

Réveillon au Château de Crouseilles

« Les vendanges de la Saint Sylvestre à Viella... »



Au cœur d'un petit village gascon,
venez participer

à une authentique fête de terroir !

Vous proclamerez avec les vignerons de

Plaimont Producteurs

le ban des vendanges du Pacherenc de la Saint
Sylvestre et dégusterez au **château de Crouseilles** un
menu plein de saveurs.



LE PRIX COMPREND

Le séjour en 1/2 pension (selon formule choisie)
Le repas de réveillon dansant
(Base chambre double, boissons comprises)

NE COMPREND PAS

Le supplément chambre individuelle,
Les frais de dossier 18€ (au-delà de 8pers : 2€/pers)
L'assurance
L'entrée pour la **Pastorale** à régler sur place
5€/adulte la 30/12 à 20h30
10€/adulte le 31/12 à 16h30 (vin chaud).
Le circuit découverte 15€/pers

Les vendanges de la Saint-Sylvestre, c'est aussi un
programme que vous pouvez envisager en passant
la soirée de Réveillon dans le cadre **magnifique du**
Monastère de Saint-Mont (nous consulter).

SUGGESTION

TAXI SERVICES DIAZ
(véhicule pour 1 à 4 pers)

Devis sur demande par mail :

diaz.fabien@orange.fr

Réservation impérative

avant le 25 décembre au 06.26.82.31.47

SERVICE DE RÉSERVATION :

Forfait 4jours/3nuits en 1/2pension

Avec menu de réveillon, à partir de **305€**

PROGRAMME

A Viella, les Fêtes de fin d'année débutent dès **le lundi 30 décembre**

Toute la journée : dégustations *les vins de Plaimont à la boutique de Saint-Mont *les vins de Crouseilles à la boutique du Château de Crouseilles.

A 15h : Balade-conférence sur « Le Terroir de Viella, une passionnante histoire géologique. » à la Mairie de Viella animée par Michel Marthaler (Gratuit)

A 20h30 : Pastorale « La Cave aux Fioles » (participation 5€)

Le mardi 31 décembre... Une journée riche en rencontres et en animations.

Toute la journée : expositions d'artistes locaux et d'artisans d'art, marchés gourmands, balades en calèches. Dégustation et vente de Pacherenc.

10h : Circuits découverte « Voyage au cœur de l'appellation Pacherenc ».

Visite du vignoble de Sabine Laborde / Découverte des chais de vinification et dégustation.

Départ du foyer de Viella vers la Cave de Saint-Mont ou le Château de Crouseilles Durée du parcours : 2h - 2h30 (15€ sur réservation au 05 62 69 62 87).

Programme complet des festivités à Viella envoyé sur demande.

Autour de cette fête et à votre guise, découvrez librement les bastides, musées, châteaux...

EN OPTION dès 12h30, vous pouvez participer au **déjeuner vigneron** :

Garbure gasconne - Daube de canard au Madiran et pommes vapeur - Ardoise de fromage pur brebis et sa petite verdurette - Croustade d'Elodie (Pastis Gascon)- Apéritif, Vins, Café.

A partir de 16h30, la **Pastorale** suivie d'une **retraite aux flambeaux**, depuis l'église de Viella, conduit les participants au cœur des vignes, pour un rendez vous autour d'un vin chaud. Le ban des vendanges du Pacherenc est proclamé !

Puis vous irez **réveillonner à Crouseilles** dans le cadre bucolique et enchanteur du château.

HEBERGEMENT

En chambre d'hôtes, hôtels ou gîtes de France aux alentours.

DURÉE

Du 1^{er} jour 16h au dernier jour 12h, autour du mardi 31 décembre 2019.

Les forfaits sont proposés sur 2 ou 3 nuits et peuvent être étudiés sur une durée plus longue.

Menu Reveillon Dansant 2019

(animation orchestre – genre musette/variétés)

Le foie gras en trilogie : Marbré au cacao, Ballotin au naturel, pressé mangue pistache

Le homard : Le croustillant de homard aux petits légumes et estragon

L'intermède glacé : Le sorbet d'Arufiac et grain de raisin au chocolat

Le canard : Le tournedos de filet de canard rôti, cubik de pomme et potimarron, légumes racines au jus corsé

La pause fromagère : Pur brebis et tomme de chèvre (De Dominique Bouchait MOF Fromager), abricot et pain muesli, raisins de la Saint Sylvestre, petite verdurette

La trilogie gourmande : Carré des altidés, biscuit cacao et mascarpone - Cristal réglisse, sauté de poires cubes caramel Moelleux à la châtaigne, crème marron vanillé et palet d'Ametla

Café - Armagnac - Liqueurs

Les Grands Vins de Plaimont Producteurs et de la Cave de Crouseilles

Les Vins Moelleux, AOC Pacherenc du Vic-Bilh - Les Vins Blancs, AOC Pacherenc du Vic-Bilh sec
Les Vins Rouges, AOC Madiran

TARIFS 2019

| Forfait | Avec déjeuner vigneron du 31déc | | Sans déjeuner vigneron du 31déc | |
|---------------|---------------------------------|------------|---------------------------------|------------|
| | Confort | Supérieure | Confort | Supérieure |
| 4jours/3nuits | 330€/pers. | 420€/pers. | 305€/pers. | 395€/pers. |
| 3jours/2nuits | 270€/pers. | 330€/pers. | 245€/pers. | 305€/pers. |

Les prix ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Suivant le confort (confort intermédiaire ou confort prestige), un supplément de 10€ à 25€ peut être demandé sur l'une ou l'autre des formules proposées.