

Code produit : TRGOURMANDE

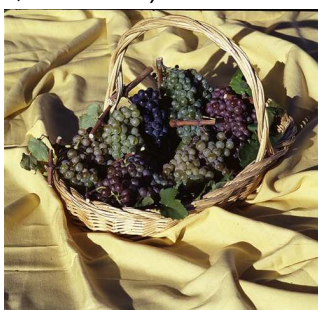


Route Gourmande des Bastides Albigeoises



Cet auto-tour vous mènera sur le circuit des Bastides Albigeoises et des villages médiévaux (Cordes sur Ciel, Castelnau de Montmiral, Puycelsi, Penne...). Votre itinéraire sillonne les coteaux vallonnés du vignoble de Gaillac, les Forêts de la Grésigne et de Sivens, et vous promet des découvertes culturelles dans les villages et gourmandes au travers des rencontres de producteurs (foie gras, distillerie, verger conservatoire, fromages...) qui font la qualité de vie de ce territoire. La visite de Musées

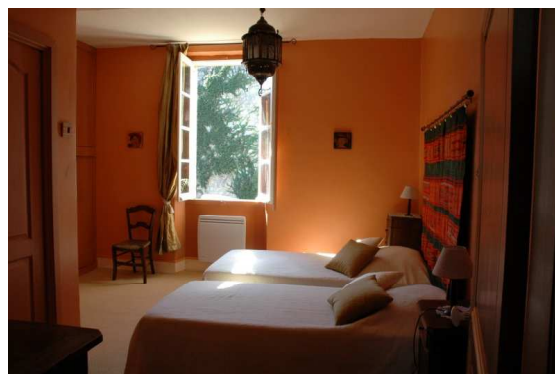
gourmands (du Chocolat, du Vin de Gaillac, du Sucre) vous étonnera.



Votre hébergement :

Les chambres sont situées à l'étage, elles sont toutes personnalisées et aménagées avec le souci du détail. Elles sont non fumeur.

- . **Le Blé** (photo ci contre), chambre que nous proposons en priorité. 24 m². Lit en 180 x 200 transformable en deux lits en 90. Salle d'eau et WC.
- . **La Vigne**. 30 m². Lit en 160 (possibilité ajouter lit d'appoint). Salle de bain et WC.
- . **Le Tournesol**. 31 m². Lit en 180 x 200 transformable en deux lits en 90, lit en 90 (possibilité ajouter lit d'appoint). Salle de bain et WC.
- . **Le Lierre**. 31 m². Lit en 180 x 200 transformable en deux lits en 90, lit en 90, petit lit banquette transformable en lit enfant. Salle de bains et WC.



Jean Brice dans son élément : la cuisine !



Les chambres d'hôtes et la piscine



L'ange gardien de la maison !



Gaillac : l'Abbaye St Michel abritant le Musée de la Vigne et du Vin



Cordes sur Ciel



Les coteaux du vignoble de Gaillac

La table d'hôtes : Jean Brice et Frédérique se sont rapprochés d'artisans et producteurs locaux. Votre assiette sera garnie d'une cuisine de produits régionaux, généreux et de qualité. Les repas sont inventifs et symbole de l'identité tarnaise mais aussi ouverts sur les cuisines d'ailleurs.

Tarifs 2010 2 jours / 1 nuit

Basse Saison
01/01 au 01/05
01/10 au 31/12

Haute Saison
01/05 au 01/10

Chambre	1 pers	2 pers	3 pers	1 pers	2 pers	3 pers
Le Blé	82 €	123 €	-	88 €	131 €	-
La Vigne	86 €	127 €	-	92 €	135 €	-
Le Tournesol	86 €	127 €	178 €	92 €	135 €	293 €
Le Lierre	86 €	127 €	178 €	92 €	135 €	293 €

Le prix comprend : le carnet de route, une documentation touristique fournie, le séjour avec dîner gastronomique boissons incluses.

Le prix ne comprend pas : l'accès au spa (en supplément), la taxe de séjour à régler sur place pour les personnes de plus de 18 ans (pour information, elle était de 0.80 €/nuit/personne en 2008). Les frais de dossier (8 €), l'assurance annulation facultative (2.25% du montant du séjour).

Enfant de moins de 3 ans : hébergé gratuitement dans la chambre des parents (lit et chaise haute fournis).

En option : nuit supplémentaire en chambre et petit déjeuner ou ½ pension, nous consulter.

Enfant de 3 à 16 ans dans la chambre des parents : nous consulter.

Localisation accès :

- d'Albi : direction Toulouse, sortie Gaillac et suivre Montauban jusqu'au village de Salvagnac.
- de Toulouse : direction Albi jusqu'à St Sulpice ou Rabastens puis suivre Salvagnac.
- de Montauban : direction Gaillac et bifurquer en direction de Salvagnac.

Les chambres d'hôtes sont dans la rue principale (rue Gérard Roques) en montant sur la gauche (façade ocre et volets verts).

Village de Penne avec son Château haut perché



Exemple de dîner gastronomique :

- 3 vins différents compris
- Apéritif « vin de Gaillac méthode traditionnelle » et ses accompagnements.
- Salade Tarnaise au foie gras ou Foie frais mi-cuit au vin doux
- Pigeonneau à l'ail rose de Lautrec ou Carré d'agneau aux herbes fraîches ou Côte de veau du Ségala sauce aux cèpes
- Légumes de saison
- Fromages : chèvre et brebis du Tarn
- Poires pochées au vin de Gaillac ou Gâteau chocolat orange ou Glace maison