

A VOS PAPILLES SEJOUR TERROIR ET GASTRONOMIE

A VOS PAPILLES : à la découverte des produits du terroir et de la cuisine languedocienne.

Le Gard regorge de richesses naturelles, culturelles et gastronomiques.
Lors de ce séjour vous goûterez aux produits les plus utilisés dans la cuisine de notre région.
Nous vous dévoilerons même les recettes de nos spécialités (sauf les plus secrètes).



JOUR 1 : Bienvenue !

Arrivée en fin d'après-midi, installation et présentation du programme.
Apéritif de bienvenue, dîner Méditerranéen.

JOUR 2 : Les olives

Visite de la coopérative oléicole de Villevieille. promenade dans une oliveraie.
Atelier cuisine recettes à base d'olives
Soirée Jazz



JOUR 3 : Journée œnologique

Cours théorique le matin, visite de deux caves l'après-midi.

JOUR 4 : Le miel

Découpage d'une ruche, dégustation de miel et possibilité de visite d'un rucher.

JOUR 5 : La Camargue

Visite de la manade avec dégustation de saucisson de taureau. Repas à la manade.
Visite d'une exploitation rizicole et des Salins d'Aigues-Mortes.
Dîner : Gardianne.



JOUR 6 : Le fromage de chèvres

Visite d'une exploitation et d'une fromagère à Vic le Fesq.
Ateliers cuisine recettes à base de fromage de chèvre

JOUR 7 : Départ

TARIF :

À partir de 400 € par personne

Prix calculé sur la base d'un groupe de 20 personnes, séjour réalisable avec 8 pers minimum.

Le prix comprend : hébergement en chambre à 2 lits (possibilité de chambre individuelle avec supplément), la pension complète du dîner du jour 1 au petit-déjeuner du jour 7, les activités prévues au programme.

Le prix ne comprend pas : les transports, les achats d'ordre personnel.

