

Initiation cuisine du canard gras

Accueillis dans une conserverie de foie gras à la ferme, vous allez découvrir tous les secrets relatifs à la préparation des foies, gras, confits, magrets... Au menu également la visite de quelques sites qui méritent le détour !

188€

par personne

Base 25 pers. minimum



Jour 1 Les secrets du foie gras (60km)

• matin :

Arrivée en fin de matinée dans la région de **Condom**.
Installation dans un hôtel***.
Apéritif de bienvenue et déjeuner,

• après-midi :

Saint-Puy, accueil dans une **conserverie de foie gras**, à la ferme. **Initiation** à la **cuisine du canard gras**
Installation et distribution du matériel : charlottes, tabliers et gants plastiques...

Découpe des canards

Explication de la cuisine du confit, rillettes, cou farcis...

Comment déveiner son foie gras et le préparer

A l'issue du séjour, chaque participant se verra remettre un demi canard (200gr de foie gras, 1 boîte de confit, fritons, 1 magret frais et demoiselles),

En fin d'après-midi, découverte du cœur historique de **Condom**, autour de la Cathédrale Saint Pierre.

Retour à l'hôtel,
Dîner et nuitée

Le prix comprend

1 nuit avec petit déjeuner en chambre double, hôtel***

Les repas, vin compris (café inclus pour les déjeuners)

Un demi-canard par personne (200gr de foie gras, 1 boîte de confit, fritons, 1 magret frais et demoiselles)

Le droit d'entrée et les visites guidées mentionnées au programme

1 gratuité conducteur pour 20 payants minimum

Le prix ne comprend pas

Le supplément chambre individuelle : 27 €/pers

L'accompagnement par un guide

Le transport

Les assurances et les extras.

Option

Séjour 3 jours / 2 nuits, nous consulter

Jour 2 Du foie gras à l'Armagnac (80km)

• matin :

Auch, Visite guidée de la **Cathédrale Sainte-Marie** (ses vitraux Renaissance, son chœur de chêne sculpté) et du **Cœur de Ville** (Escalier Monumental avec statue de d'Artagnan, les pouterles...)

Déjeuner.

• après-midi :

Etape dans un **chai d'Armagnac** pour découvrir la plus ancienne eau de vie de France, l'Armagnac. Visite des chais de vieillissement et dégustation.

Fin du programme vers 16h00



Pour plus de renseignements ou un programme à la carte, contactez nous :

Gers Tourisme en Gascogne

3 Chemin Caillaouère

32000 Auch

Tél. 05 62 61 79 00

Courriel : contact@gers-tourisme.fr

www.gers-reservation.com



Gers, cœur de Gascogne et du Sud-Ouest®