

Journées Groupes 2010

NOUVEAU

Au pays des châtaigniers



■ Domaine de Rapatel à Villefranche du Périgord

Vous serez accueillis par Camille et Serge, récoltants de châtaignes. Du greffage de l'arbre à l'entretien des vergers, en passant par la récolte des fruits, vous saurez tout sur «**l'arbre à pain**». Vous assisterez à la fabrication de cette précieuse farine : **sans gluten**, elle permet de réaliser de succulentes recettes que Camille vous dévoilera durant la **dégustation de gâteaux**.

■ Villefranche du Périgord, capitale du cèpe et de la châtaigne

Dans cette **bastide française** du XIII^e siècle, vous admirerez de belles maisons bâties sur arcades, la tour des Consuls, la halle et ses mesures à grain.



■ Rejoignez l'**atelier du forgeron coutelier** qui vous fera partager sa passion pour ses travaux de ferronnerie coutellerie et armes médiévales.



Idée de menu

Potage du jour

Salade de pays au magret fumé et châtaignes grillées

Confit de canard sauce à la figue

Gratin de pommes de terre et petits légumes

Fondant au chocolat

Sauce vanille et glace passion

Café et vin

45€ Prix par personne
(Base 30 personnes minimum)

CE PRIX COMPREND 1 déjeuner, les entrées sur sites et guides selon programme

NE COMPREND PAS

le transport, les dépenses personnelles

GRATUITÉ(S) 1 pour 20 payants et 2 à partir de 40 payants

VALIDITÉ du 1^{er} avril au 31 octobre

FRAIS DE DOSSIER 15€



Des métiers d'autrefois à la cathédrale de cristal

■ Le Bournat

Derrière les vieilles pierres d'un **village Périgourdin des années 1900**, vous découvrirez **les métiers d'autrefois** : artisans et leur savoir faire (boulangers, forgerons, feuillardiers)... ainsi que **les activités quotidiennes** : une fête foraine, la célébration d'une noce, la salle de classe...



Idée de menu

Apéritif

Tourin

Salade périgourdine

Confit de canard

Poêlée de légumes

Cabécou

Tarte aux noix

Café et vin

■ Le gouffre de Proumeyssac

Surnommé «**la cathédrale de cristal**» : dans cette immense voûte souterraine, vous admirerez une multitude de cristallisations d'une densité exceptionnelle.

■ Réveillez vos papilles en goûtant aux produits d'une **conserverie artisanale** : foie gras et spécialités du terroir.



RÉSERVATION : sejoursgroupes@visitperigord.com ou 05 53 31 45 43