

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 vigneronns 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
(livret inclus, vin chaud)

10€/adulte, gratuit enfant -12ans)

le 30 décembre à 20h30 et le 31 à 16h30.

C'est aussi un programme que vous pouvez
agrémenter en séjournant dans un **lieu magnifique
et mémorable** (nous consulter).

SUGGESTION

TAXI SERVICES DIAZ
(véhicule pour 1 à 8 pers)

Devis sur demande par mail :

diaz.fabien@orange.fr

Réservation impérative

avant le 25 décembre au 06.26.82.31.47

Forfait 4jours/3nuits en 1/2pension

Avec menu de réveillon, à partir de **285€**

PROGRAMME

A Viella, le lundi 31 décembre débute dans les vignes de Sabine Laborde, vigneronne de Plaimont Producteurs ... dès 9h et par ... un casse-croûte vigneron !

Une journée riche en rencontres et en animations : jeux traditionnels, expositions, marchés gourmands, balades en calèches. Le thème cette année sera le bérêt (exposition, lancer de bérêts). Sessions de dégustation de Pacherenc à 10h, 11h et 15h, sur réservation.

Les samedis et dimanches, participez aux ateliers Chocolats animés par un œnologue et un artisan-chocolatier et découvrez les subtilités des accords entre le chocolat et le vin sur réservation. Le samedi à 16h30 au Château de Crouseilles et le dimanche à 16h à Saint-Mont.

Le dimanche 30, balade-conférence à 15h (Viella et dans les vignes) animée par un géologue.

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 12h00, 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 lundi 31 décembre 2018.

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



Menu Reveillon Dansant 2018

(animation assurée par Elite – genre musette/variétés)

Le foie gras en trilogie

Macaron foie gras pain d'épices, opéra fruits de la passion et foie gras, et foie gras mi-cuit au Pacherenc

Le bar

Rouelle de bar farci, crème de butternut et huile de truffe

L'intermède glacé

Le sorbet d'Arufiac et grain de raisin au chocolat

Le boeuf

Filet de boeuf, réduction aux cèpes truffé, savarin de haricots Tarbais, carottes et fenouil glacé

La pause fromagère

Pur brebis et tomme de chèvre (De Dominique Bouchait MOF Fromager), abricot et pain muesli, raisins de la Saint-Sylvestre (raisins fournis par vos soins), petite verdurette

La trilogie gourmande

Entremets brownie chocolat, chantilly poire, mousse noix de cajou à la fleur de sel de Salies de Béarn
Cristal cappuccino, Tartelette inspiration maracuja et mangues confites

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 2018

Forfait	Avec déjeuner vigneron du 31déc		Sans déjeuner vigneron du 31déc	
	Confort	Confort+	Confort	Confort+
4jours/3nuits	310€/pers.	345€/pers.	285€/pers.	320€/pers.
3jours/2nuits	260€/pers.	280€/pers.	235€/pers.	255€/pers.

Les prix ci-dessus sont donnés à titre indicatif.

Suivant le confort (confort intermédiaire ou confort prestige), un supplément de 10€ à 50€ peut être demandé sur l'une ou l'autre des formules proposées.