

*Du 11 au 14 novembre 2020*



**4 JOURS – 3 NUITS**

*Séjour  
«Le Canard dans  
tous ses états»*

**\*Hébergement en chambre  
d'hôte de charme à la  
Ferme du Glandier**

**\*Pension complète au  
restaurant Lo Gorissado**

**\*Préparation de 5 canards  
par couple ou 2 canards par  
personne**



**AU PROGRAMME DE VOTRE SEJOUR :**

Après votre arrivée en fin d'après-midi, un apéritif de bienvenue ainsi qu'un dîner vous seront servis au restaurant Lo Gorissado.

Les deux jours suivants, le Chef Thierry Bardet dispensera un atelier culinaire autour du canard gras (découpe, et préparation en conserve\*).

Les dîners et déjeuners vous seront servis au restaurant Lo Gorissado pendant tout le séjour.

Le dernier jour d'atelier, vous pourrez confectionner un menu (entrée et plat) autour du canard, qui sera suivi d'une dégustation avec accord de vins et dessert.

Séjour tout compris au tarif de  
550€/personne

*\*Ne sont pas inclus dans le prix de la prestation, les bocaux, capsules, etc...)*

**RESERVATION – PLACES LIMITEES**

Lo Gorissado-Domaine le Glandier - 606 chemin du Pontou - 24200 St André d'Allas  
logorissado@gmail.com | 05 53 59 02 39 ou 06 73 39 50 19