

SAVOIR-FAIRE ET PRIEURÉ

Aux portes du Forez



53 €
PAR PERSONNE



Circuit de 43 km

Cette journée est consacrée à la découverte de produits gourmands comme la fourme de Montbrison et les bières artisanales de la Brasserie La Germanoise. Vous visiterez également le site emblématique, le Prieuré de Pommiers. Classé Site Clunisien, il s'impose dans une ambiance bucolique avec ses quatre tours massives.

10h00 Visite guidée de la Ferme de la Merlée à Vêtre-sur-Anzon - 1h30 - *Nouveauté*

Dans un environnement agréable, venez visiter une exploitation agricole familiale au cœur du Forez. Vous découvrirez son troupeau de vaches laitières et la traite automatique de celles-ci. La fabrication de la fourme de Montbrison fermière n'aura plus de secret pour vous. Cette visite se terminera par une petite dégustation de produits élaborés sur le site.

En partenariat avec Forez Tourisme.

12h00 Déjeuner au restaurant Colette à Les Salles - *Nouveauté*

15h00 Visite guidée du Prieuré de Pommiers à Pommiers-en-Forez - 1h15

Mille ans d'histoires et d'architectures se dévoilent au cours de la visite de cet imposant prieuré clunisien. Il vous invite à un voyage culturel à travers les siècles :

prieuré primitif, cloître, réfectoire, cellules, salons et charpentes en chêne des XV^e et XVIII^e siècles. Autant d'espaces à parcourir pour une visite riche en découvertes.

16h30 Visite guidée de la Brasserie La Germanoise à St-Germain-Laval - 1h30

Cette brasserie fabrique tous ses produits de manière artisanale. Vous trouverez sur place des bières non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Vous visiterez la salle d'initiation au brassage ainsi que la micro-brasserie où une explication du processus de brassage vous sera donnée. Dégustation des bières en fin de visite.

18h00 Fin de la journée



MENU

Pâté en croute maison au cochon d'Auvergne et moutarde à l'ancienne, salade de saison et pickles de légumes

Paleron de bœuf confit longuement, mousseline de pommes de terre et légumes de saison, sauce au vin rouge forézien

Dessert autour du chocolat ou autour du fruit de saison

1 verre de IGP Urfé (blanc) et 1 verre de Côtes du Forez (rouge)

Café ou thé/infusion