



Arrivée du groupe à **Brive** à 10h

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

Au coeur de **Brive**, **Eric Lamy, artisan chocolatier**, vous fait découvrir son laboratoire, l'enrobage des chocolats, les étapes de fabrication et l'histoire des fèves de cacao. Durant la visite, une dégustation de pures origines de cacao et, en été, selon la fabrication, une dégustation de glaces fraîchement turbinées.

Visite commentée de la Distillerie Denoix. Fabrication ancestrale de liqueurs et apéritifs du terroir dans une distillerie du XIXe 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
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

Terrine de foie gras confit dans sa graisse et confiture d'oignon
Magret de canard à la Moutarde violette de Brive
Pommes sarladaises aux cèpes
Tomme des Ardoisiers d'Allasac
Coulant au chocolat et crème anglaise à la liqueur de 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 : 05.55.29.58.67 - EMAIL : PBREUIL@CORREZE.FR