

NOS FORMULES

Journées « clés en main »

- 🕒 De 20 à 50 pers
- 💰 Journée à 38,50 €/pers.
- 📅 Toute l'année sauf vendanges : lundi, mercredi et jeudi.

ARÔMES, GOÛTS ET COULEURS Spécial terroir

Majoritairement agricole, nous avons l'habitude de dire que le paysage du Pays de l'Arbresle se déguste. Pour cette journée, nous vous proposons de mettre tous vos sens en éveil : admirez les allées cultivées d'un jardin extraordinaire, touchez la terre, écoutez le bourdonnement des abeilles, sentez les effluves des plats mijotés pour vous et goûtez les arômes des vins des Coteaux du Lyonnais et du Beaujolais...

9h

Graines d'arômes à Bessenay

De la graine au potager ou à la fleur décorative, aromatique, sauvage ou cultivée, découvrez l'art des boutures, du semis, du rempotage. Dans un tourbillon de couleurs, de senteurs, laissez vos cinq sens s'éveiller à travers les jardins (potager, aromatiques, géranium odorant, méditerranéen). Ponctuez votre parcours de la cueillette des aromatiques et petits fruits pour une dégustation.

🕒 3h.



12h30

Déjeuner à l'Auberge du Pastoureau à Courzieu

Auberge de campagne et ancien relais de poste, la bâtisse de pierre de l'auberge du Pastoureau se fait témoin du passé et accueille en toute convivialité les clients dans une véritable auberge avec cuisine maison.

Exemple de menu

Servi avec ¼ de vin
Apéritif maison

Salade de gésiers confits ou Charcuterie lyonnaise ou Saumon fumé maison
Épaule de veau de 7 heures ou Volaille fermière aux écrevisses ou Grenouilles en persillade Gratin dauphinois

Fromage
Dessert
Café ou thé
Digestif

15h30

Caveau Jomard

Visite du cuvage avec explications, appellations Beaujolais et Coteaux du Lyonnais. Vinification du rouge, blanc, rosé, puis dégustation des différents vins dans une cave située à 7m50 sous terre. Passage à la boutique possible.

🕒 1h30.



17h30

Fin de la journée