



# Séjour Marché au Gras

## Séjour 4 jours et 3 nuits en pension complète

### Novembre 2009 à Mars 2010

#### Jour 1

---

Accueil, installation dans les chambres et cocktail de bienvenue

#### Dîner au Relais du Moulin Neuf

Au menu : *Caprice des Mousquetaires, Feuilleté saumon poireaux, Cassoulet au confit de canard et saucisse fermière, Salade et fromage, Poire Belle-Hélène, vin de pays, vin bouché Brulhois, café et armagnac*

Soirée libre

#### Jour 2

---

#### Suivant les dates de votre séjour : matinée sur marché au gras d'Eauze, Fleurance ou Gimont

Marché aux carcasses (oies et canards entiers pour confit, magret, aiguillettes...) et aux foies gras.

#### Déjeuner au restaurant

LA ROMIEU : Sur la route des Croisés et des chemins de St Jacques de Compostelle, visite guidée de la Collégiale 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.

CHATEAU DE CASSAIGNE : visite d'un chai puis 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 bouché, Café et armagnac*

Soirée Dansante

#### Jour 3

---

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

THOLLON POMMEROL : Rencontre avec Mme THOLLON-POMMEROL qui vous révélera les secrets du foie gras dans sa propriété au beau milieu de la forêt landaise. Vous y découvrirez les canards en liberté, le gavage, et pourrez déguster ses produits.

#### Déjeuner au Relais du Moulin Neuf

Au menu : *Kir, potage fermier, fleur de jambon et crudités, poule farcie Henri IV et ses légumes, salade et fromage, coupe glacée, vin de pays et café*

FERME ROQUES : Dégustation de pruneaux, 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.

CHÂTEAU PIERRON (AOC Buzet) : visite du hall d'entrée aux cuves extérieures, hall d'embouteillage, ancien chai et nouveau chai de vinification (avec barriques pour les vins rouges), chai à armagnac, chai à floc, quelques 6 000 hl peuvent transiter sur le site.

Au menu : *Apéritif Pousse Rapière, salade gasconne et son foie gras mi-cuit au torchon, magret de canard aux pêches, pommes forestières, salade et fromage, croustade aux pommes et pruneaux, vin de pays, Buzet bouché, café et armagnac.*

Soirée Conteur Gascon

#### Jour 4

---

Départ après le petit-déjeuner

**Séjour Marché au Gras**  
**Séjour 4 jours et 3 nuits en pension complète**  
**Novembre 2009 à Mars 2010**

**Tarif : 260 €/ personne**

**Sont inclus :**

- . La pension complète du dîner du 1er jour au petit déjeuner du 4ème 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 350 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 : 1.80 €/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

**Renseignements et Réservations : Relais du Moulin Neuf**

**Tel : 05.53.97.68.00 - Fax : 05.53.65.20.29**