



Arrivée à Brive la Gaillarde à 10h15

Eva et Jean Charles **vous accueillent dans leur brasserie artisanale**. Dégustation de bière bio avec une redécouverte des saveurs de malts, de houblon et de levures des petites brasseries qui faisaient autrefois la fierté chauvine de nos villages.

ou

visite commentée de la Distillerie Denoix. Fabrication ancestrale de liqueurs et apéritifs du terroir dans une distillerie du XIXème siècle labellisée "**Entreprise du patrimoine vivant**". Spécialités aux noix du pays, liqueurs rares, moutarde violette de Brive. La pure tradition des maîtres liquoristes vous sera dévoilée puis vous dégusterez dans ce lieu magique et parfumé

11h 45 : accueil au cabaret dans un cadre entièrement rénové - Déjeuner

Exemple de Menu 1

Apéritif

Assortiment de charcuterie Maison et ses condiments

Brochettes de porc mariné aux herbes de Provence et son écrasé de pommes de terre

Tropézienne

Vin et café

Exemple de Menu 2

Apéritif champagne

Salade de cabécou chaud (salade composée et son toast de cabécou chaud au miel)

Parmentier de confit de canard et sa petite salade

Biscuit roulé à la framboise

et son coulis de fruits rouges

Vin et café

Pendant 1h30, dans un cadre feutré et chaleureux, profitez d'un spectacle "strass et paillette".

Fin des prestations vers 15h30/16h

PRIX PAR PERSONNE :

	20/29 pers.	30/39 pers.	40/49 pers	50/59 pers.
Menu 1	56.00 €	56.00 €	56.00 €	56.00 €
Menu 2	65.00 €	65.00 €	65.00 €	65.00 €

Le prix comprend : les services de guides locaux pour les visites, le déjeuner (boissons et café compris), le spectacle, les droits d'entrée pour les visites, une gratuité (chauffeur)

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

RENSEIGNEMENTS - RESERVATIONS

Tél : 05.55.29.58.67 - Email : pbreuil@correze.fr