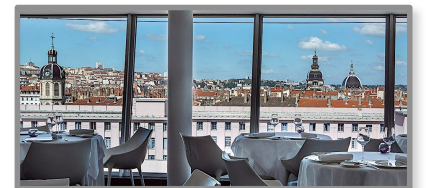
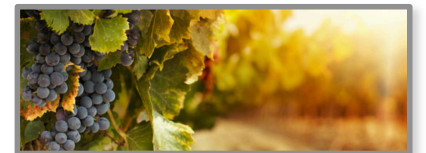


DÉJEUNER VIGNERON OU RÉALISATION DE FOIE GRAS

DÉJEUNER VIGNERON, RENCONTRES & VISITE DU DOMAINE DE LA MADONE.

À 40 minutes de Lyon, **Fleurie** est une **appellation d'origine contrôlée**. Elle comprend **850 hectares de vignes**. Certains lieux sont privilégiés en termes de climat pour donner un vin de grande qualité. Le plus connu est celui de Madone, coteau symbole du cru d'où une petite chapelle surplombe magnifiquement le village et la vallée. Accompagnés de notre sommelier Frédéric SCHAFF, la famille Després nous ouvrira les portes de son domaine d'une façon privilégiée. **13h00**. Accueil au Domaine, déjeuner vigneron en terrasse sous forme de découverte des différents millésimes du Domaine de la Madone. **14h30**. Visite digestive du vignoble puis des chais explications de la taille des vignes et historique du domaine. **17h00**. Pot de départ autour d'une alliance vins / fromage. Reportage photo. **BUDGET** : 135 € HT / p. de 12 à 20 p. **OPTION** : navette 8 places A/R Lyon : 220 € HT.



DÉJEUNER « SUD-OUEST » ET RÉALISATION DE VOTRE FOIE GRAS.

Nous avons sélectionné 2 lieux certes bien différents mais où vous rencontrerez des chefs passionnés de la cuisine du « Sud-Ouest ». Programme identique : **13h00**. Accueil au restaurant, apéritif et déjeuner semi-gastronomique à consonances « Sud-Ouest » (entrée-plat-dessert). **14h45**. Rencontre avec le chef autour du café, puis les invités pénètrent dans ses cuisines pour la réalisation de leur foie gras qu'ils emporteront à l'issue de l'événement. **16h30**. Remerciements et verre de l'amitié. **BUDGET SOFITEL Belcour ******* (vue magnifique): 310 € HT / p. de 10 à 15 participants. **BUDGET AUBERGE DU PITIVAL**, spécialité « Sud-Ouest », située à Brullioles (69) entre Lyon, Roanne et St-Étienne. 220 € HT / participant de 10 à 20 participants.

DEMANDE DE DEVIS & D'INFORMATIONS

