



1 boîte de 100 gr de foie gras offerte à chaque participant

55€

par personne

JOURNÉE DE FÊTE

SPECIAL GROUPES EN DIRECT
DECEMBRE 2024 et JANVIER 2025

1 gratuité tous les 20 payants
Acompte de 150 euros à la réservation, le solde sur place

Arrivée des participants vers 10h30
Cours de cuisine et vente de produits locaux

12h30 déjeuner:

Apéritif kir et feuilletés

Soupe aux choux maison

Salade lauragaise (gésiers, foie gras, pomme)

Cassoulet au confit de canard et saucisse de Toulouse
Ou jarret de porc braisé aux pommes de terre rôties

Assiette de fromage des pyrénées

Omelette norvégienne

Café et vin de la maison
Après midi dansante

Départ 17h30

Possibilité d'arriver la veille en demi pension:
75 euros par pers, boissons comprises

Menu donné à titre indicatif:

Velouté de potiron, jambon frit et croûtons

Cuisse de pintade sauce forestière, gratin de pommes de terre et petits légumes

Profiterole vanille chocolat

Vin de la maison

Auberge du Pastel***

0561814661 - aubergedupastel31@gmail.com

