

Brive Tourisme vous propose ses services d'organisation !

PREPAREZ VOTRE *Sortie en groupe*

De l'oie à la noix

- Sur une **ferme familiale**, acquise en 1963, Bertrand Marie-Pierre sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir leurs terres, leur **élevage d'oies**, tous les bons produits traditionnels issus de celui-ci (foie gras, confits, pâtés, rillettes...), mais aussi les spécialités (cou farci, l'oie aux châtaignes, aux cèpes...) La passion les anime pour vous proposer des produits de qualité issus d'un savoir-faire ancestral. **Dégustation comprise.**
- **Déjeuner** en 3 plats (vin et café compris)
- Premier village à rejoindre l'association les Plus Beaux Villages de France, **Collonges-la-Rouge** est un joyau de ruelles médiévales, de châteaux et de tours fortifiées. Installé sur un sol calcaire et près d'une faille de grès rouge, ce village atypique témoigne d'un bond de 60 millions d'années que fait l'histoire, en passant de la première ère géologique à l'ère secondaire.
- Visite immersive d'un **moulin à huile de noix** avec démonstration de pressée d'huile de noix en fil rouge au cœur du moulin. Durant la chauffe au chaudron, visite de 2 ateliers : l'atelier agricole « noix » et l'atelier artisanal « cerneau ». A la fin des visites, **dégustation gourmande** de plusieurs produits: plusieurs huiles, noix AOP du Périgord natures ou dorées au chaudron et condimentées, «noillardises » : noix & chocolat, vin de noix, farine de noix,...

à partir de
44.00€*

*sur la base de 30 participants

Contactez nous !

 05.87.01.61.02

audrey.caria@brive-tourisme.com

BRIVE
100% GAILLARDE

