

La Ferme de Bedou

Le Charme des Gestes d'Autrefois

SEJOUR SAVOIR FAIRE



Nos formules

Séjour en gîte

3 jours +2 nuits 129.90€

Cette activité comprend :

- > Initiation au dénervage du foie gras et réalisation de conserves (3h env)
- > une nuit en chambre double

Séjour en chambre d'hôte

3 jours + 2 nuits 149.90€

Cette activité comprend :

- > Initiation au dénervage du foie gras et réalisation de conserves (3h env)
- > une nuit en chambre double
- > les petits déjeuners
- > linge de toilette

Option 1 (en supplément)

Table d'hôte le soir de l'arrivée

Repas complet : entrée, plat, dessert.
vin compris.

18€ par adulte

10€ par enfant de 2 à 12 ans

Gratuit pour les enfants
de moins de 2 ans

Option 2 (en supplément)

Panier pique nique :

9€/personne 7€/enfant

Le Foie gras

Véritable retour sur le passé et sur les traditions d'antan pour partager des moments intenses de convivialité et d'authenticité. Vous découvrirez l'élevage traditionnel de cette petite ferme du Cantal. Bruno et Nadine vous livreront ces fameux secrets de fabrication qui se transmettent de générations en générations.

Au programme

Vous apprendrez à dénervier le foie gras, l'assaisonner, le mettre en conserve. Des gestes que vous pourrez reproduire chez vous pour épater vos amis.

Nos suggestions

Un cadeau original pour un départ à la retraite.
Sympa à faire entre amis ou en famille

Informations pratiques

Localisation : Quézac (40kms au sud d'Aurillac) Cantal

Dates et horaires d'ouverture De septembre à Juin.

Arrivée conseillée à partir de 17h.

Taxe de séjour en supplément.

Sur place Jardin, Jeux pour enfants Accès internet

A proximité Sanctuaire Notre Dame de QUEZAC

Eglise Notre Dame en Châtaigneraie, Pratique de Sports nautiques, baptême de l'air en ULM , Pêche.



Contact

Nadine et Bruno BEAUPERE

TEL 0471469419

0607619423

ferme@bedou.com

www.bedou.com