



Le mardi 10 décembre 2024

Horaires de départ de l'autocar à confirmer : Rendez-vous place des Écoles



Le matin, visite de la FERME AGERRIA à ST Martin d'Arberoue.

Superbe ferme basque offrant en toute saison un paysage de toute beauté. Bernadette et Jean-Claude auront à cœur de vous faire partager la passion de leur métier et de vous faire déguster le fruit de leur travail. « Paysans dans l'âme, l'accueil est leur seconde nature ».

- Élevage de brebis laitières « Manech tête rousse », avec élaboration et fabrication des fromages à la ferme dans le respect du cahier des charges de l'AOP Ossau Iraty au lait cru.
- Élevage de porcs de race Pie Noir du Pays Basque en liberté. Avec ses 20 mois d'affinage, le jambon en AOC Kintoa se bonifie au gré des saisons, selon un savoir-faire ancestral.
- Une vidéo vous montrera l'élaboration et l'affinage du fromage en AOP Ossau Iraty.
- Dégustation d'Ossau Iraty, de Jambon en AOP Kintoa, saucissons, chorizo...



Déjeuner à la Cidrerie KUPELA à DANCHARIA : « menu Txuleta »



Sangria
Cassolette de chorizo au cidre
Omelette à la morue
Côte de bœuf, poivrons et frites
Fromage de brebis, pâte de coings
Cidre et vin à volonté

L'après-midi : temps libre pour shopping dans les ventes.

Retour à Lit et Mixe dans la soirée.

PRIX PAR PERSONNE : 30 € (tarif adhérent) - base 40 personnes

Comprenant : le voyage en autocar grand tourisme, la visite, le déjeuner, « Txuleta », les boissons à discrétion

* Non adhérents au Club de l'Amitié : nous consulter ---- * Capacité de l'autocar : 48 places

Informations complémentaires : Annick ☎ 06 83 89 36 28 Christine ☎ 06 07 29 08 12 ch.bobee@orange.fr



NOM..... Prénom.....

Téléphone..... Mail.....

Souhaite réserver place(s) pour la journée «Dancharia – Cidrerie Kupela» le 10 décembre 2024

Accompagné de :

Règle ce jour la somme de 30 € xplaces, soit

Date et signature :

En chèque En carte bleue En espèces

Eventuelles restrictions alimentaires (Préciser M ou Mme).....