JOURNÉE

GASTRONOMIE, EN VALLÉE D'ALAGNON

Une découverte originale…

d'un terroir cantalien à la fois insolite et audacieux

à partir de

61€

par personne
(Base 25 personnes)
de Pâques à Toussaint
sauf le dimanche

PROGRAMME

10H00 LA COQUILLE DE MASSIAC

Visite de la ferme hélicicole, et son élevage de 400 000 escargots de la ponte jusqu'aux préparations culinaires. Exploitation en conversion BIO. Dégustation-vente de produits variés et naturels confectionnés au beurre de baratte.

12H00 DÉJEUNER DANS UN DES RESTAURANTS DE MURAT OU DE MASSIAC

14H00 A MOLOMPIZE, VISITE GUIDÉE DES "PALHÀS"

Site de cultures en terrasses ayant fait l'objet d'une reconquête exemplaire. Dans un cadre agréable, bordé de murets en pierre sèche, le cheminement suit un sentier d'interprétation qui aide à mieux saisir l'expérience menée et à connaître les produits de terroir issus de ces cultures : vin, sirops, infusions, plantes aromatiques… (possibilité d'achat).
> Visite-balade avec temps de marche

16H00 VISITE GUIDÉE DU MUSÉE DE L'AGRICULTURE AUVERGNATE À COLTINES

Au coeur d'un village pittoresque, partez à la rencontre de la vie à la ferme et des champs, au fil du temps et des saisons

Fin du programme vers 18h

Ce tarif comprend :

- les visites mentionnées
- l'accompagnement du groupe par nos services
- le déjeuner (1/4 vin et café compris)

Ce tarif ne comprend pas :

- le transport
- les dépenses personnelles
- les assurances

LES PAYS DE SAINT-FLOUR
OFFICE DE TOURISME
Immatriculation N°IM01514001

Informations/Réservations
Office de Tourisme des Pays de Saint-Flour
34 rue des Lacs - 15100 Saint-Flour
Tél : 04 71 60 22 50
Mail : reservation@pays-saint-flour.fr
www.pays-saint-flour.fr

→ **NOS ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE :** privilégier des menus à base de produits locaux et de saison privilégier les activités non dégradantes pour l'environnement, et mettre en valeur notre patrimoine naturel.

BROCHURE GROUPE 2024 - Crédit photos : H. VIDAL