



Menu de Noël

Fête du Chapon

« Marché de Noël à la ferme »

Lundi 17 décembre 2018

Départ de Siorac en Périgord à 9h00, trajet par Belvès, Villereal, Aiguillon. Arrivée en fin de matinée. **Accueil** à la **Ferme** et **dégustation de produits du terroir** (vin chaud, châtaignes, produits du terroir, café et petits gâteaux)

Pour ceux qui le souhaitent, vous pourrez vous promener dans le «**Marché de Noël**» des producteurs de miel, pains d'épices, pruneaux, floc de Gascogne, fromage, vin de Buzet, armagnac, truffes, foie gras, etc ; leurs produits seront présents pour que vos papilles commencent à célébrer Noël.

Kir maison et saucisse aux cèpes

Velouté de potimarron au foie gras

Salade gourmande de Noël

(**Salade verte, tomates, légumes braisés, fritons de canard, lardons, galantine de canard au foie gras et jus de truffes, jambon fumé, pain d'épices et sa tranche de foie gras de canard**)

Chapon sauce foie gras * gratin de légumes aux fromages du Pays

Salade et fromage du pays

Omelette Norvégienne

Café, vin rouge et rosé en carafe

Trou Gascon (eau de vie de prune)

L'après-midi, vous serez bercés **au son de l'accordéon** et vous pourrez montrer vos talents de danseur. Une tombola gratuite sera proposée durant le repas ; 6 lots seront offerts et remis par le Père Noël en personne. Vous repartirez chacun avec **un Chapon dans son sac isotherme**. Arrivée en début de soirée.

Tarifs : 69.- euros

(Sur une base de 40 pax)

Ce tarif comprend :

- Le déplacement en autocar Grand Tourisme 53 places avec 2 chauffeurs-accompagnateurs (Gabrielle et Michel)
- L'assistance aux voyageurs et rapatriement
- Le café de bienvenue avec dégustation de produits du terroir
- Le déjeuner animation dansante à la salle des fêtes de Vianne
- Un Chapon dans son sac isotherme

Inscriptions auprès de Gabrielle au 06.07.14.58.48

Gabrielle et Michel espèrent que ce programme saura retenir toute votre attention.