



Bienvenue en Haut-Agenais Périgord

Week-end à la ferme en Périgord : cuisiner et déguster le canard gras.

Le temps d'un week-end, initiez-vous aux arcanes de la cuisine du canard gras selon les recettes traditionnelles du Périgord.

Marie-Christine & Jean-Marie vous feront découvrir et partager leur métier. Durant deux matinées, vous cuisinerez votre canard jusqu'à la préparation du foie gras et la mise en bocaux des confits. Vous partirez avec vos conserves à savourer en famille ou entre amis avec bonheur...

Marie Ange & Michel vous accueilleront en chambre et table d'hôtes dans leur périgourdine de charme... autour d'un repas gastronomique couronné de savoureuses noisettes.



Repas gastronomique

Apéritif

Soupe paysanne

Foie gras poêlé aux pommes

Fondue au magret

Et son accompagnement

Fromage

Dessert à la noisette

Café & Vin

Formule week-end :

- * 2 nuits en chambre d'hôtes avec petits déjeuners
- * 3 repas de la ferme
- * 1 repas gastronomique
- * Stage de cuisine avec un canard entier
- * Taxe de séjour

Pour un canard gras entier supplémentaire à cuisiner chez vous ou lors du stage, merci de le préciser lors de votre réservation.



Bienvenue en Haut-Agenais Périgord

Le temps d'un week-end à la ferme avec au programme :

VENDREDI

Repas en table d'hôtes et nuit en chambre d'hôtes.

SAMEDI

Petit déjeuner.

À la découverte du Foie gras

10 h 00 Accueil des participants - visite de l'élevage.

10 h 15 Découpe du canard, découverte du foie et sa préparation,
mise au sel des confits.

13 h 00 Repas en table d'hôtes.

15 h 00 Circuit des plus beaux villages de France :
Monflanquin et Monpazier.

18 h 30 Le gavage des canards.

20 h 00 Repas gastronomique chez Marie Ange et Michel
avec Marie-Christine et Jean-Marie.

Nuit en chambre d'hôtes.

DIMANCHE

Petit déjeuner.

Cuisine du canard gras

9 h 30 Préparation des rillettes, confits...,
cuisson et stérilisation de vos produits.

11 h 30 Dégustation des produits de la ferme *Grange-Neuve*.

13 h 00 Repas en table d'hôtes.

15 h 00 Balade dans la bastide de Villeréal.

16 h 00 Votre canard est prêt à emporter.

WEEK-END ORGANISÉ À PARTIR DE 4 PERSONNES.

renseignements :

Marie Ange Rumeau

Tél. : 05 53 36 61 54

lys.2.vergne@free.fr



“La Ferme de Grange-Neuve”

**Marie-Christine &
Jean-Marie Deblache**

47210 Villeréal - Tél. : 05 53 36 63 04

ferme_de_grangeneuve@aliceadsl.fr

“Lys de Vergne”

**Marie Ange &
Michel Rumeau**

47210 Villeréal - Tél. : 05 53 36 61 54

lys.2.vergne@free.fr - www.lysdevergne.com



www.haut-agenais-perigord.com