

## LE RENDEZ-VOUS DES GOURMANDS

### Séjour découverte de la gastronomie locale

*Le temps d'un week-end, petits et grands, gourmets et gourmands découvriront les richesses gastronomiques de notre terroir. Mêlant visites et dégustations, ce séjour haut en couleurs et en odeurs enivrera vos papilles. Au menu : foie gras, armagnac, vins de Buzet...et des plats typiques de la région au rythme des saisons.*

**165€** /pers.  
3 jours/2 nuits

**Jour 1 :** Arrivée et installation dans l'après-midi. Cocktail de bienvenue et présentation du séjour. **Dîner et nuit au Relais du Moulin Neuf.**

**Jour 2 :** Matin Visite de la FERME MARTIN NEUF : vous visiterez un élevage de canards gras élevés, gavés et cuisinés dans la plus pure tradition gersoise (gavage, conseils et dégustations). Autre spécialité de cette ferme : vin du Gers issu de l'agriculture biologique. Puis, visite du 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.

#### Déjeuner gastronomique au restaurant

Après-midi : direction La Romieu, sur la route des Croisés et des chemins de St Jacques de Compostelle, visite guidée de la Collégiale datant du XIVème siècle, monument classé au patrimoine mondial de l'humanité.

Visite du Domaine de GENSAC, où sont élevés des vins du pays du Gers dans une demeure qui allie histoire et équipements ultramodernes. La vinification est traditionnelle, les rendements raisonnés.

#### Dîner gastronomique et nuit au Relais du Moulin Neuf.

#### Soirée dansante/karaoké

**Jour 3 :** Matin Petit déjeuner gascon : oeufs sur ventrèche, fromage, vin rouge, armagnac, café... Une activité au choix est proposé pour clôturer votre week-end :

- Visite de la bastide de Vianne et du vieux Nérac.
- Pascal Roques vous ouvre les portes de sa pruniculture pour y déguster les meilleurs pruneaux d'Agen et découvrir les secrets de sa fabrication.
- Découverte d'une palombière, la chasse à la palombe est une tradition ancestrale et endémique à notre région.
- Atelier cuisine avec Daniel qui vous livrera ses précieux secrets de Gascon pour préparer le foie gras et le magret de canard.

#### Déjeuner gastronomique au Relais du Moulin Neuf.

#### Départ après le déjeuner.

**Le plus du Relais :** une bouteille (50cl) d'apéritif local et un guide de recettes sera offert à chaque participant. Deux repas gastronomiques pendant le séjour.

Un accompagnateur les jours 2 et 3. Possibilité de mise à disposition d'un bus pour les visites (avec supp.).

**Le tarif ne comprend pas :** le transport aller-retour et sur place, les dépenses personnelles et l'assurance annulation facultative.



Relais du  
*Moulin Neuf*

Route de Bordeaux 47230 Barbaste  
tel: 05 53 97 68 00  
www.relais-moulinneuf.fr  
contact@relais-moulinneuf.fr  
habilitation n°047020001

## LE RENDEZ-VOUS DES GOURMANDS

### Séjour découverte de la gastronomie locale

*Le temps d'un week-end, petits et grands, gourmets et gourmands découvriront les richesses gastronomiques de notre terroir. Mêlant visites et dégustations, ce séjour haut en couleurs et en odeurs enivrera vos papilles. Au menu : foie gras, armagnac, vins de Buzet...et des plats typiques de la région au rythme des saisons.*

**165€** /pers.  
3 jours/2 nuits

**Jour 1 :** Arrivée et installation dans l'après-midi. Cocktail de bienvenue et présentation du séjour. **Dîner et nuit au Relais du Moulin Neuf.**

**Jour 2 :** Matin Visite de la FERME MARTIN NEUF : vous visiterez un élevage de canards gras élevés, gavés et cuisinés dans la plus pure tradition gersoise (gavage, conseils et dégustations). Autre spécialité de cette ferme : vin du Gers issu de l'agriculture biologique. Puis, visite du CHATEAU DE CASSAIGNE : découverte du 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.

#### Déjeuner gastronomique au restaurant

Après-midi : direction La Romieu, sur la route des Croisés et des chemins de St Jacques de Compostelle, visite guidée de la Collégiale datant du XIVème siècle, monument classé au patrimoine mondial de l'humanité.

Visite du Domaine de GENSAC, où sont élevés des vins du pays du Gers dans une demeure qui allie histoire et équipements ultramodernes. La vinification est traditionnelle, les rendements raisonnés.

#### Dîner gastronomique et nuit au Relais du Moulin Neuf.

#### Soirée dansante/karaoké

**Jour 3 :** Matin Petit déjeuner gascon : oeufs sur ventrèche, fromage, vin rouge, armagnac, café... Une activité au choix est proposé pour clôturer votre week-end :

- Visite de la bastide de Vianne et du vieux Nérac.
- Pascal Roques vous ouvre les portes de sa pruniculture pour y déguster les meilleurs pruneaux d'Agen et découvrir les secrets de sa fabrication.
- Découverte d'une palombière, la chasse à la palombe est une tradition ancestrale et endémique à notre région.
- Atelier cuisine avec Daniel qui vous livrera ses précieux secrets de Gascon pour préparer le foie gras et le magret de canard.

#### Déjeuner gastronomique au Relais du Moulin Neuf.

#### Départ après le déjeuner.

**Le plus du Relais :** une bouteille (50cl) d'apéritif local et un guide de recettes sera offert à chaque participant. Deux repas gastronomiques pendant le séjour.

Un accompagnateur les jours 2 et 3. Possibilité de mise à disposition d'un bus pour les visites (avec supp.).

**Le tarif ne comprend pas :** le transport aller-retour et sur place, les dépenses personnelles et l'assurance annulation facultative.



Relais du  
*Moulin Neuf*

Route de Bordeaux 47230 Barbaste  
tel: 05 53 97 68 00  
www.relais-moulinneuf.fr  
contact@relais-moulinneuf.fr  
habilitation n°047020001