



Patrimoine, truffes et vignoble en pays Tamais



2 produits locaux d'exception la truffe et le vin de Gaillac.

Déroulement du weekend : Jour 1

Arrivée en début d'après midi dans le Tarn,

15h : rendez-vous chez un vigneron producteur de truffes pour une visite de la truffière et une dégustation des vins du domaine

Après cette première découverte direction Cordes sur ciel pour prendre possession de votre chambre..

Dîner sur le haut de la cité pour une première immersion dans le Tarn

Nuitée en chambre d'hôte



Jour 2 :

Petit déjeuner et départ pour Carmaux pour rencontrer votre chef culinaire. Matinée et déjeuner sous le signe de la truffe.

Vous confectionnerez des œufs truffés ainsi que 2 autres mets d'exception pour partir à la découverte de ce produit hors du commun.

Dégustation des mets confectionnés

Après midi libre pour profiter du charme des villages pittoresque du Tarn et de Monestiés (plus beaux village de France)

Dîner libre et nuitée dans le même établissement que la veille



Jour 3 :

Petit déjeuner et départ

406.00 €
Par personne



Pour un couple

Le tarif comprend : l'hébergement en demi-pension en chambre d'hôte 4 clés l'animation culinaire truffes le repas truffe, la visite de cave et de la truffière, la dégustation, ainsi que les frais de dossier.

Le tarif ne comprend pas : le transport, assurance annulation et les dépenses personnelles.