Destination France

6 jours - 5 nuits
Dès **757 €**

Offrez-vous une escapade gourmande placée sous le signe de la découverte !

Nouveauté

SÉJOUR GASTRONOMIQUE DANS LE GERS


- Image 2

Inclus

- Le transport en autocar de grand tourisme
- Les frais de péage et de parking
- Les frais de repas du personnel de conduite
- Les assurances rapatriement et responsabilité civile
- L'hébergement 5 nuits en ½ pension hôtel *** en chambre double, avec 25 cl de vin aux diners
- La taxe de séjour
- Les excursions mentionnées au programme, les déjeuners avec 25 cl de vin et café.
- Les droits d'entrée
-

Non Inclus

- Les suppléments
- Les extras et dépenses personnelles.

Bon à savoir

En Options :

- Soirée animée, nous consulter

Base	Prix par personne
50 payants	à partir de 757.00€*

Sur base d'une chambre double et en basse saison.

Jour 1

Arrivée en fin de journée, remise de vos clés et installation dans les chambres.

Apéritif d'accueil : dégustation de Floc de Gascogne. Dîner et nuit à l'hôtel.

Jour 2

Petit déjeuner à l'hôtel

Dans une conserverie, vous découvrirez tous les secrets concernant la découpe du canard et la préparation traditionnelle du foie gras, les salaisons. Dégustation (foie gras, magret séché, cous farcis...).

Déjeuner à l'hôtel

Départ vers Gondrin, chez un croustadier qui vous fera découvrir tous les secrets de la fabrication de ce gâteau typiquement Gascon et vous régalera vos papilles avec cette saveur douce et sucrée.

Escale à Larressingle, petit village fortifié classé « plus beau village de France ». Murs d'enceinte, courtines, tours crénelées, fossé, porte d'entrée, château du XIIIe s, église fortifiée du XIIe s, maisons médiévales accolées aux murailles, le village vous reçoit tel qu'il était au XVIe siècle.

Au retour, arrêt chez un producteur local pour une dégustation de pousse rapière, une liqueur d'armagnac aromatisée à l'orange amère.
Retour à l'hôtel.

Dîner et nuit à l'hôtel.

Jour 3

Petit déjeuner à l'hôtel

Départ pour Caussens et découvrez un élevage de buffles au détour de la visite d'une ferme. Cette exploitation familiale tient au confort de ses bufflonnes, élevées en liberté. Vous voulez savoir ce que vous mangez ? D'où ça vient ? Comment c'est fait ? Tout se déroule sur


- Image 4

Ensuite, partez à la rencontre d'un producteur vous fera goûter de très bons vins de Gascogne (cépages : Sémillon, Sauvignon, Petit Manseng, Uni-Blanc, Syrah, Merlot, Cot, Fer Servadou, Cabernet...) et vous fera partager l'histoire de son chai et des six hectares de vignes vendangées à la main selon la tradition.

notcar

Infos & réservation sur notre site
www.notcar.fr

* Tarifs TTC variables en fonction du nombre de participants et/ou de la date du voyage. Pour plus de détails ou pour un programme sur mesure nous consulter.