

Week-end Gastronomique en Pays d'Albret

Séjour 3 jours / 2 nuits en pension complète - Année 2010

1er JOUR

Accueil, installation dans les chambres

Dîner au Relais du Moulin Neuf

Au menu : Apéritif Caprice St Pierre, Vélouté aux asperges, Assiette de charcuterie (boudin, rillettes) et crudités de saison, Cuisse de canard confit, Pommes sautées forestières, Salade et fromage, Omelette flambée gasconne, Vin de Buzet rouge bouché, Café et armagnac

Soiré libre

2ème JOUR

Visite de la **Cave des Vignerons de Buzet**, une des plus modernes du Sud-Ouest avec son immense chai de vieillissement de 5000 barriques. Dégustation de différents crus.

Accueil à la **Ferme des Délices de Lafitte chez Jean-Pierre CAILLAU** : découpe de canard gras, recettes, dégustation (terrines, foie gras et saucisson)

Déjeuner à la Ferme des Délices de Lafitte

Menu Gastronomique : Apéritif maison accompagné de saucisson, Salade gasconne, Foie gras de canard mi-cuit au torchon, Magret de canard grillé et ses légumes, Salade et fromage, Croustade aux pommes, Vin blanc moelleux bouché Côtes de Gascogne, Vin de Buzet rouge en carafe, Café et armagnac

Collégiale de La Romieu : Sur la route des Croisés et des chemins de St Jacques de Compostelle, visite guidée de la COLLEGIALE datant du XIVème siècle flanquée de magnifiques tours gasconnes qui renferment des fresques uniques. Monument classé en 1999 par l'UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité.

Château de Cassaigne : dans un Chai, dégustation dans la cuisine du XVIème siècle de l'Apéritif du Terroir : le Floc de Gascogne et de la célèbre liqueur des Mousquetaires : l'Armagnac.

Dîner au Relais du Moulin Neuf

Au menu : Floc, Tourin à l'ail, Terrine de lièvre maison, Civet de biche et de cerf, Gratin de légumes, Salade et fromage, Glace pruneaux-armagnac, Vin de Buzet rouge bouché, Café et armagnac

Soirée Dansante

3ème JOUR

Petit déjeuner gascon : œuf sur ventrèche grillée, fromage, vin rouge, café ...

Ferme Roques : Dégustation de pruneaux d'Agen, de liqueur de prunes et de cocktail agenais chez un producteur de la Vallée de la Garonne à Montesquieu qui utilise une méthode naturelle de conservation.

Déjeuner au Relais du Moulin Neuf

Au menu : Apéritif, Potage fermier, Fleur de jambon et crudités, Poule farcie Henri IV et ses légumes, Salade et fromage, Coupe glacée, Vin de pays et café

Croisière du Prince Henry : Promenade en bateau au fil de la Baïse à bord du "Prince Henry", coutrillon du XVIIIème siècle, agrémentée du passage d'une écluse et durant laquelle vous sera présenté l'historique de NERAC.

Château de Nérac : Château des Albret où vécut le futur Roi Henri IV. De nombreuses anecdotes sur la vie de ce roi surnommé le "Vert Galant".

Départ en fin d'après-midi

Week-end Gastronomique en Pays d'Albret

Séjour 3 jours / 2 nuits en pension complète - Année 2010

195 € par personne

Sont inclus :

- . La pension complète du dîner du 1er jour au déjeuner du 3ème jour
- . L'hébergement en chambre double avec accès de plain-pied et salle de bain individuelle
- . Les boissons aux repas et les cafés aux déjeuners
- . Un guide accompagnateur permanent lors des excursions
- . Les droits d'entrées aux visites
- . Les repas à l'extérieur
- . Un animateur pour les soirées organisées
- . La mise à disposition de nos installations : piscine (du 15/06 au 15/09), terrain de pétanque, salles de jeux et télévision ...

Ne sont pas inclus :

- . Le transport (parcours d'environ 230 km sur place)
- . Le supplément chambre individuelle (18 €/nuit)
- . Les frais de dossier de 40 € pour le groupe
- . L'assurance annulation, interruption, rapatriement (nous préciser au plus tôt si vous souhaitez prendre cette assurance)
- . La taxe de séjour : 1.20 €/personne pour le séjour
- . L'accès au hammam et au spa
- . Les achats et dépenses personnelles
- . Le ménage quotidien de la chambre laissé au bon vouloir du vacancier

Gratuités ou Avantages

- . 1 gratuité pour 30 personnes payantes
- . 2 gratuités pour 42 personnes payantes