

Réveillon au cœur de Viella

« Les vendanges de la Saint Sylvestre... »

Forfait 4 jours / 3 nuits en 1/2pension

Avec menu de réveillon, à partir de **265€**



Au cœur d'un petit village gascon, venez participer à une authentique fête du terroir !

Vous proclamerez avec les vignerons de **Plaimont Producteurs**, le ban des vendanges du Pacherenc de la Saint Sylvestre et dégusterez ensemble un menu plein de saveurs.

Que la fête commence !

LE PRIX COMPREND

Le séjour en 1/2 pension (selon formule choisie)

Le repas de réveillon dansant

(Base chambre double, boissons comprises)

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

Les Vendanges de la St Sylvestre...

C'est aussi **un programme** où vous participez aux animations de Viella et passez la **soirée** de réveillon dans le cadre prestigieux du **Château de Crouseilles**.



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

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 béret (exposition, lancer de bérets). 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 puis 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 bien au chaud, **au cœur du village, le repas de réveillon** sera servi dans la salle décorée par les **Amis du Pacherenc**.

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 Réveillon dansant 2018

(animation assurée par Epsilon – genre musette/variétés)

Chaud-froid d'amuse-bouche et son Apéritif Viellonais

Le foie gras

Pressé de foie gras de canard gras et poires pochées au Madiran et aux épices de Noël

Le saumon

Raviole ouverte de saumon, bisque aux coquillages et crumble citron estragon

L'intermède glacé

Le sorbet d'Arufiac et grain de raisin au chocolat

Le canard

Noisettes de magret de canard aux châtaignes, pommes Anna aux cèpes

La pause fromagère

Pur brebis et tomme de chèvre, abricot et pain muesli, raisins de la Saint Sylvestre, petite verdurette

Le duo gourmand

Entremets brownie chocolat, chantilly poire, mousse noix de cajou à la fleur de sel de Salies de Béarn

Cristal cappuccino

Café - Armagnac - Liqueurs

Les Grands Vins de Plaimont Producteurs et des vignerons de Viella

Les Vins Moelleux, AOC Pacherenc du Vic-Bilh - Les Vins Blancs, AOC Saint Mont

Les Vins Rouges, AOC Madiran

TARIFS 2018

Forfait	Avec déjeuner vigneron du 31déc		Sans déjeuner vigneron du 31déc	
	Confort	Confort+	Confort	Confort+
4jours/3nuits	290€/pers.	325€/pers.	265€/pers.	300€/pers.
3jours/2nuits	240€/pers.	260€/pers.	215€/pers.	235€/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.

Gers Tourisme en Gascogne

3, Chemin Caillaouère - BP 60178 - 32003 Auch Cedex - Tél. 05 62 61 79 00 - Fax : 05 62 61 79 09 - Mail : contact@gers-tourisme.fr

Ass. Gers Tourisme en Gascogne (Caussens)

Ass. Loi 1901 SIRET : 49345336900024 - Opérateur de voyages et de séjours - N° d'immatriculation : CARTE IMMOBILIERE : 171 G