifs de buis et de charmilles qui forment un « tunnel de verdure ». Continuation en autocar vers le bateau de Pinhao. Après-midi en navigation vers Vega de Teron. Vous naviguerez au cœur des plus célèbres vignobles de Porto. C'est là que les hommes ont taillé les montagnes pour façonner des terrasses aux lignes ondulantes couvertes de vignes. Nourries par les brumes du fleuve et inondées de soleil, elles produisent le célèbre vin de Porto. Vous franchirez les écluses de Valeira et Pocinho. Arrivée en soirée. Escale de nuit. Soirée à thème espagnol à bord.





Senhora da Ribeira

Un itinéraire unique, vous portant vers une panoplie d'endroits fascinants!

JOUR 8, le mardi 21 octobre 2025: VEGA DE TERRON • SALAMANQUE • SENHORA DA RIBEIRA

Journée d'excursion incluse : Salamanque. Salamanque exprime une joie de vivre et un dynamisme hors du commun. Son patrimoine architectural n'est pas en reste et son cœur historique a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Vous sillonnerez la ville à pied, la cathédrale et la fameuse université qui aujourd'hui se targue d'une renommée internationale. Fondée au XII^e siècle, elle fait partie de ces lieux incontournables à voir et à revoir. Lunch tapas en cours de visite. Retour au navire et ce soir vous aurez à bord une belle soirée animée. (PD/D/S)

JOUR 9, le mercredi 22 octobre 2025 : SENHORA DA RIBEIRA • LEVERINHO • PINHAO

Matinée en navigation vers Ferradosa. Vous retrouvez la magnifique vallée du Douro couverte de vignes en treilles plongeant magistralement dans le fleuve. De courbes en méandres, c'est un spectacle dont on ne se lasse jamais. Arrivée en fin de matinée à Ferradosa.

L'après-midi, excursion incluse : la route des vins de Porto. C'est le moment idéal pour admirer cet incroyable vignoble. Au fil des routes sinueuses, vous apercevrez les paysages caractéristiques de la région, sans oublier les villages de San Salvator do Mundo et Sao Joao da Pesqueira. Une dégustation de vin de Porto en fin de visite s'impose. Soirée de gala. (PD/D/S)

JOUR 10, le jeudi 23 octobre 2023 : LEVERINHO • PORTO DÉBARQUEMENT • AVEIRO • PORTO

Après le petit-déjeuner à bord, débarquement et départ en autocar vers Aveiro avec un guide local francophone. Cette authentique cité portugaise affirme d'emblée son caractère. Aveiro possède un ensemble de bâtiments de style Art nouveau qui suscite l'admiration. De plus, son petit quartier pittoresque de pêcheurs n'est pas en reste. Vous apercevrez sans doute les "moliceiro" ces bateaux typiques, à la proue en forme de demi-lune, très colorés. Repas en cours de visite avant de revenir à Porto. Installation à votre hôtel 4* pour une dernière nuit et souper.

JOUR 11, le vendredi 24 octobre : PORTO • MONTRÉAL

Transfert vers l'aéroport pour votre vol direct avec Air Transat prévu tôt ce matin. Ce vol sera d'une durée de 7 h 15. Arrivée à Montréal et retour vers le cœur du Québec. (PD)



Pinhao



Pinhao

VOTRE HÔTEL À PORTO (ou similaire)

Date	Nom de l'hôtel	Nombre de nuits	Site Web
15 octobre 2025	Bessa Baixa Porto 4*	3	https://baixa.bessahotel.com/fr/
23 octobre 2025	Bessa Baixa Porto 4*	1	https://baixa.bessahotel.com/fr/

HORAIRE DES VOLS DIRECTS AVEC AIR TRANSAT (sujet à changement)

Date	Numéro de vol	Ville de départ	Heure de départ	Ville d'arrivée	Heure d'arrivée	Durée du vol
14 octobre 2025	TS174	Montréal	19 h 25	Porto	06 h 45 (15 oct.)	06 h 20
24 octobre 2025	TS175	Porto	08h 25	Montréal	10 h 40	07 h 15



Tout en courbes, la générosité du fleuve se déploie sous vos yeux en perspectives colorées!

LISTE DE PRIX PAR PERSONNE EN OCCUPATION DOUBLE

Catégorie de cabine	Nombre disponible	Prix par personne
Cabine twin, pont supérieur (catégorie A-B)	14	7 899 \$

Les prix indiqués sont pour les réservations faites avant le le 31 aout 2024. Après cette date, veuillez communiquer avec l'une de nos conseillères.

- Occupation simple : 2 cabines disponibles en pont supérieur sur ce voyage avec supplément de 2000\$
- **RABAIS DE 150 \$ PAR PERSONNE SI PAIEMENT COMPTANT (ARGENT COMPTANT OU CHÈQUE)**

VOTRE VOYAGE COMPREND :

- Le transport aller et retour entre le cœur du Québec [Drummondville, Trois-Rivières et Sorel (Tracy) et l'aéroport Montréal-Trudeau [un minimum de 2 passagers par ville est requis, sans quoi des frais supplémentaires s'ajouteront si vous prenez le transport; autres villes sur demande, aussi sujettes à des frais supplémentaires] ou la nuit d'hôtel à Dorval avec stationnement inclus pendant 14 jours [s'il y a lieu, les journées supplémentaires de stationnement sont à vos frais];
- Vols directs aller-retour Montréal – Porto – Montréal en classe économique sur les ailes d'Air Transat ;
- Transport en autocar grand tourisme, adapté à la taille du groupe, avant et après la croisière, ainsi que lors des excursions durant la croisière (s'il y a lieu);
- L'hébergement en occupation double à Porto, Hôtel Bessa Baixa 4*, le 15 au 18 octobre et le 23 octobre 2025;
- Manutention d'une valise de taille réglementaire aux hôtels (lorsque disponible);
- Les taxes de séjour aux hôtels;
- Toutes les visites mentionnées au programme;
- Tous les repas sont inclus durant le voyage;
- Une boisson (un verre de vin, une bière ou une boisson gazeuse) par personne aux dîners et aux soupers inclus avant et après la croisière;
- Tous les pourboires aux guides et aux chauffeurs avant et après la croisière, ainsi que durant les excursions pendant la croisière;
- Tous les pourboires au personnel du navire *MS Amalia Rodrigues*;
- La croisière de 6 nuits / 5 jours à bord du *MS Amalia Rodrigues* dans la catégorie de cabine choisie en occupation double;
- La pension complète à bord lors de la croisière, incluant un cocktail de bienvenue;
- Le vin maison, la bière, l'eau minérale, le café, le thé et le jus de fruits aux repas à bord du navire;
- Toutes les visites mentionnées au programme durant le circuit et dans les ports d'escale avec guide francophone;
- Les services de votre accompagnateur de Voyage Louise Drouin;
- L'utilisation de notre système audioguide avec récepteurs personnels;
- Cadeau et carnet de voyage offerts par Voyage Louise Drouin.
- Les taxes aériennes, les taxes portuaires ainsi que toutes taxes applicables.
- Récits et photos de voyage exclusifs à Voyage Louise Drouin (<https://www.louisedrouin.com/recits-photos/recits/>)! Parents et amis pourront suivre votre voyage au jour le jour dans le confort de leur maison;



Vinho Verde



Aveiro



Accompagnateur de Voyage Louise Drouin!

VOTRE VOYAGE NE COMPREND PAS :

- Les surcharges de carburant ou autres taxes aériennes non prévues, ainsi qu'une éventuelle augmentation importante du taux de change;
- Les dépenses personnelles;
- Les repas dans les aéroports s'il y a lieu;
- L'assurance voyage;
- Les pourboires aux femmes de chambre dans les hôtels, qui sont laissés à votre discrétion;
- Les frais d'obtention de l'ETA (autorisation électronique de voyage) pour les Canadiens, si applicable;
- La contribution au Fonds d'indemnisation des clients des agents de voyages (FICAV), qui s'élève à 3,50 \$ par tranche de 1 000 \$ de services touristiques (sans frais depuis le 1^{er} janvier 2024).

Conditions en cas d'annulation et dépôt

Dépôt de 2 500 \$ par personne au moment de votre inscription au voyage, qui sera non remboursable. Lorsque vous effectuez votre dépôt pour ce voyage, le dépôt sera remboursable seulement si Voyage Louise Drouin doit annuler le voyage par manque de participants.

Aucun besoin de souscrire à une assurance voyage tant que le voyage ne sera pas GARANTI. Dès que le voyage est GARANTI, il est de votre devoir de souscrire à une assurance voyage afin de protéger votre dépôt sur le voyage, et ce dans les plus brefs délais. Nos conseillers vous proposeront nos plans d'assurance afin de bien vous couvrir pour le voyage.

Paiement final dû le 9 juillet 2025 qui sera non remboursable. Pour toutes les autres conditions d'annulation ou pour un changement de nom, veuillez vous référer aux conditions générales de Voyage Louise Drouin.

CONDITIONS DE VOYAGE LOUISE DROUIN

Voyage Louise Drouin percevra les frais suivants dans tous les cas d'annulation d'une réservation à la demande d'un voyageur, quel que soit le motif, incluant la survenance et/ ou l'appréhension de troubles politiques, d'actes de terrorisme, de désastre naturel et raisons personnelles. Pour tout changement de nom, les frais d'annulation s'appliqueront. Le dépôt et le paiement final sont non remboursables. Le consommateur, en permettant l'usage de son numéro de carte de crédit par l'agent de voyage, s'engage à respecter les conditions de la réservation, même s'il n'a pas signé le formulaire approprié.

Passeport valide six mois après la date de retour obligatoire.

Montréal (Québec) Canada, permis du Québec : 702705



Voyage Louise Drouin

Succursale de Drummondville

1180 boulevard Saint-Joseph,
Drummondville (QC) J2C 2C9

Tél. : 819 475-9992

Sans frais : 1 888 475-9992

Fax : 819 478-1072

Courriel : vld@louisedrouin.com

Succursale de Sorel-Tracy

56, rue Charlotte, suite 210,
Sorel-Tracy (QC) J3P 1G3

Tél. : 450 855-3999

Sans frais : 1 855 475-9992

Fax : 450 855-3997

Courriel : vld.sorel-tracy@louisedrouin.com