

A VOS TABLIERS !

Passez un week-end à découvrir la gastronomie du Sud-Ouest et les secrets de la préparation du foie gras et des recettes à base de canard.

Vous profiterez d'une "grasse" matinée au marché au gras

155€ /pers.

3 jours/2 nuits

Maxi 30 pers.

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* Vous serez accueillis par Nicole Thollon Pommerol qui vous livrera les secrets pour cuisiner le foie gras et tous les plats à base de canard gras. Atelier pédagogique et pratique de 2h30 pendant lequel vous apprendrez :

la découpe du canard, ses critères de qualité, le deveinage et l'assaisonnement, la préparation des viandes (rillettes, magrets, confits), le parage et la mise au sel des confits, la cuisine des pâtés, rillettes et cous farcis, la conserve et la stérilisation.

Déjeuner au Relais du Moulin Neuf.

Après-midi Notre Chef Cuisinier vous initiera à la préparation de délicieuses recettes gastronomiques. Les plats cuisinés seront dégustés à l'occasion du dîner. Un guide de recettes sera offert à chaque participant.

Dîner gastronomique et nuit au Relais du Moulin Neuf.

Exemple de menu gastronomique

Escalope de foie gras sur un coussin de pain d'épices et son croustillant à la confiture d'oignon

Emincés de magret aux pêches et pommes salardaises

Croustade pommes pruneaux

Jour 3 : *Matin* Suivant les dates de votre séjour, vous partirez une matinée sur un marché au gras et aux carcasses (Eauze, Fleurance ou Gimont). Vous pourrez faire vos emplettes parmi oies, canards entiers pour confits, foies gras, magrets et aiguillettes. N'oubliez pas de vous munir d'un sac isotherme pour conserver votre foie au frais.

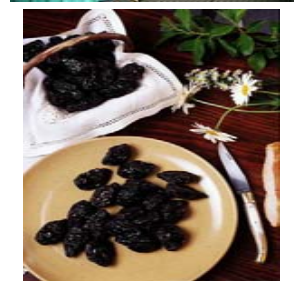
Déjeuner au Relais du Moulin Neuf.

Après-midi Pascal Roques vous ouvre les portes de sa pruniculture pour y déguster les meilleurs pruneaux d'Agen et découvrir les secrets de sa fabrication.

Départ vers 16h.

Le plus du Relais : une bouteille (50cl) d'apéritif local et un guide de recettes sera offert à chaque participant. Un accompagnateur pour les visites chez les producteurs. Mise à disposition d'un bus sur place (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
ESTABLISHMENT

Route de Bordeaux 47230 Barbazan
tel: 05 53 97 68 00

www.relais-moulinneuf.fr
contact@relais-moulinneuf.fr
habilitation n° 047020001