

# WEEK-END "GASTRONOMIE ET PRODUITS DU TERROIR" A LA PAUMANELLE

L'art de la table est incontournable pour aller à la découverte d'une région.

Venez écouter des passionnés partager leur savoir-faire !

Nous vous proposons, selon la saison, la visite de l'un **ou** l'autre de nos producteurs locaux :

Visite de l'élevage de chèvres chez le producteur de fromage à Corbelin

Visite de l'élevage d'autruches du Père Louis à Morestel.

Visite des caves des vins des Balmes Dauphinoises au Domaine Meunier à Sermérieu.

Visite de l'élevage d'escargots de Philippe Cayeux à Chatanay.



## Organisation du Week-end

Vous arrivez le samedi pour 14 h. Après votre installation dans votre chambre et quelques échanges autour du verre de l'amitié, nous nous rendrons chez un producteur qui vous parlera de son savoir-faire et vous présentera ses produits.

A l'issue de l'après-midi, nous nous retrouverons à La Paumanelle, dans une ambiance conviviale autour d'un dîner gastronomique élaboré par mes soins à partir des produits du terroir.

### Exemple de menu-terroir :

Apéritif maison, Assiette d'entrée : déclinaison autour des escargots de Chatanay

Sauté d'autruche du Père Louis et tagliatelles aux noix, ou gratinée dauphinoise...

Fromages affinés à la Ferme de la Colline, Mousse de noix à la Chartreuse, ou de fruits de saison

Le repas sera accompagné des vins du Domaine Meunier.

**Nouveau !** Le caviar d'escargots est né à Chatanay, il est intégré au menu depuis ce printemps 2009. Vous serez étonnés par la saveur des oeufs d'escargots, produit que nous avons le privilège de proposer car il n'est pas commercialisé au particulier !

Le dimanche matin, vous pourrez déguster un copieux petit-déjeuner entouré de confitures et gâteaux maison. Puis vous pourrez visiter le bourg de Morestel, cité des peintres qui accueille des expositions toute l'année. Vous découvrirez le marché dominical et la vieille ville toute en pierres rénovées. D'autres visites sont possibles, Repaire de Mandrin à Saint-Genix sur Guiers, Eglise des Carmes à Pont de Beauvoisin.....nous vous conseillerons au mieux selon vos centres d'intérêts.

### Tarif d'un Week-end "Gastronomie et Produits du Terroir" :

170 € pour un couple tout compris, visite de producteur, dîner gastronomique, nuitée et petit déjeuner.

N'hésitez pas à proposer vos dates (hors juillet et août) que nous harmoniserons avec notre calendrier !

Corinne & Rémi Chavanon

Chambres et Table d'hôtes

La Paumanelle

Route du Saint-Martin

38630 CORBELIN

04.74.83.77.72.

<http://www.lapaumanelle.com>

