



Journée du Bon Roi Henri

Octobre 2017 à Mars 2018

(Chaque participant repart avec un panier garni)

9h30 Arrivée au Relais : Café d'accueil et petits gâteaux. Prise en charge par notre animateur.

Départ pour une visite chez un producteur de la vallée de la Garonne. Vous découvrirez la fabrication et la méthode de conservation naturelle des pruneaux d'Agen et dégusterez plusieurs spécialités : pruneaux, liqueur de prunes et cocktail agenais.

Ou

Départ pour une ferme traditionnelle à Mézin. Marielle, productrice d'Armagnac et de canards gras vous fera partager l'amour de son métier et vous emmènera sur les hauteurs pour apprécier la Gascogne depuis sa table d'orientation. Dégustation d'Armagnac, de Floc.

Déjeuner au Relais du Moulin Neuf (entrée, plat et dessert identiques pour l'ensemble du groupe):

Apéritif maison petits feuilletés
✧
Potage Henri IV et ses vermicelles.
✧
Salade Gasconne du Moulin (salade, tomates, gésiers confits, magrets séchés, toast de foie gras et pruneaux)
✧
La célèbre Poule au pot et ses légumes
✧
Salade & fromage
✧
Omelette Gasconne Flambée devant les convives
✧
Vin rouge et rosé carafe
Café

Après-midi : *ELYANE, chanteuse soliste, animera votre après-midi dansant. D'Edith Piaf à Dalida, vous chanterez et danserez sur les plus grands succès de la variété française.*

Chaque participant repart avec un panier garni contenant une bouteille de 37,5 cl de Buzet, un pâté en bocal de 180 grammes et un pot de confiture au chaudron de 320grs.

Départ vers 17 heures et fin de nos services.

Tarif : 38 € par personne.