



Bienvenue en Haut-Agenais Périgord

## *Week-end gourmand à la ferme. Cuisine du canard gras du Périgord.*

Le temps d'un week-end en Lot-et-Garonne, initiez-vous aux arcanes de la cuisine du canard gras.

Avec **Marie-Christine & Jean-Marie**, producteurs de canards gras, vous découvrirez les secrets et techniques de préparation du foie gras, la mise en bocaux des confits. Vous partirez avec vos conserves et les recettes du Haut-Agenais Périgord.

**Marie Ange & Michel** vous accueilleront en chambre et table d'hôtes au coeur d'une ferme périgourdine. Vous éveillerez vos papilles en dégustant la cuisine paysanne du Sud-Ouest parfumées de savoureuses noisettes du domaine.



### *Repas gastronomique*

*Apéritif*

*Soupe paysanne*

*Foie gras poêlé aux pommes  
Et noisettes*

*Fondue au magret  
Et son accompagnement*

*Dessert à la noisette*

*Café & Vin*

### **Formule week-end :**

- \* 2 nuits en chambre d'hôtes avec petits déjeuners
- \* 3 repas de la ferme
- \* 1 repas gastronomique
- \* Stage de cuisine avec un canard entier
- \* Taxe de séjour

Pour un canard gras entier supplémentaire à cuisiner chez vous ou lors du stage, merci de le préciser lors de votre réservation.



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

# Le temps d'un week-end à la ferme avec au programme :

## VENDREDI

Repas en table d'hôtes et nuit en chambre d'hôtes.

## SAMEDI, à la découverte du Foie gras

Petit déjeuner.

9 h 30 Accueil des participants.

9 h 45 Découpe du canard gras, découverte du foie gras et sa préparation, mise au sel des confits.

12 h 30 Repas en table d'hôtes.

14 h 30 Sur le chemin de la noisette avec le « Raconteur de Pays ».

15 h 30 Circuit libre des plus beaux villages de France : Monflanquin et Monpazier.

18 h 30 Le gavage des canards.

20 h 00 Repas gastronomique chez Marie Ange et Michel avec Marie-Christine et Jean-Marie.  
Nuit en chambre d'hôtes.

## DIMANCHE, cuisine du canard gras

Petit déjeuner.

9 h 30 Préparation des rillettes, confits..., cuisson et stérilisation de vos produits.

11 h 30 Visite de l'élevage suivie d'une dégustation des saveurs de *Grange-Neuve*.

13 h 00 Repas en table d'hôtes.

15 h 00 Balade dans la bastide de Villeréal.

16 h 00 Votre canard est prêt à emporter.

WEED-END ORGANISÉ À PARTIR DE 4 PERSONNES.

## renseignements :

**Marie Ange Rumeau**

**Tél. : 05 53 36 61 54**

**lys.2.vergne@free.fr**



## “La Ferme de Grange-Neuve”

**Marie-Christine &  
Jean-Marie Deblache**

47210 Villeréal - Tél. : 05 53 36 63 04

ferme.de.grangeneuve@gmail.com

www.lafermedegrangeneuve.com

## “Lys de Vergne”

**Marie Ange &  
Michel Rumeau**

47210 Villeréal - Tél. : 05 53 36 61 54

lys.2.vergne@free.fr - www.lysdevergne.com



www.haut-agenais-perigord.com