

PARTIR EN WEEK END AU LYS DE VERGNE



goûtez notre nature

Week-end ou séjour : Cuisine du Sud-Ouest à la ferme

2 NUITS / 2 JOURS - 2 A 6 PERS - ½ PENSION - A VILLEREAL (47210) LOT ET GARONNE



Date
nous
contacter



Initiez-vous aux arcanes de la **cuisine** du canard gras: issu d'une **ferme** en IGP Périgord et de la **noisette**. Aux cours des ateliers, découvrez les secrets de Marie Ange: potage maison, foie gras poêlé à la noisette, magret de canard ou confit de canard et son accompagnement suivi de dessert à la noisette du domaine.

Marie Ange & Michel vous accueilleront en chambre et table d'hôtes Lys de Vergne au cœur d'une ferme périgourdine. Vous éveillerez vos papilles en dégustant la cuisine paysanne du Sud-Ouest parfumées de savoureuses noisettes.

idée
cadeau

240 €
le séjour
2 personnes

Séjour comprenant pour 2 personnes :
2 nuits en chambre d'hôtes avec petits déjeuners dans Lys du Périgord ou Noisette.

1 repas de la ferme

1 repas gastronomique

ateliers cuisine du Sud-Ouest avec au menu le foie gras poêlé à la noisette
taxe de séjour

Cadeau : un sachet de noisette KOKI offert, visite de la noiseraie avec le Raconteur de Pays

PARTIR EN WEEK END AU LYS DE VERGNE

Week-end ou séjour : Cuisine du Sud-Ouest à la ferme

PROGRAMME DU WEEK END OU DU SEJOUR- A VILLEREAL (47210) LOT ET GARONNE

1^{er} JOUR

Accueil

Repas de la ferme en table d'hôtes et Nuit en chambre d'hôtes

2nd JOUR

Petit déjeuner

Visite de la noiseraie avec le Raconteur de Pays 47 – Marie Ange
Circuit libre visite des plus beaux villages de France : Monflanquin et Monpazier

Atelier cuisine du Sud-Ouest avec Marie Ange (Mamie Noisette)
Repas gastronomiques en table d'hôtes et nuit en chambre d'hôtes
Nuit en chambre d'hôtes (options supplémentaires)

3^{ème} JOUR

Petit déjeuner

Circuit libre visite des Bastides et châteaux : Villereal, Biron,...

Repas en table d'hôtes (options supplémentaires)

Nuit en chambre d'hôtes (options supplémentaires)



*Lys de Vergne – Chambre et Table d'hôtes
Marie Ange & Michel Rumeau
Vergne – 47210 Villereal
Tél. : 05.53.36.61.54*

lysdevergne@gmail.com

www.lysdevergne.com

www.facebook.com/chambre.hote.lysdevergne

Repas gastronomique

*Soupe paysanne
Foie gras poêlé aux
pommes et noisettes
magret ou confit de
canard et son
accompagnement
Dessert à la noisette
Vin*

*Moment à
partager en
amoureux,
entre amis ou
en famille*

*Cuisine
Chambre et table
d'hôtes
Atelier cuisine
Plaisir des sens*

*Week end à 2h
de Bordeaux et
Toulouse
entre Agen et
Sarlat*

