

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 :

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
ou Visite du [Cellier de Jouÿn](#) du domaine Demeure-Pinet à Saint Genix sur Guiers.

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 rendons 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 ou pavé d'autruche du Père Louis et son accompagnement de saison...

Fromages affinés à la Ferme de la Colline et autres producteurs locaux, dessert maison
avec les produits de saison,

Le repas sera accompagné des vins du Domaine Meunier ou Demeure-Pinet.

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, cité médiévale de Crémieu, Château de Virieu.....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 producteurs (gratuite), 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
498 Route du Saint-Martin
38630 CORBELIN
04.74.83.77.72.
<http://www.lapaumanelle.com>

