

LOT-ET-GARONNE  
SUD-OUEST AQUITAINE

FABRIQUÉ  
CHEZ NOUS  
VACANCES ET SAVEURS

WWW.RESERVATION-LOTETGARONNE.COM

# Un Week-end dans la Cuisine d'un Chef

180 €/pers

## Votre Programme

### Jour 1 :

Arrivée à Duras.  
Installation à l'Hostellerie des Ducs  
pour le dîner et la nuit.

### Jour 2 :

Après le petit déjeuner, matinée libre.  
Programme à concocter en fonction  
de nombreuses possibilités que  
propose la destination.  
En milieu d'après-midi, mini stage  
d'initiation culinaire : réalisation d'une  
recette d'une spécialité du sud-ouest.  
Dîner.

### Jour 3 :

Après le petit déjeuner, matinée libre.



## Votre Hébergement :

Installée dans un couvent construit en 1866, l'Hostellerie des Ducs ouvre ses portes en 1980.

Dans la famille Blanchet, on aime faire connaître le terroir viticole.

Voilà pourquoi chaque chambre porte le nom d'un domaine de l'A.O.C Côtes de Duras.

Trois photos, choisies par les vignerons, racontent la propriété.



## Comment réserver ?

ACTOUR 47

271 rue Péchabout - 47008 AGEN

Tel : 05.53.66.14.14. - Fax : 05.53.66.02.18.

[actour47@tourisme-lotetgaronne.com](mailto:actour47@tourisme-lotetgaronne.com)

[www.reservation-lotetgaronne.com](http://www.reservation-lotetgaronne.com)

## Le Temps Fort :

Ici, il faut le savoir, la cuisine est une histoire de famille. D'ailleurs vous le verrez, en mettant la main à la pâte. Jean François et Vincent Blanchet ne travaillent que des produits frais, vous apprendrez à marier les produits et les saveurs de saison. Ils mettent un point d'honneur à ne se servir que chez les meilleurs producteurs locaux.

## Le Séjour Comprend

- 2 dîners, hors boisson.
- 2 nuits en chambre double.
- 2 petits déjeuners.
- 2 heures d'initiation culinaire.
- 1 documentation.