

# votre séminaire au coeur de l'armagnac

activités incentives





# RIPAILLES & CONVIVIALITÉ

La Gascogne, ce petit bout de terre situé au cœur du Sud-Ouest est un lieu où se mêlent gastronomie, tradition et convivialité.

Nous produisons ici la plus vieille eau de vie du monde, l'Armagnac et quelques bons vins qui font notre fierté. Nous vous proposons à travers vos séminaires de partir à la découverte de nos racines, de notre histoire et de nos savoirfaire...

### **VISITE DE CHAIS**

De nombreux producteurs vous accueillent toute l'année pour vous faire découvrir leurs produits, leur maison et vous expliquer les secrets de fabrication de la plus vieille eau de vie du monde. visite gratuite.

### **COURS DE CUISINE**

Avec notre chef, Charlotte, vous apprendrez à cuisiner des plats inspirés de notre terroir Gascon.

Foie gras de canard mi-cuit ou version croustade à l'armagnac, financier aux pruneaux et à l'armagnac, ...

10/12 pers. maximum - menu et budget selon vos envies

Chez un producteur, vous pourrez découvrir la découpe et la cuisine du canard gras. de façon traditionnelle : foie gras, confits, rillettes, stérilisation.... Vous repartirez avec votre panier garni de 20 à 30 personnes - 50 euros TTC par personne



Envie de voyager tout en restant tranquillement assis ?

De découvrir un panorama général sur le patrimoine du Gers ou d'entendre parler de la vigne et du vin dans l'Histoire de la Gascogne, de vous documenter sur le plus célèbre des mousquetaires gascons ou de rêver sur des sites inaccessibles au public,

Nos guides conférencières diplômées vous proposent des conférences autour de ces thèmes et plus encore... prix sur demande







### REPAS AU PIED DE L'ALAMBIC



D'octobre à décembre, les producteurs distillent leur armagnac.

A la chaleur de l'alambic, au coeur des domaines, nous vous préparerons un repas "Ripailles" typiquement Gascon.

L'occasion de découvrir les secrets de la fabrication de notre eau de vie chérie et de partager un moment de convivialité. supplément de 15 euros TTC par personne sur le forfait de base la période de distillation peut varier en fonction de la récolte de l'année - nous consulter pour plus d'information

# Menu "Ripailles"

Garbure au chaudron
Pâté de chevreuil maison, salade verte aux noix
Magret grillé au feu de bois, pommes de terre à la graisse de canard
Tourtière aux pommes et à l'armagnac
Vin des Côtes de Gascogne
Café

### **CONTEUR GASCON**

Entre rêveries et «histouères» gasconnes, passé, traditions et présent s'entremêlent sur fond humoristique pour vous offrir une pause et un grand bol d'air naturel.

Un joli moment de convivialité et de tradition.

350 euros TTC la prestation





### INITIATION A L'OENOLOGIE

Initiez vous à l'œnologie et découvrez les Vins des Côtes de Gascogne avec Thomas notre sommelier. 1 heure de d'atelier où vous pourrez déguster et échanger avec lui autour des vins locaux, de la vigne et de la production Gasconne.

initiation à l'œnologie - 25 euros TTC par personne



### INITIATION A LA MIXOLOGIE

Nos barmans vous proposent de vous initier à la mixologie! De l'histoire du cocktail en passant par la décoration ou l'élaboration des différents produits sans oublier l'utilisation des ustensiles de bar (shaker, verre et cuillère à mélange, dosage, passoire, zesteur...).

Ils se feront un plaisir de vous enseigner leurs techniques et leur savoirfaire en matière de cocktails.

Nos ateliers sont participatifs, interactifs, ponctués d'animations et se concluent toujours par une dégustation.

### **FORMULE PLAISIR**

Durée : 2h. Prix : 40€ / Pers.

- Apprentissage des différentes techniques et ustensiles de bar
- Découverte des différents produits
- Élaboration de deux cocktails modernes
- Confection d'une création en équipe parmi un large choix d'ingrédients et de fruits de saison

### LA SAM FORMULE

Durée : 2h. Prix : 30€ / Pers.

- Apprentissage des différentes techniques et ustensiles de bar
- Confection de deux cocktails classiques sans alcool
- Élaboration d'une création sans alcool en équipe
- Sélection de sirops extravagants.
- Décoration bonbons ou brochettes de fruits...
- Paniers de fruits et de légumes frais à mixer au blender

\*frais de déplacements environ 150 euros. les prix sont indiqués TTC







### **OENOLYMPIADES**

Proposé par notre partenaire Good Mood Concept, les Oenolympiades sont un challenge multi-activités ludique sur les thématiques vigneronne et la tradition gasconne.

Plusieurs équipes sont composées pour un affrontement convivial à la porté de tous. La meilleure équipe est récompensée.



### Plusieurs épreuves au choix

- Roul'Barriques, la traditionnelle course de barriques en relais
- Musique en Vignes, une drôle de grappe musicale vous propose un Music blind test
- la Roue des Senteurs, tests sur les senteurs du vin
- la Mémoire des Vins, un jeu de mémoire ou il faut du culot...de bouteilles
- le Tir-Bouchon,un jeu d'adresse avec une arbalète et des flèches ventousées
- les P'tits Bouchons, un jeu de stratégie assez morpion
- le Palet Gascon ou la Quille au maillet, les jeux tradistionnels gascons
- le Jeu du roi Bacchus, un jeu d'adresse ou il est assez facile de vendanger
- dégustation d'Hypocras, l'ancêtre du vin
- le Montage de tonneaux, jeu de rapidité pour assembler une barrique
- la course des porteurs, une vendange de compétition
- reportage polaroid, un défi photo au cœur des vignes
- la Course des Sommeliers, adresse et rapidité pour ne pas renverser une goutte
- les Vinipeintres, laisser vous inspirer par le vin

prix sur demande en fonction du nombre de participants - le déroulement de ces épreuves est prévue au cœur d'un domaine viticole et des vignes mais certains de ces ateliers sont aussi réalisables à couvert. En cas de mauvais temps, un plan B vous sera proposé.





### LA COURSE LANDAISE

Une tradition immuable

Discipline sportive traditionnelle des gascons et événement mythique des fêtes de villages, la Course Landaise met en présence l'homme face à la vache landaise, la fameuse vachette célébrée par «Intervilles», pour une série de figures spectaculaires : sauts au-dessus de l'animal, écarts....

Entre sport et jeu, la Course Landaise est avant tout ludique,



# Visite Guidée d'une ganaderia

- Découverte visite guidée
- Durée : 1h30 minimum
- Accueil du groupe sur échasses par Jean Barrère, éleveur et ancien écarteur landais.
- Visite guidée de l'élevage, des arènes, des enclos en remorque.
- Découverte des meilleures «coursières», repas des taureaux reproducteurs.
- Musée familial Vidéo.
- Groupe de 20 personnes minimum 7€TTC /personne

## "La Gascounejade" – jeux taurins dans les arènes

- Durée: 1h00
- La Gascounéjade : votre entrée dans nos arènes où les participants défieront nos petits taurillons landais au travers de jeux comico-taurins.
- L'accès aux arènes est soumis à la souscription d'une assurance obligatoire pour le groupe. Celle-ci est d'un montant de 90,00 €.
- Dans le cas de mauvais temps, la Ganadéria se réserve le droit d'annuler ou de modifier son programme d'animation dans les arènes.
- 240€ pour groupe de 30 personnes hors assurance
- au-delà de 30 personnes, forfait : 8€TTC / personne