



# Châtaignes et Champignons



Partir en forêt chercher des champignons, les ramasser et les déguster ; voilà un séjour qui allie le goût des plaisirs simples à ceux d'une table généreuse aux parfums d'automne.

## Programme

- **J1** : arrivée à partir de 17h, installation, tour du domaine, apéritif et dîner à la table d'hôtes.
- **J2** : - Matin : cueillette dans les bois en compagnie d'un spécialiste passionné qui vous apprendra à reconnaître les champignons connus et moins connus...  
- Midi : préparation ensemble de la cueillette pour le déjeuner.  
- Après-midi : balade découverte des bons coins et de la campagne environnante.  
- Soir : dîner à la table d'hôtes et soirée diaporama pour tout savoir sur les champignons et leurs vertus !
- **J3** : - Matin : balade, cueillette.  
- Midi : table d'hôtes.  
- Après-midi : au choix, farniente, sauna ou jacuzzi et/ou escapades dans les environs (village médiéval de Chalencon...), départ dans l'après-midi.

## Hébergement Domaine de Reiller 07440 Boffres

- en chambres d'hôtes
- Capacité d'accueil : 12 pers. en chambre d'hôtes ; 3 chambres de 2/3 à 4/5 pers. et 1 gîte de 6/8 pers.

## Périodes et dates

- Septembre, octobre et novembre.

## Tarifs 3J/2N

- 150 €/pers. en pension complète (base 2 pers. en chambre double). OFFERT : le panier gourmet.

## Le prix comprend :

- 2 nuits en chambre d'hôte
- la pension complète : 2 petits déjeuners, 2 dîners et 2 déjeuners,
- les activités proposées : les 2 balades cueillettes, une soirée diaporama sur les champignons, l'accès libre sur place au jacuzzi, sauna, hammam et court de tennis.

## Le prix ne comprend pas :

- la taxe de séjour locale.

**Contact - Réservations :**  
**Domaine de Reiller**  
**Sandrine et Jean-Luc Brottes**  
**Tél. 04 75 58 15 14**  
**domaine.reiller@wanadoo.fr**  
**www.reiller.com**

**Pour chaque séjour 2 pers. acheté, 1 panier "Gourmet" Maison Teyssier Offert**

- 1 Panier en osier rectangulaire ZOUK
- 1 Noix de jambon à l'ancienne, 700gr
- 1 Jésus traditionnel de l'Ardèche, 500gr
- 1 Terrine ardéchoise à base de 30% de foie gras à l'orange, 230gr
- 1 Viognier, vin blanc, Cave des Vignerons Ardéchois, 75cl
- 1 Bocal de crème de marrons vanillée, Sabaton, 375gr

**Le plus : à votre disposition sur votre lieu de séjour : piscine chauffée, jacuzzi, sauna, hammam et court de tennis.**

