



Nous aimons

- Les produits à base d'oie et canard, transformés à la Ferme des Payres
- Les dégustations de pognes et ravioles

Ce prix comprend :

- Le transport en autocar « Ambiance » grand tourisme
- La visite de la boulangerie / musée Pascalis
- La présentation de la Ferme des Payres
- Déjeuner régional à la Ferme des Payres
- Visite de la fabrique de ravioles de la Mère Maury

Départ de Cavillargues à 7h30* en direction de Bourg de Péage. Visite de la boulangerie, musée Pascalis. Fabrication des spécialités régionales de la maison, fondée en 1892 : la Pogne de St Genix : secrets de confection, dégustation, boutique. Arrivée à la Ferme des Payres, découverte de l'exploitation, présentation des produits autour de l'oie, dégustation. Déjeuner animé à la ferme avec produits locaux

Menu : Duo de foie gras d'oie, Magret d'oie en cuisson douce jus vigneron, Gratin Dauphinois et petits légumes croquants, Farandole de fromages, Dessert du Chef, Vin rouge et blanc

L'après-midi, visite de la fabrique de ravioles de la mère Maury. Au cœur de la boutique d'antan à Romans sur Isère, découvrez cette spécialité régionale. Depuis 1885, Marie Louise Maury a transmis en héritage à ses descendants, un nom, un goût, un savoir-faire qui ne cesse de perdurer de génération en génération. Les ravioles de la Mère Maury sont les ambassadeurs de la région Romane dans la gastronomie Française.

Retour vers Cavillargues, arrivée vers 19h00.

* Autres points de prise en charge, nous consulter