

Cher Client, Cher Ami,

Nous avons le plaisir de vous convier **le Vendredi 1er Mai et le Samedi 2 Mai** au Domaine du Père Benoit pour la 20e édition du Week-end Gourmand.

Convivialité, décontraction et bonne humeur sont au rendez-vous.

Venez nombreux, famille, amis, voisins, relation de travail, tous seront les bienvenus.

Au plaisir de vous revoir,

Laurence, Pascal et Nicolas Mutin

Découvrez le programme !!!



Château gonflable pour les enfants

VENDREDI 1er MAI

A partir de 10h

Dégustation des vins **du Domaine du Père Benoit** et découverte des produits proposer par nos **partenaires**

- Beaujolais
- Beaujolais Blanc
- Feuillette dorée (chardonnay)
- Beaujolais Rosé
- Brouilly
- Côte de Brouilly
- Morgon
- Crémant de Bourgogne



A partir de 12H

Possibilité de déjeuner sur place. **Composez votre repas**, grâce aux produits que nos partenaires vous proposent :

Philippe de **l'Andouille de Charlieu** concocte une **Charliflette** (tartiflette revisitée avec de l'andouille) 8 €

Vous pourrez compléter votre repas avec **les fromages de chèvre** de la **ferme de Malorius** et les **Crêpes** et les **Galettes Bretonnes** de **Graines de Crêpes**.

A partir de 18H

Soirée **Huitres** et **Bar à Vins** avec animation musicale assurée par **Accroc'Music**

Pour ceux qui préfère Patricia vous proposera ses galettes Bretonnes et ses crêpes

A 21H

Feux d'Artifice pour fêter la **20ème édition** du notre Week End Gourmand



SAMEDI 2 MAI**A partir de 10h**

Dégustation des vins du Domaine du Père Benoit et découverte des produits proposer par nos partenaires

A partir de 12H

Possibilité de déjeuner sur place. **Composez votre repas**, grâce aux produits que nos partenaires vous proposent :

Philippe de **l'Andouille de Charlieu** concocte une **Andouille sauce Vigneronne et Gratin Dauphinois** 10 €

Vous pourrez compléter votre repas avec **les fromages de chèvre** de la **ferme de Malorius**.

Nos Partenaires pour le Week End**Le Domaine du Plantis**

Elisabeth et Cédric Grellier, producteurs à Courcerac de **Pineau des Charentes** Blanc ou Rosé, **Cognac** VSOP, Napoléon, XO.

**La Ferme de Malorius**

Roseline et Cédric Thuault, producteurs à St Bonnet les Bruyères de **fromages de Chèvres**.

**Les Ruches de Morgon**

Les ruches de Morgon : Gisèle et Nicolas Champier, **apiculteurs producteurs** à Villié Morgon vous proposent leurs miels du **Beaujolais** (crèmeux, acacia, printemps, fleurs, été et ronce), leurs gourmandises (confiseries au miel, pain d'épices, pâtes à tartiner) et leurs bougies en cire d'abeilles.

L'Andouille de Charlieu

Philippe, Artisans Charcutier propose, l'andouille de Charlieu ainsi que des terrines
Fabrication artisanale et 100% locale. Elle est fabriquée à base de viande de porc marinée dans du vin rouge et accompagnée d'un subtil mélange d'épices et d'un secret bien gardé depuis la nuit des temps...

Graines de Crêpes

Patricia, Bretonne du Finistère Nord d'origine, confectionne des crêpes traditionnelles, avec des produits de qualité !

**L'Atelier de Lisa**

Lisa a son atelier à Poules lès Echarmeaux , elle personnalise les bouteilles.
Belle idée cadeau pour les conscrits, anniversaires, mariage ...