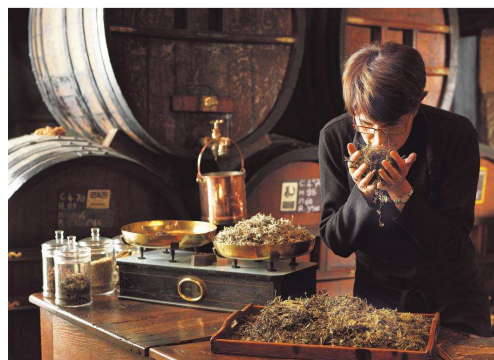




Arrivée du groupe à **Brive La Gaillarde** à 9h30

Temps libre dans **sous la halle Georges Brassens** où se trouve le marché primé. Vente de foie gras, truffes, produits de l'oie et du canard. **Les producteurs présents doivent adhérer à une charte de qualité** qui garantit notamment à l'acheteur que le canard a été gavé pendant 13 jours au maïs en grains à l'âge requis de 13 ou 14 semaines... A l'occasion de la **foire des rois** qui remonte au 7 Janvier 1796, **les visiteurs peuvent mettre en conserve gratuitement leur foie et déguster une tarte géante.**

Déjeuner dans une ferme auberge à Cuzance

Découverte de la **Ferme de la Truffe**. Au programme, **visite guidée de la truffière** en compagnie des propriétaires. Pendant 1h30, ils vous raconteront tous les secrets de ce champignon mystérieux avec à la fin une **démonstration de cavage**. A l'issue de la visite, une **dégustation de toast au beurre truffé** vous est offerte

Fin des prestations vers 16h

PRIX PAR PERSONNE :

20/29 pers.	30/39 pers.	40/49 pers	50/59 pers.
34.10 €	34.10 €	34.10 €	34.10 €

Le Menu

Apéritif du terroir avec toast au beurre truffé
Pâté Quercynois
Omelette aux truffes
Rocamadour fermier et sa salade à l'huile de noix
Gâteau aux noix
Vin et café

Le prix comprend : les services de guides locaux pour les visites, le circuit excursion prévu au programme, le déjeuner (boissons et café compris), les droits d'entrée pour les visites, une gratuité (conducteur)

Le prix ne comprend pas, le transport, les dépenses d'ordre personnel.

RENSEIGNEMENTS - RESERVATIONS

Tél : 05.44.41.90.31 - Email : pbreuil@correze.fr