

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 !



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 boite 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 boite 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

192€

par personne

Base 25 pers. minimum



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 pousterles...)

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

32200 Auch

Tél. 05 62 61 79 00

Courriel : contact@gers-tourisme.fr

www.gers-reservation.com



Gers, cœur de Gascogne et du Sud-Ouest®