

Circuits Gourmands



Un vrai plus de pouvoir allier plaisirs de gourmets et ceux du bien-être avec sur place, sauna et jacuzzi à consommer sans modération...



Un week-end pour célébrer la table et le terroir. Au menu : méli-mélo de recettes familiales et produits du terroir, Soufflé de queues d'écrevisses, Buffet champêtre, Crus régionaux du réputé vignoble de St-Péray.




Programme

- **Vendredi :** arrivée à partir de 17h, dîner à la table d'hôtes.
- **Samedi :**
 - le matin : circuit de 3h "De coteaux en caves" sur le vignoble de St-Péray avec dégustation des crus régionaux,
 - à midi : déjeuner au restaurant "Loriot" à Champis,
 - l'après-midi : libre,
 - le soir : dîner à la table d'hôtes.
- **Dimanche :**
 - préparation avec vos hôtes d'un mets traditionnel ardéchois inscrit au menu de la table d'hôtes,
 - l'après-midi : libre, puis départ.



Hébergement Domaine de Reiller

07440 Boffres

- En chambre d'hôtes  dans une ancienne ferme entièrement restaurée.
- À votre disposition sur votre lieu de séjour : piscine non couverte, jacuzzi, sauna et court de tennis.


Périodes et dates 2005

- Les week-ends d'avril et d'octobre.
- Autres périodes possibles suivant les dates.

Tarifs WE 3J/2N

- 160€/pers. (base 2 pers. en chambre double).

Le prix comprend :

- 2 nuits en chambre d'hôtes  en pension complète sauf le déjeuner du samedi,
- l'accompagnement par votre hôte de votre circuit "gourmand", l'atelier "cuisine et recettes" du dimanche.

Le prix ne comprend pas :

- le déjeuner du samedi au restaurant "Loriot",
- les dépenses personnelles,
- les assurances individuelles,
- la taxe de séjour locale.

Contact - Réservations :
Domaine de Reiller
 Tél. 04 75 58 15 14
domaine.reiller@wanadoo.fr
www.reiller.com

