

Rendez-vous en terre de savoirs et saveurs

Départ 7h30 de St-Affrique en direction de Rodez, Rignac, Montbazens, Asprières ...

10h00, Visite d'une fabrique artisanale de literie à Salles-Courbatiers

Depuis 1896, la fabrique artisanale de literie "au Fil de Laine" nichée au creux de l'Aveyron, puise ses méthodes artisanales dans son riche terroir. Elle propose ainsi une large gamme de produits authentiques tels que des matelas, oreillers, couvertures, couettes et bien d'autres pures créations issues d'un savoir-faire séculaire vierge de toute pratique autre que l'intervention mécanique et humaine.



La laine y est apportée par les éleveurs de la région et est lavée uniquement à l'eau de source, dans les flancs du moulin "au Fil de Laine", sans savon, puis nettoyée méticuleusement à la main.

OU Découverte de la fabrication de l'huile de noix de Philippe Andrieu

Fabrication artisanale d'huile de noix, de valdinois (apéritif à base de noix), crème de noix, vinaigre de noix... Visite de noyeraies avec démonstration de ramassage mécanique de noix.

12h30, Déjeuner chez Champagne à Asprières

Soupe de campagne ou potage

*Bouchée aux fruits de mer Ou Charcuterie de pays Ou Saumon mayonnaise
Ou Tête de veau vinaigrette Ou Pavé de daurade persillé ou beurre blanc*

Gigot d'agneau rôti Ou Pintade rôti Ou Coq au vin Ou Canette rôti aux olives

*2 légumes aux choix : Pomme de terre rissolées Ou Haricots verts
Ou Champignons de couche Ou Gratin dauphinois Ou Endives braisée (en saison)
Stockfish (en saison 1.50 € en sup. par pers.)*

Salade verte et Plateau de fromages

*Pêche melba Ou Île flottante Ou Assortiment de pâtisseries
Ou Tranche glacée Ou Crème caramel*

Vin et café

15h15, Le Safran du Mas de la Tourelle à Roussenac

Au Mas de la Tourelle, nous vous accueillons au cœur de notre ancien corps de ferme entièrement restauré et devenu maison d'hôtes. Dans l'ancienne étable qui est désormais une grande pièce à vivre, Anne, la propriétaire, vous fera découvrir le safran. Depuis plus de 15 ans, elle cultive avec passion cette épice dont elle vous révélera tous les secrets : son histoire, sa récolte, son utilisation ... Elle vous fera déguster petits-gâteaux et confitures à base de safran et, si le temps le permet, elle vous montrera l'une de ses safranières.



Prix par personne :

- 54,00 € sur une base de 40 personnes
- 57,00 € sur une base de 35 personnes

Ce prix comprend :

- les visites mentionnées au programme, le déjeuner au restaurant
- l'assurance assistance rapatriement, le transport en autocar

Tél 05 65 99 05 87 Fax 05 65 99 22 20 www.mouls.fr

Autocars Mouls Transports et Voyages - 291 avenue Jean Jaurès B.P. 247 12402 SAINT-AFFRIQUE CEDEX - e-mail : contact@mouls.fr
SARL au capital de 110 000 Euros. RCS Rodez : 2000 B 70268. Siret 409 091 360 00019. Code APE 4939A. Immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le N°IMO12100005
(Garantie Financière : S.G. Millau. Responsabilité Civile Professionnelle : ALBINGIA Levallois)