

PARTIR EN WEEK END AU LYS DE VERGNE ET A GRANGENEUVE

Week-end gourmand à la ferme. Cuisine du canard gras du Périgord.

Saison 2016/2017



goûtez notre nature

2 JOURS / 2 NUITS - PENSION COMPLETE - A VILLEREAL (47210) LOT ET GARONNE



Date
nous
contacter



Le temps d'un week-end en Lot et Garonne, initiez-vous aux arcanes de la cuisine du canard gras. Avec Marie-Christine & Jean-Marie, producteurs de canards gras IGP du Périgord, vous découvrirez les secrets et techniques de préparation du foie gras, la mise en bocaux des confits. Vous partirez avec vos conserves et les recettes du Haut-Agenais Périgord.

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.

440 €
le week end
2 personnes
Stage 1 pers.
avec 1 canard*

810 €
le week end
4 personnes
Stage 2 pers.
avec 2 canards*

Week end comprenant pour
2 personnes :
2 nuits en chambre d'hôtes
avec petits déjeuners dans Lys
du Périgord.
4 repas de la ferme dont 1
gastronomique
Stage de cuisine
1 ou 2 canards (en fonction de
l'option) et vos conserves

ORGANISE SUR RESERVATION D'OCTOBRE A MAI
A PARTIR DE 4 PERSONNES ET 2 CANARDS

* canard supplémentaire avec stage : 110 € le canard - stagiaire supplémentaire : 10 €

PARTIR EN WEEK END AU LYS DE VERGNE ET A GRANGENEUVE

Week-end gourmand à la ferme. Cuisine du canard gras du Périgord.

Saison 2016/2017

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

VENDREDI

Repas en table d'hôtes et nuit en chambre d'hôtes Lys de Vergne.

SAMEDI, à la découverte du Foie gras

Petit déjeuner Lys de Vergne

9 h 30 Accueil des participants à Grangeneuve

9 h 45 Découpe du canard gras, découverte du foie gras et sa préparation, mise au sel des confits.

12 h 30 Repas en table d'hôtes Lys de Vergne.

15 h 30 Circuit libre des plus beaux villages de France : Monflanquin et Monpazier.

18 h 30 Le gavage des canards à Grangeneuve

20 h 00 Repas gastronomique chez Marie Ange et Michel avec Marie-Christine et Jean-Marie au Lys de Vergne.

Nuit en chambre d'hôtes Lys de Vergne.

DIMANCHE, cuisine du canard gras

Petit déjeuner Lys de Vergne.

9 h 30 Préparation des rillettes, confits..., cuisson et stérilisation de vos produits

11 h 30 Visite de l'élevage suivie d'une dégustation des saveurs de Grange-Neuve.

13 h 00 Repas en table d'hôtes Lys de Vergne.

15 h 00 Balade libre dans la bastide de Villerséal.

16 h 00 Votre canard est prêt à emporter à Grangeneuve

Week end à 2h
de Bordeaux et
Toulouse
entre Agen et
Sarlats

Foie gras du
Périgord IGP

Chambre et table
d'hôtes

Dégustation

Plaisir des sens

Repas gastronomique

Apéritif

Soupe paysanne

Foie gras poêlé aux
pommes et noisettes

Fondue au magret et son
accompagnement

Dessert à la noisette

Café & Vin



Ferme de Grangeneuve – Foie gras du Périgord

Marie Christine & Jean Marie Deblache

Grangeneuve – 47210 Villerséal

Tél. : 05.53.36.63.04

ferme.de.grangeneuve@gmail.com

www.lafermedegrangeneuve.com



Lys de Vergne – Chambre et Table d'hôtes

Marie Ange & Michel Rumeau

Vergne – 47210 Villerséal

Tél. : 05.53.36.61.54

lysdevergne@gmail.com

www.lysdevergne.com

