2022-2023

Pays Val de Garonne Guyenne Gascogne

SÉJOURS & EXCURSIONS

Bienvenue en Val de Garonne Guyenne Gascogne :

Terre d'accueil et d'authenticité en Lot-et-Garonne

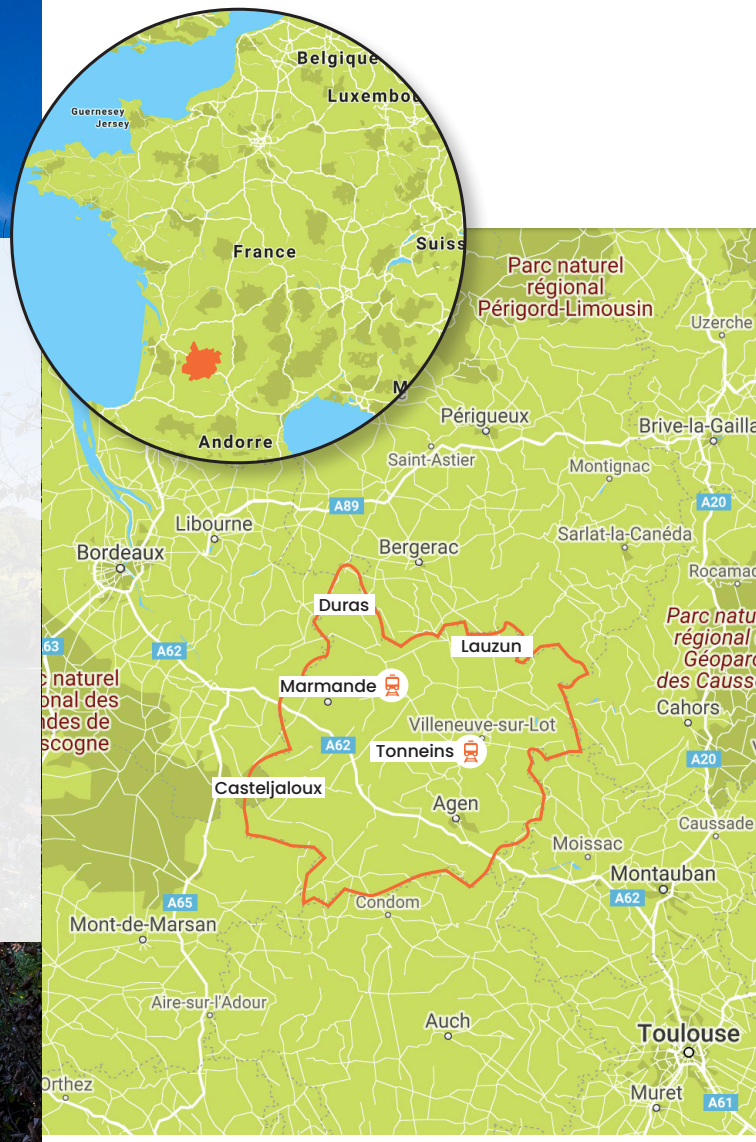
Niché au **nord-ouest du Lot-et-Garonne**, le Pays Val de Garonne Guyenne Gascogne jouit d'une situation géographique idéale, **entre Toulouse, Bordeaux et Bergerac.**

Vous serez séduits par cette terre d'évasion à la nature éclatante et authentique.

De la forêt des Landes aux méandres du fleuve de Garonne, des vignobles et coteaux aux berges du Dropt, sillonnez en toute liberté un territoire authentique, parfois secret mais d'une grande richesse **où chaque rencontre est un voyage**.

La douceur de vivre s'impose ici comme une évidence. Reconnectés à la nature, ceux qui nous visitent découvrent un territoire, à leur rythme, où l'expression "prendre son temps" prend tout son sens.

Le Pays Val de Garonne Guyenne Gascogne est un concentré 100% Sud-Ouest !



Dominique BOULET

Amélie JUIN

ON S'OCCUPE DE TOUT !

Une équipe de professionnelles à votre écoute

SERVICE RÉCEPTIF

Du lundi au vendredi (hors jours fériés)
de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

NOUS CONTACTER PAR TÉLÉPHONE :
05 53 89 25 59

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE (EN AMONT ET LE JOUR DE VOTRE VENUE) :
06 82 19 89 28

NOUS CONTACTER PAR MAIL :
reservation@valdegaronne.com

POUR NOUS ÉCRIRE :
À L'ATTENTION DU SERVICE RÉCEPTIF

Office de Tourisme du Val de Garonne
11 rue Toupinerie 47200 MARMANDE

Une destination accessible facilement

COMMENT VENIR ?

En voiture :

A 62 – à 45 mn de **Bordeaux** et à 1h30 de **Toulouse** (sortie Marmande n°5)

A 65 – à 2h de **Pau**

D933 à 1h de **Bergerac** et de **Mont de Marsan**

En train :

Bordeaux – Marmande 1h (gare en centre-ville de Marmande)

Navettes locales sur réservation au départ de la gare de Marmande.

01

LES 5 BONNES RAISONS DE VENIR EN VAL DE GARONNE GUYENNE GASCOGNE

p. 4

02

LES CIRCUITS

Circuit 1 - Tomate et Abouriou *p. 6*
Circuit 2 - Dame Garonne *p. 7*
Circuit 3 - La Nature d'ailleurs et d'ici *p. 8*
Circuit 4 - Art et tradition *p. 9*
Circuit 5 - À la rencontre des Producteurs *p. 10*
Circuit 6 - La vallée du Lot, Pays de Cocagne *p. 11*
Circuit 7 - Une journée sur les terres de Marguerite *p. 12*
Circuit 8 - Les Douceurs Ducales *p. 13*
Circuit 9 - À l'orée de la forêt landaise *p. 14*
Circuit 10 - La capitale du Queyran *p. 15*
Circuit 11 - Drop d'hier et Dropt d'aujourd'hui *p. 16*
Circuit 12 - Si la Guyenne m'était contée *p. 17*

03

100% SUR MESURE

p. 18-19-20

04

PAUSE DÉJEUNER

p. 21

05

LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

p. 22

LES 5 BONNES RAISONS DE VENIR

1. NOUS SOMMES DES PROFESSIONNELS DU TOURISME :

Un séjour bien organisé ne s'improvise pas. Avec le guichet unique de notre service réservation, faites-nous part de vos souhaits et nous nous occupons d'y répondre !

2. NOUS CONNAISSONS PARFAITEMENT NOTRE TERRITOIRE ET NOUS SOMMES ADAPTABLES :

Visites guidées, journées à thèmes : gourmande, sportive ou insolite, pour groupes séniors, adultes, ou tribus… quelles que soient vos envies, le Pays Val de Garonne Guyenne Gascogne est fait pour vous.

3. NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE :

Comme chaque demande est unique, nos offres et nos conseils sont personnalisés et au meilleur prix pour répondre au mieux à vos envies.

4. LE PAYS VAL DE GARONNE GUYENNE GASCOGNE A TOUT POUR VOUS PLAIRE :

Pas besoin de partir loin pour voyager, le Pays Val de Garonne Guyenne Gascogne c'est un concentré de Sud-Ouest pour des souvenirs inoubliables.

5. NOUS SOMMES DÉBORDANTS DE SYMPATHIE :

Passionnés par notre territoire, notre équipe et nos partenaires vous accueillent toujours avec le sourire et mettent un point d'honneur à vous offrir le meilleur pour faire de votre journée un moment inoubliable.

NOS EXCURSIONS A LA JOURNÉE

SILLONNEZ LE PAYS VAL DE GARONNE GUYENNE GASCOGNE

Nos circuits commencent
vers 10h00 et finissent vers 17h30

Circuit 1

TOMATE ET ABOURIOU

Période : toute l'année
Tarif : À partir de 39,50 € ttc par pers.

MARMANDE LA TENACE

Votre journée débute dans la ville de Marmande connue pour être la capitale de la tomate. Au départ, simple château, la ville fut fondée par Richard Cœur de Lion en 1182. Durant les cinq siècles qui suivirent, la croisade contre les Cathares, la guerre de Cent Ans, les guerres de religion frappèrent durement la cité. Malgré ce passé tortueux, Marmande conserve les vestiges d'une histoire quasi millénaire que vous découvrirez durant la balade commentée avec Stéphane, guide conférencier. Ce parcours historique autour des senteurs de la ville se clôture par une dégustation surprise d'une spécialité locale et un temps découverte dans la boutique de l'Office de tourisme de Marmande.

L'ABOURIOU, UN CÉPAGE MÉCONNU

Passez le pont de Garonne et montez sur les hauteurs de la plaine de Garonne pour visiter la Cave du Marmandais. Laissez-vous porter en plein cœur du vignoble marmandais à la découverte des hommes et des vins de caractère. Une petite promenade dans les vignes permet de comprendre la complexité du métier de vigneron : entre tradition et modernité.

UN PATRIMOINE AU MONT COUCOU

Cocumont, quel drôle de nom ! Découvrez les origines de ce village, son petit patrimoine avec l'incontournable vieille église du XI siècle.

SUGGESTION DE MENU*

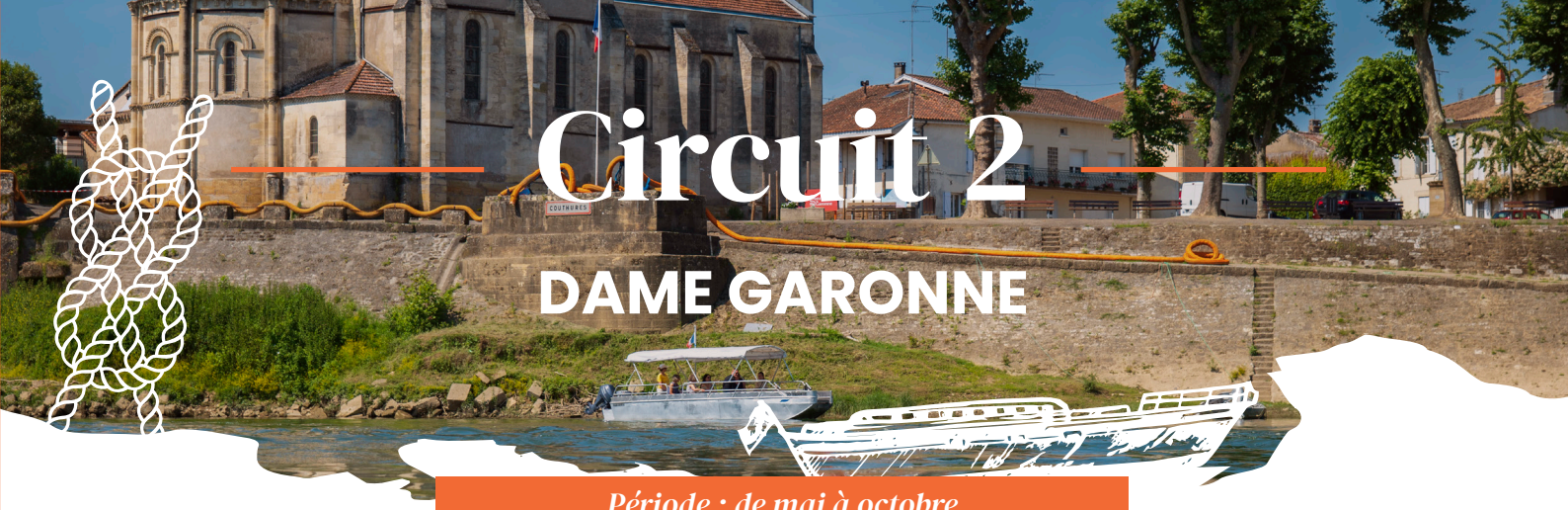
- *Flan océan à la tomate de Marmande, ciboulette et parmesan*
- *Blanquette de volaille au curry et épices douces **ou** estouffade de bœuf mariné à l'Abouriou*
- *Panna cotta au coulis de fruits rouges **ou** tarte au chocolat sur crème anglaise / Café*

Tarifs (repas et visites inclus) :
En dessous de 25 pers : 42 € ttc par pers.
À partir de 25 pers : 39,50 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

LA TOMATE, LE LÉGUME-FRUIT (VISITE EN OPTION)

Ancrée dans l'histoire depuis plus de 150 ans, la tomate est la fierté de l'ensemble du territoire et des hommes qui la cultive. En 2020, la marque « Tomate de Marmande » est créée dans le but de redonner de la notoriété à ce produit historique aux noms enchanteurs comme tomates cœurs, cornues, côtelées.



Circuit 2

DAME GARONNE

Période : de mai à octobre
Tarif : À partir de 39,50 € ttc par pers.

FOUS DE GARONNE

À Couthures-sur-Garonne, les gens vivent au rythme de Garonne. Vivez le temps d'une visite virtuelle en 360° l'inondation centennale de février 2021. Apprenez les techniques de protection contre les crues annuelles avec la maquette géante et animée du village. Dans ce village étonnant, ils sont tous Fous de Garonne ! Mais nous y restons.

Le saviez-vous ? *De mémoire d'homme, la plus grande crue de Garonne est survenue en juin 1875 : l'aïguat de la Saint jean. Depuis cette date, les villages situés dans la plaine du fleuve ont subi quatre montées des eaux majeures dites centenaires : 1930, 1952 ,1981 et février 2021. De ce phénomène naturel qui modèle, transforme villages, paysages et le caractère des hommes, Couthures-sur-Garonne en tire son authenticité.*

BALADE EN BATEAU SUR GARONNE

Prolonger l'expérience par notre balade fluviale sur les bateaux de Garonne. Unique site de découverte du fleuve depuis l'eau, entre la Réole et Toulouse, cette balade est commentée par notre pilote locale. L'histoire du village de Couthures-sur-Garonne se dévoile. Une plongée dans la nature sauvage et l'histoire du fleuve !

*SUGGESTION DE MENU**

- *Flan océan à la tomate de Marmande **ou** samoussa carnivore aux épices douces, petite salade verte*
- *Blanquette de volaille au curry et épices douces **ou** estouffade de bœuf mariné à l'Abouriou **ou** sauté de porc noir de région*
- *Tarte au chocolat sur crème anglaise **ou** île flottante*

Tarifs (repas et visites inclus) :
Restaurant traditionnel :
39.50 € ttc par pers. *
Repas traiteur à Couthures-sur-Garonne :
45 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

LA CORDERIE

Pour arriver à l'ancienne corderie du village, il faut arpenter les rues du village de Couthures, avec notre guide. Vient alors le temps pour découvrir puis participer à l'animation "matelot" de Garonne. Comment partir de l'histoire du chanvre pour arriver à la fabrication d'une corde marine ? Métier de nos jours disparu, Stéphane fait revivre avec brio ce patrimoine immatériel qui a façonné notre territoire.

Circuit 3

LA NATURE D'AILLEURS ET D'ICI

Période : mai, juin, septembre et octobre
Tarif : À partir de 41 € ttc par pers.

DÉCOUVERTE DE LA CULTURE ARTISANALE DE LA SPIRULINE

Remontez le temps avec l'algue verte : Laurence maîtrise l'élevage de cette bactérie comestible vieille de 3,5 milliards d'années. La spiruline est cultivée dans des bassins aux eaux chaudes et récoltée quotidiennement puis transformée sur place dans le respect du produit. *Une algoculture Bio et responsable.*
***Le saviez-vous ?** Riche en vitamines et minéraux, elle contient jusqu'à 70% de protéines. La spiruline fait partie des superaliments, de vrais bénéfices pour la santé.*

VISITE DES CULTURES D'ORCHIDÉES

Une collection d'orchidées composées de plus de 150 espèces implantées dans une ancienne serre de fraises. Un voyage à travers le monde en passant par les tropiques jusqu'au Tibet pour revenir en France. Hugues vous transmet sa passion et révèle quelques secrets de culture. *Vous pourrez repartir avec une jolie plante !*

SUGGESTION DE MENU*

- *Salade de chèvre au miel de la chèvrerie du Mas*
- *Cuisse de canard confite, douceurs gourmandes*
- *Tourtière pommes pruneaux à l'Armagnac*
- *Vin et café compris*

Tarifs (repas et visites inclus) : 41 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

BALADE PAYSAGÈRE EN MOYENNE GARONNE

En compagnie de notre guide, partez à la découverte de la plaine de la Filhole. Poumon vert au cœur de Marmande, ce lieu réserve des surprises botaniques, peupliers noirs, saules, érables... Une végétation résistante aux crues du fleuve. Votre guide aborde les cultures emblématiques de la moyenne Garonne. Le cheminement vous mène ensuite dans le joyau botanique de la ville : le cloître Notre-Dame pour admirer les sculptures de végétaux à la technique des sculpteurs de pierre.

Circuit 4

ART ET TRADITION

Période : toute l'année
Tarif : À partir de 39,50 € ttc par pers.

LA MAISON DE LA TERRE ET DU CANAL

Cet espace met en avant les métiers de la France rurale. L'animateur du site propose une animation autour de la fabrication d'un sabot de bois.
Les machines se mettent en route, le morceau de bois d'aulne prend naissance devant vous. Vous pourrez ensuite vous promener d'une salle à l'autre à la découverte des expositions autour des métiers du vigneron, forgeron, agriculteur et boulanger.
Le saviez-vous ? *Le sabot ou l'ancien français Çabot est apparu en France au XIIème siècle. Portés pour leur confort pour travailler dans les champs car très isolants. Les dernières saboteries ont fermé leurs portes au lendemain de la seconde guerre mondiale.*

VISITE DU VILLAGE LE MAS-D'AGENAIS

Blotti au sommet d'une terrasse calcaire dominant la vallée de la Garonne et le Canal, vous pouvez profiter d'une découverte historique avec notre guide conférencier du plus ancien village des coteaux de garonne, Le Mas-d'Agenais. La visite du village permet de cheminer autour d'une richesse patrimoniale bâtie et passe par la collégiale Saint-Vincent et la fabuleuse histoire du tableau « Le Christ en Croix », authentifié comme étant de la main du peintre Rembrandt. 2000 ans d'histoire nous contemplent.
Le saviez-vous ? Les experts du Louvre authentifient « Le Christ en croix » de la collégiale Saint-Vincent-du-Mas-d'Agenais, comme étant un Rembrandt. L'œuvre magistrale sera de retour au Mas-d'Agenais, à l'été 2022.

SUGGESTION DE MENU*

- *Potage*
- *Buffet d'hors-d'œuvres*
- *Rôtie de veau avec gratin dauphinois **ou** suprême de volaille et sauce forestière et riz*
- *Buffet de desserts / Café*

Tarifs (repas et visites inclus) :
Sans option balade en bateau :
39.50 € ttc par pers.
Avec l'option bateau :
43 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

UNE FARANDOLE DE PRODUITS DU TERROIR

Profitez d'un espace dégustation à la conserverie artisanale du village pour découvrir les produits locaux.

DÉCOUVERTE DU CANAL DE GARONNE EN BATEAU

(DE SEPTEMBRE À OCTOBRE)

Au fil de votre navigation, votre pilote vous fait découvrir le patrimoine et l'histoire du canal de Garonne, vous profitez d'un passage d'écluse pour comprendre le fonctionnement de cet ascenseur à bateau. Un moment intense à l'ombre des platanes centenaires.

Circuit 5

À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS

Période : dès le mois de mai
Tarif : À partir de 41 € ttc par pers.

Notre territoire, c'est la belle ruralité du Sud-Ouest. Plaines alluviales, coteaux et forêts forment un paysage harmonieusement redessiné par des générations d'agriculteurs. Ici, le terroir prend tout son sens. Les « Fermiers de Garonne » vous parlerons de leur travail car ils sont fiers des gestes quotidiens qu'ils accomplissent.

EXPLOITATION DE VIGNE ET POLYCULTURE SUR LES TERRASSES DE GARONNE

Un vigneron des Côtes du Marmandais vous accueille pour un partage de sa passion. Une histoire de famille forgée sur des valeurs consistantes : respect de la nature, de l'histoire et de la culture des vins qu'il produit. Le viticulteur allie en tous points tradition et modernité en produisant des vins à la personnalité affirmée et en conduisant son domaine en « Bio », soucieux de respecter l'environnement et la santé de tous dotée des produits de l'entreprise.

VISITE ET DÉGUSTATION À LA FERME

L'élevage de canards est créé en 1986 dans le strict respect des savoir-faire qui font la réputation de la ferme familiale. Située sur des coteaux de Garonne, les vastes prairies accueillent les canards au fil de l'année. Profitez d'un espace dégustation pour découvrir la boutique des produits de la ferme.

SUGGESTION DE MENU*

- *Médaillon de foie gras mi-cuit avec salade et tomates cerises*
- *Cuisse confite de canard et ses pommes de terre grenailles à la graisse de canard*
- *Tourtière au pomme maison*
- *Un verre de vin et café*

Tarifs (repas et visites inclus) :
En dessous de 25 personnes :
45 € ttc par pers. 41 € ttc par pers.
À partir de 25 personnes :
45 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

MARCHÉ HAUT EN COULEURS

Une vieille ferme dans la campagne transformée en marché. Remplir son cabas de tomates, poivrons, oignons, fruits de saison pour moins de deux euros le kilo. Les couleurs de saison se mélangent, dans un lieu hors du temps.

Circuit 6

LA VALLÉE DU LOT, PAYS DE COCAGNE

Période : mai, juin, septembre et octobre
Tarif : À partir de 48 € ttc par pers.

MAISON DE LA NOISETTE

Découvrez une exploitation familiale de taille humaine qui existe depuis plusieurs générations. Le verger de noisetiers de 37 hectares est implanté sur une terre argilo-calcaire à flanc de colline de la vallée de la rivière Lot. Augustin et Alice, font découvrir la culture de la noisette, appelée Aveline, de l'entretien des arbres jusqu'à sa transformation...
La visite se termine par une dégustation dans la boutique richement dotée des produits de l'entreprise.

VISITE D'UNE PRODUCTION DE PRUNE D'ENTE

Véritable emblème du développement local agricole, la culture du prunier s'est développée dès le XIIème siècle sur le secteur de Clairac grâce aux moines bénédictins de l'abbaye de la ville. La visite d'une exploitation familiale de prunier permet de découvrir la culture, la récolte et la transformation par séchage de la prune d'ente au pruneau d'Agen.
***Le saviez-vous ?** Le pruneau d'Agen n'est pas d'Agen ! Il fut principalement cultivé le long de la vallée du Lot et la majorité de la production était ensuite embarquée à Agen. C'est le nom du port d'expédition qui figurait sur les caisses de pruneaux et qui, par association, a donné à travers le monde l'appellation « Pruneau d'Agen ».*

*SUGGESTION DE MENU**

~ *Salade aux trésors du Lot-et-Garonne*
***ou** Salade à la tomme de brebis et aux noisettes*

~ *Sauté de veau aux olives*
***ou** Confit de canard et légumes du jardin*

~ *Café gourmand et petits desserts*

Tarifs (repas et visites inclus) :
Moins de 30 personnes :
48 € ttc par pers.
A partir de 30 personnes :
46 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

CLAIRAC, BERCEAU DU LOT-ET-GARONNE

Ville sans roi, soldats sans peur, située sur les hauteurs de la rivière Lot, cette petite ville riche en histoire raconte son passé tumultueux. La ville a gardé de nombreux bâtiments inscrits au titre des monuments historiques : la Font'Grand, l'abbaye Saint-Pierre, l'Église Saint-Pierre-ès-Liens, la maison des Dames de la Foy, la maison à pans de bois. Notre raconteur de pays vous conte son histoire ancrée dans le protestantisme.

Circuit 7

UNE JOURNÉE SUR LES TERRES DE MARGUERITE

Période : mai, juin, septembre et octobre
Tarif : À partir de 45,50 € ttc par pers.

LE CHÂTEAU DE DURAS ET SON VILLAGE

Pour découvrir cette fortification, classée monument historique depuis 1970, il faut monter sur les coteaux de Guyenne. Grâce à notre guide, vous apprendrez l'histoire d'un des plus beaux châteaux du Lot-et-Garonne et admirez les salles monumentales richement meublées. Ce témoignage de l'époque seigneuriale, magnifiquement conservé, offre un point de vue unique sur le vignoble Duraquois et les plantations de noisetiers. Profitez ensuite du parcours découverte du village avec notre audioguide. A votre rythme, le village se dévoile : maisons à colombages, fontaine aux chevaux, tour du clocher et biens d'autres encore.

L'EXPOSITION MARGUERITE DURAS

Centre mémoriel unique en Lot-et-Garonne, en hommage à cette femme moderne et libre que fut Margueritte Duras. La vie de cette dame se décline au travers d'archives filmées, d'enregistrements sonores et d'explications approfondies par la guide de l'exposition.

***Le saviez-vous ?** Marguerite Duras, de son vrai nom Donnadieu, est née en Indochine en 1914. Enfant, elle séjourna deux années en Lot-et-Garonne avec un attachement profond pour la maison « PLATIER » près de Duras, qui lui fera écrire des années plus tard son premier roman « Les Impudents » et adopter Duras comme nom de plume.*

SUGGESTION DE MENU*

- *Velouté de légumes de saison*
- *Escalope de saumon au sauvignon AOC Côtes de Duras **ou** quiche aux fruits de mer*
- *Rôti de bœuf aux bonbons gascons **ou** cuisse de canard confite **ou** carré de porc aux pruneaux accompagné d'un gratin dauphinois*
- *Clafoutis aux pruneaux d'Agen de Duras*

Tarifs (repas et visites inclus) :
En dessous de 36 personnes :
47,50 € ttc par pers.
À partir de 36 personnes :
45,50 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

MAISON GUINGUET

Profitez d'un espace dégustation pour découvrir les gourmandises de la Maison GUINGUET, chocolatier renommé en Pays de Duras.

Circuit 8

LES DOUCEURS DUCALES

Période : toute l'année
Tarif : À partir de 46,50 € ttc par pers.

LA MAISON GUINGUET

71 ans d'aventure humaine autour de la prune et ensuite du chocolat. Une visite guidée, ludique et explicative se combine en histoire et plaisir des papilles…
Un parcours pour découvrir les différents ateliers de productions.

LES CÔTES DE DURAS

Les Côtes de Duras s'offrent à vous pour des visites et dégustations de ce nectar savoureux. Les Côtes de Duras sont aux multiples couleurs : rouge, rosé, blanc sec, blanc moelleux. C'est une appellation qui se doit d'attiser votre curiosité gustative. Une découverte charmante comme la douceur de notre terroir.
Ce vignoble Duraquois se développe sur les terres argilo-calcaires donnant des vins corsés, charnus, d'un rouge profond.
Le saviez-vous ? Le vignoble des Côtes de Duras est parmi les premiers vignobles français à obtenir la mention AOC, reconnaissance indiscutable de sa qualité.

UN CHAMPION DU MONDE DE LA CONFITURE

Vincent, maître confiturier de France et champion du monde 2020 propose de découvrir sa confection de confitures artisanales. Gelée de framboise au géranium, confits aux paillettes d'or et d'argent « chocottes » et beurre salé, confitures cuites à l'ancienne dans un chaudron de cuivre… Une visite pour le plaisir et l'émerveillement des papilles.

SUGGESTION DE MENU*

- *Velouté de légumes de saison*
- *Escalope de saumon au sauvignon AOC Côtes de Duras **ou** quiche aux fruits de mer*
- *Rôti de bœuf aux bonbons gascons **ou** cuisse de canard confite **ou** carré de porc aux pruneaux accompagné d'un gratin dauphinois*
- *Clafoutis aux pruneaux d'Agen de Duras*

Tarifs (repas et visites inclus) :
Moins de 36 personnes :
48,50 € ttc par pers.
À partir de 36 personnes :
46,50 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

LA NOISETTE, LE FRUIT STAR DES VERGERS

À partir des années 1970, les forêts de noisetiers remplacent les cultures traditionnelles. Désormais elle s'étend sur les hauteurs du Duraquois. Arbuste sauvage en Asie, le noisetier est taillé par l'homme pour en faire un arbre de production. Virginie, offre une découverte du métier des nuciculteurs : plantation, taille, récolte des fruits et transformation en douceurs. Vous dégusterez ensuite dans la boutique les produits de l'exploitation.

Circuit 9

À L'ORÉE DE LA FORÊT LANDAISE

Période : de février à novembre
Tarif : À partir de 45.50 € ttc par pers.

LE PRIEURÉ DE LAGRANGE

Rencontre privilégiée avec le Prieuré de Lagrange et Aline sa sauveuse. Dans une clairière landaise, oubliée de tous, ce monument historique se compose d'un corps de logis et d'une église attenante contenant des peintures murales du XIVe siècle. L'édifice et les peintures murales ont été classés depuis 2000. Pierre après pierre, l'histoire se raconte.

LA FORÊT DES LANDES DE GASCOGNE

En compagnie de Christian, ancien forestier de Casteljaloux, découvrez la plus grande forêt artificielle d'Europe. Au fil du temps, l'amélioration des techniques de culture et d'exploitation forestière ont entraîné un accroissement notable de la productivité du pin maritime au dépend des essences locales.
Découvrez aussi la « gemme », résine du pin maritime et la technique de gemmage. Essence lumineuse, le pin maritime est l'emblème de la vie et de la santé.

LA PALOUMAYRE OU LA « FIÈVRE BLEUE »

Entrez et visitez une palombière. Cabane construite en pleine forêt, recouverte de fougères, la palombière s'anime en automne durant le passage des vols de ramiers. Espace organisé et structuré, la palombière offre un foyer temporaire, lieu de convivialité et de camaraderie. Cette pratique exprime une culture locale intemporelle.

SUGGESTION DE MENU*

~ *Terrine de campagne maison* ***ou*** *terrine de poisson froid mayonnaise sur lit de salade* ***ou*** *la tomate de pays farcie antiboise*

~ *Poulet fermier du Gers chasseur* ***ou*** *sauté d'agneau printanier* ***ou*** *joue de bœuf vigneronne*

~ *Flan brioché aux pruneaux* ***ou*** *moelleux au chocolat* ***ou*** *tarte de fruits de saison*

Tarifs (repas et visites inclus) :
De 10 à 25 personnes :
47,90 € ttc par pers.
Plus de 25 personnes :
45,50€ ttc par pers.

*autres menus sur demande

LE DESSERT TYPIQUEMENT LANDAIS

Marie-Jo, dernière fabricante de pâtisseries traditionnelles landaises, vous propose une petite dégustation du fameux gâteau à pâte levée surnommé en patois occitan et gascon : le pastis.

Circuit 10

LA CAPITALE DU QUEYRAN

Période : de février à novembre
Tarif : À partir de 45,50 € ttc par pers.

SUR LES COTEAUX DE GARONNE, EXISTAIT UN PETIT PAYS : LE QUEYRAN

Venez découvrir son histoire en parcourant les ruelles de cette ancienne capitale Gasconne : Castèth-Gelós (Casteljaloux en occitan).
Notre raconteuse de pays retrace les pans de l'histoire locale marquée par l'influence de la famille des Albret, fondateurs de la ville, puis le développement économique autour du thermalisme. Casteljaloux prend dès lors le nom de « Casteljaloux les Bains ».

LE CONSERVATOIRE RURAL DE GASCOGNE

La transformation des ressources de la forêt : bois, résine, térébenthine se développe au XIXe siècle sur cette partie du Lot-et-Garonne, grâce à la mécanisation de la sylviculture. Vous pourrez admirer la plus grande collection privée de tracteurs existante et abritée dans une ancienne usine de bois reconvertie en musée.

SUGGESTION DE MENU*

~ *Le Velouté du barry*
***ou** la tarte aux poireaux*
***ou** la terrine de campagne maison*

~ *Le poulet fermier du Gers chasseur*
***ou** le sauté d'agneau printanier*
***ou** l'échine de porc rôti aux pruneaux*

~ *La tarte aux pommes*
***ou** la mousse au chocolat*
***ou** le fromage blanc et coulis de fruits rouges*

Tarifs (repas et visites inclus) :
Moins de 25 personnes :
47,50€ ttc par pers.
À partir de 25 personnes :
45,50 € par pers.*

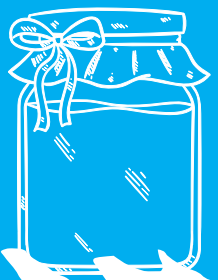
*autres menus sur demande

LE DESSERT TYPIQUEMENT LANDAIS

Notre dernière fabricante de tourtière landaise artisanale s'anime et vous dévoile la technique ancestrale de l'étirage de la pâte jusqu'à superposer, dans le moule, neuf couches successives où s'intercale la garniture à base de beurre, de pommes et d'armagnac.

Circuit 11

DROP D'HIER ET DROPT D'AUJOURD'HUI



Période : de mai à octobre
Tarif : À partir de 44,50 € ttc par pers.

MOULIN DE COCUSSOTTE

Inscrit aux parcs et jardins de France, aménagé sur une île avec bassins, circuits d'eau, cascades et pontons encadrant un moulin à eau avec une roue hydraulique en mouvement, berges aménagées, anguillère de moulin. Le propriétaire du lieu fait découvrir l'histoire du moulin, de la rivière Drop et de la première échelle à poissons établie sur le Dropt. Un moment rafraîchissant dans un cadre chargé d'histoire.

ALLEMANS-SUR-DROPT

Idéalement placé dans la vallée du Dropt, découvrez l'histoire d'Allemans-sur-Dropt avec notre raconteur de pays. Un détour incontournable par les magnifiques fresques classées située dans l'église romane du village.

*SUGGESTION DE MENU**

- *Salade de gésiers confits* ***ou*** *chiffonnade de jambon de pays pesto maison à la tomate*
- *Poisson de la marée, crème de citron* ***ou*** *rôti de porc aux pruneaux gratin dauphinois*
- *Profiterole au chocolat*
- *Café*

Tarifs (repas et visites inclus) :
Moins de 25 personnes :
46,50 € ttc par pers.
À partir de 25 personnes :
44,50 € ttc par pers.

*autres menus sur demande

LE MONDE DES CONFITURES

En un coup de cuillère, succombez à cette expérience sucrée. Ni une ni deux, vous voilà dans l'atelier du champion du monde 2020 de la confiture, Vincent et ses confitures. Merveilleuses et uniques, une saveur d'enfance à perte de vue, un secret de fabrication à portée de main.

Circuit 12

SI LA GUYENNE M'ÉTAIT CONTÉE

Période : toute l'année
Tarif : À partir de 46,50 € ttc par pers.

LE CHÂTEAU DE LAUQUERIE

Bâti au XIVème siècle pour défendre les frontières de la Dordogne et le village de Lauzun, vous pourrez visiter avec Mireille la propriétaire, le château de Lauquerie. Au terme de cette jolie promenade chargée d'histoire, un temps de rencontre avec un viticulteur local.
Le saviez-vous ? Ancienne forteresse bâtie au XIVème siècle, érigée pour défendre les frontières de la Dordogne, le château de Lauquerie est offert par Henri IV à son écuyer Sire François de Longueval pour l'avoir fidèlement servi pendant 30 années.

VISITE DU VILLAGE DE LAUZUN

Découverte de l'histoire du village de Lauzun avec notre raconteur de pays en cheminant les ruelles du village. Découvrez l'improbable maison aux cariatides...

LE CHÂTEAU DE LAUZUN

Monument classé du XVIème siècle, il abrite des trésors de l'architecture renaissance, telles que les cheminées monumentales de Pierre Souffron, architecte d'Henri IV et la vaste salle d'apparat aux tomettes losangées. Avec le parc et son autel votif gallo-romain, le château de Lauzun est le merveilleux écrin d'expositions de peintures et de sculptures contemporaines.

SUGGESTION DE MENU*

*~ Velouté de légumes à la crème et petits croûtons du Lot-et-Garonne **ou** soupe à l'oignon et petits croûtons sarladais **ou** macédoine de Lauquerie*

*~ Emincé de volaille et sa sauce crémeuse **ou** pot-au-feu **ou** poisson sauce velours citronnée et accompagnements pommes de terre rissolées **ou** méli-mélo de légumes **ou** céréales gourmandes*

~ Tarte aux fruits de saison

*autres menus sur demande

LE MONDE DES ABEILLES

Frédéric met tout en œuvre pour élaborer des miels et des produits de la ruche de grande qualité. Le terroir du Sud-Ouest et en particulier le nord du Lot-et-Garonne, sud-Dordogne confère aux différents miels des parfums dignes des plus grands crus. Le miel de Lauzun est récolté dans la plus pure tradition, ce qui selon les saisons, les emplacements et les fleurs butinées, fournira des couleurs et des goûts très variés. Vous trouverez forcément un miel correspondant à vos attentes.

100 % SUR MESURE

Nous nous adaptons à vos attentes !
Si vous préférez composer votre journée, nous vous proposons de l'agrémenter avec la liste proposée ci-dessous.
Dominique saura vous orienter dans votre sélection.

LA CAVE DU MARMANDAIS

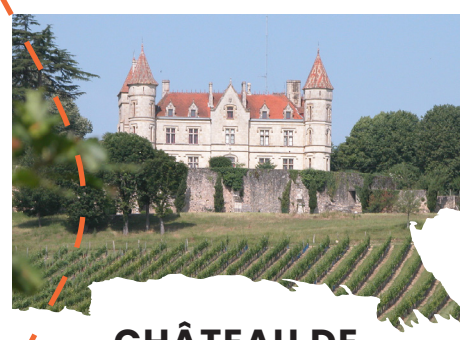
Visitez la cave de Cocumont, à la découverte des Côtes du Marmandais. Ces vignobles s'étendent sur les deux rives de la Garonne : la rive droite, terre de Guyenne et la rive gauche, terre de Gascogne.

EMBARQUEZ AVEC L'AMI GARONNE

Partez à la découverte de Tonneins depuis les flots de Garonne pour une balade commentée autour de l'histoire de la ville, fleuron de la culture du tabac.

L'ÉCOLE D'ANTAN

C'est la rentrée, le maître d'école d'autrefois vous invite à redevenir écoliers. Leçon de morale, exercices d'écriture avec porte-plume, apprentissage des pleins et déliés, révision des tables de multiplication, leçons d'histoire ou de géographie sont au programme. Consignes, retenues, punitions et bons points, chants et poésies, rigueur et discipline seront bien sûr à l'ordre du jour dans cette classe où les élèves doivent travailler en silence en respectant les consignes.



CHÂTEAU DE MONCASSIN

Ce domaine viticole ceinturé d'un beau château vous surprendra par son chai tout en gravité. Vincent Delmotte, Raconteur de Pays intarissable, vous contera l'histoire des lieux et son travail de vinification, avant une dégustation de ses vins AOC Buzet.

LES JARDINS DE MIREILLE

Passionnée de roses anciennes, Mireille vous fait découvrir son jardin aux 300 rosiers anciens, anglais et multiflora.
Une déambulation au gré des pergolas où s'entrelacent rosiers et clématites, iris, hémérocalles, géraniums ainsi que des arbres et arbustes rares.

LE JARDIN DE BOISSONNA

Dans ce lieu intimiste et plein de charme, les roses sont reines (460 variétés différentes) et partagent l'espace avec une grande diversité de vieux arbres, arbustes, graminées et vivaces. De jardinet en jardinet, au gré des parfums et des couleurs, cette visite est placée sous le signe de la poésie et de l'enchantement.

MUSÉE DES OUTILS SOUMENSAC

Visitez le musée des Outils de Soumensac avec un Raconteur de Pays : musée de l'outil ancien avec plus de 2500 pièces, du fer à repasser et des poupées anciennes.

L'OISONNIÈRE

Olivier élève et gave des canards gras qu'il transforme ensuite dans son laboratoire aux normes européennes. Sa petite exploitation familiale est l'assurance de la qualité de ses produits. Il entretient ainsi la tradition par l'utilisation de techniques ancestrales telles que le gavage sur paille au maïs en grain.

BERTICOT

Connues depuis le XVIème siècle, les Côtes-de-Duras sont des vins AOP produits sur une partie du Lot-et-Garonne, autour du village de Duras, dans le prolongement des vignobles de Bordeaux.

DÉCOUVERTE DU DOMAINE VITICOLE DU CHÂTEAU LA GRAVE BÉCHADE

Construit en 1860, à quelques encablures de Duras, l'édifice est situé au cœur d'un domaine de 290 hectares, dont 26 de vignes. Les chais du château sont bien entendu prétexte à une plongée dans le monde de la viticulture. On y découvre les technologies actuelles de vinification ainsi qu'un superbe chai à barriques où vieillissent les meilleurs crus du domaine.

DOMAINE DU GRAND MAYNE

Le domaine propose une large gamme de vins ayant fait l'objet de nombreuses récompenses et citations : rouges, blancs secs, rosés ou moelleux. Le domaine du Grand Mayne produit des vins renommés et récompensés.

DOMAINE AMBLARD

Le Domaine Amblard produit du vin AOP Duras : rouge, rosé, blanc sec Sauvignon, blanc moelleux et méthode traditionnelle. Vente à la propriété en bouteille et fontaine à vin. Guy et son équipe œuvre toute l'année pour donner le meilleur de ce terroir de collines argilo-calcaire ensoleillées, de leur vigne dans vos verres !

LES BERTINS

Exploitation familiale sur laquelle sont produits avec beaucoup de passion différents vins de l'appellation Côtes de Duras, conserves de canards gras, pâtés, rillettes, confits et du foie gras. Les groupes ont la possibilité de visiter le chai de vinification et le chai bouteilles.

CHÂTEAU MOLHIÈRE

Avec une vue sur le Château des Ducs et le village de Duras, le Château Molhière éleve, vinifie et met en bouteille des vins en AOP Côtes de Duras blanc sec, rouge et rosé grâce à un subtil mélange de savoir-faire ancestral, de passion et de technologie de pointe sur une surface de 30 hectares de vigne.

MAISON DES VINS

Passage incontournable, au cœur du Vignoble Côtes de Duras, au pied du village et de son magnifique Château, la Maison des Vins de Duras vous propose de partir à la découverte du vignoble et d'éveiller tous vos sens. En boutique, vous pourrez déguster toutes les couleurs des vins produites dans ce vignoble aux multiples facettes. Terminez votre visite en flânant dans le parc tout en profitant d'une vue imprenable sur l'horizon duraquois.

JARDINS DE BEAUCHAMP

Au fil d'une promenade délicieusement colorée, découvrez plusieurs jardins de caractère inspirés de différentes régions du monde. L'eau anime avec charme et fantaisie votre parcours.
Amoureux des plantes, ces jardins sont un joli prétexte à la mise en scène de végétaux insolites, parfois rares. Une balade autour du monde végétal et artistique...

LES CALÈCHES D'ANNIKA

Annika vous propose des promenades en calèche au rythme du cheval de trait. Visitez notre belle campagne de façon originale et ludique, un véritable anti-stress !

LE MOULIN À VENT DE GIBRA

Du Pech-de-Bère au sud à la ville de Marmande au nord-ouest, le moulin à vent de Gibra offre depuis sa situation privilégiée un profond panorama sur la vallée de la Garonne. Le moulin à vent de Gibra a bénéficié d'une restauration au début des années 80, exemple parfait de sauvegarde du patrimoine local. Il dispose de tout l'équipement pour tourner au vent et moudre le grain, et les jours de vent.

VOTRE PAUSE DÉJEUNER !

Parce que nous savons que la pause déjeuner est un moment convivial et important pour vous, **nous travaillons avec des partenaires qui utilisent toute l'année des produits frais.**

CHOISISSEZ LA FORMULE QUI VOUS CONVIENT ET RÉGALEZ-VOUS !

Formule 1

REPAS DANS UN RESTAURANT PARTENAIRE

Dégustez un menu du terroir aux produits frais, modulable selon vos goûts et vos envies, chez l'un de nos restaurants partenaires. Les plats sont communs à tout le groupe.

Formule 2

PRESTATION TRAITEUR EN SERVICE À L'ASSIETTE

En extérieur ou en salle, évitez les déplacements en choisissant la qualité d'un service traiteur aux plats élaborés et délicats tout en restant à proximité de votre lieu de visite (à partir de 30 personnes).

Formule 3

LIVRAISON FROIDE TRAITEUR

Confectionnée par notre traiteur partenaire, cette « box » se compose d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert aussi agréables à la vue qu'au palais pour un savoureux pique-nique (à partir de 10 personnes).

INFOS GÉNÉRALES

Nous nous adaptons à vos exigences alimentaires. Ainsi, pour un régime particulier, faites-nous en part. Les menus sont proposés en général sans le vin. Les plats sont communs à tout le groupe. Le repas du chauffeur est gratuit et offert par le service réceptif.

RÉSERVEZ MAINTENANT
ET VOUS ÊTES RASSURÉS D'AVOIR :

1. Un encadrement professionnel pour chaque visite de site.
2. Des créneaux horaires bloqués pour votre groupe.
3. Un suivi de réservation auprès de tous les lieux dans le respect de vos choix et de vos attentes.
4. La possibilité d'annuler jusqu'à 15 jours avant sans pénalité.
5. Un itinéraire d'accès personnalisé pour chaque étape dès la confirmation de la réservation.
6. Une permanence téléphonique le jour de votre venue.
7. Un circuit organisé pour 10 personnes au minimum.
8. Un tarif indiqué par personne comprenant les visites et le repas (hors transport et dépenses personnelles).
9. Seulement le versement d'un acompte de 30% (au moment de la réservation).
10. Le repas du chauffeur de bus est offert.

Document édité par les Offices de Tourisme du Pays Val de Garonne Guyenne Gascogne
en 1000 exemplaires – 11, rue Toupinerie – CS70305 – 47213 Marmande Cedex
N° d'autorisation : AU 047 05-001

Conception graphique : Lisa Mitteau - Lm graphic design
Crédits photos : Office de Tourisme du Val de Garonne – Val de Garonne Agglomération
William Picamil Prod – Office de Tourisme du Pays de Duras – Objectif duras -
Office de Tourisme des Coteaux et Landes de Gascogne – Office de Tourisme du Pays de Lauzun -
Office de Tourisme Bergerac Sud - La P'tite Confiote – Maison de la Noisette – Maison Guinguet –
Château de Malvirade – Jardins Mireille – Moulin de Cocussotte - Château Moncassin
Cave du Marmandais - Ferme et Musée du Pruneau - Getty images - Les Calèches d'Annika

Un Office de Tourisme détenteur de la Marque Qualité Tourisme depuis 2013.

SERVICE RÉCEPTIF

Dominique BOULET

Amélie JUIN

05 53 89 25 59 ou 06 82 19 89 28
reservation@valdegaronne.com
Office de tourisme du Val de Garonne
11, rue Toupinerie 47200 Marmande

Offices de Tourisme de France
PAYS VAL DE GARONNE GUYENNE GASCOGNE
Val de Garonne office de tourisme Chaque rencontre est un voyage
PAYS DE DURAS
Pays de Casteljaloux Coteaux et Landes de Gascogne
OFFICE de TOURISME du PAYS de LAUZUN
L&T GARONNE