

# **Profitez des bio jours !**

## **Un week-end Découverte de la vigne et du St Pourçain bio en Val de Sioule du 6 au 8 mai 2011**

**Deux nuits en chambre d'hôtes**  
**Visite du Musée de la vigne à St Pourçain**  
**Déjeuner bourbonnais autour du St Pourçain**  
**Visite d'un vignoble bio, travaillé avec un cheval**



### **Jour 1 : Vendredi 6 mai**

Arrivée dans votre chambre d'hôtes à partir de 17 heures.  
Apéritif d'accueil et table d'hôte.

### **Jour 2 : Samedi 7 mai**

10 h Accueil des participants à St Pourçain et visite du Musée de la Vigne.

12h30 Déjeuner à la Demeure d'Hauterive, à La Ferté Hauterive, et dégustation de vins bio du domaine Tisserand. (*Déjeuner confectionné avec des produits bio de la région de St Pourçain.*)

14h30 Visite du vignoble et démonstration de travail de la vigne avec des chevaux (matériel moderne). Echanges avec le vigneron sur la démarche et le choix du bio.

Dîner libre.

### **Jour 3 : dimanche 8 mai**

Départ de votre chambre d'hôtes après le petit-déjeuner.

### **Menu du samedi midi (\*)**

*Pavé de saumon au confit de vin blanc de St Pourçain, sur lit de salade du pays*  
*Daube bourbonnaise aux primeurs maraîchers*  
*Plateau de fromage de l'Allier*  
*Flan aux œufs*  
*Vins de St Pourçain*  
*Café ou infusion*

(\*) non contractuel



(Photo Michel Cramois)



(Photo Michel Cramois)

L'ordre des visites peut être modifié au dernier moment, pour s'adapter au mieux à la météo.

Le tarif comprend

- les nuits et petits déjeuners, la taxe de séjour
- l'apéritif d'accueil et la table d'hôtes le vendredi soir
- les visites au programme
- le repas du samedi midi

Le tarif ne comprend pas :

- les repas non inclus au programme. (Nous vous remettons une liste de restaurants dont certains accompagneront votre séjour DÉCOUVERTE DE LA VIGNE en vous proposant des recettes à base de St Pourçain. Réservation obligatoire pour ces menus. Nous pouvons réserver pour vous.)
- les transports
- l'assurance annulation

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*



## Votre chambre d'hôtes

Chambres d'hôtes de l'Ormet  
Patricia et Pierre Laederich  
F 03330 VALIGNAT  
<http://www.chateaudelormet.com>  
tel. (33) 04 70 58 57 23  
[chambres.dhotes.de.lormet@orange.fr](mailto:chambres.dhotes.de.lormet@orange.fr)  
**LABEL 4 Clés CLÉVACANCES**

*Découverte de la gastronomie bourbonnaise* : apéritif dînatoire avec des spécialités bourbonnaises (charcuteries, pompe aux grattons ou au bleu, pâté bourbonnais, fromages d'Auvergne, etc. selon l'inspiration de votre hôtesse, et vins de St Pourçain,

**Tarif par personne en chambre double** : 123 euros (Chambre Romantique ou Champêtre), 139 euros (chambre Renaissance ou des Cartes)

**Tarif par personne en chambre simple** : 186 euros (Chambre Romantique ou Champêtre), 218 euros (chambre Renaissance ou des Cartes)

Si vous souhaitez prolonger votre séjour, nous serons heureux de vous accorder une remise de 15 % sur les nuits supplémentaires dans notre chambre d'hôtes.

