



9h45 Rendez-vous avec votre guide

à Sauveterre-de-Béarn, place Royale

10h Visite guidée de Sauveterre-de-Béarn, cité médiévale

Sauveterre-de-Béarn est une cité médiévale du XII^e siècle dominant le gave, autrefois puissamment protégée par ses remparts et ses nombreux sites défensifs. Le village s'est construit autour de son église romano-gothique et abritait la résidence de chasse de Gaston Fébus, prince des Pyrénées au XIV^e siècle.

La cité offrait son hospitalité et le couvert aux pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, dans ses nombreux couvents et hôpitaux. C'est aussi là que, selon la légende, la Reine Sancie aurait été jugée. Laissez-vous séduire par son histoire... et son superbe panorama sur les Pyrénées.



12h30 Restaurant - menu terroir (vin et café inclus)

Menu unique pour l'ensemble des participants, à nous confirmer à la réservation

Restaurant La Guinguette Sud à Sauveterre-de-Béarn

Velouté de légumes de saison

Pressé d'effiloché de cochon et son jus, pommes de terre grenaille

Brioche perdue, caramel et boule de glace

Capacité : 50 personnes

ou

L'Auberge de la Fontaine à Laàs à 10 km de Sauveterre-de-Béarn

Garbure

Épaule d'agneau rôtie, légumes

Crème brûlée

Capacité : 45 personnes - Fermé le mercredi





© Olivier Robinet

14 h 30 Visite de la Tour Monréal

Dans le cadre majestueux de la Tour Monréal, laissez-vous porter grâce à un aménagement scénographique moderne et ludique dans le Béarn médiéval du XIII^e au XVI^e siècle. La reconstitution de notre cité médiévale, faite de milliers de pierres, poutres et solives au 100^e calibrées, et assemblées, vous invite à découvrir dans des espaces dédiés, les grandes heures de Sauveterre et du Béarn. Capacité maximale de 25 personnes (au-delà, visite en demi-groupes).



© Olivier Robinet

15 h 30 Visite et dégustation à la ferme Sahouret

Caroline et Julien sont des passionnés et ont à cœur de faire découvrir leur quotidien, la vie de la ferme rythmée par les saisons. Venez apprécier les produits authentiques issus de leur savoir-faire de producteurs fermiers ! Leurs productions sont raisonnées, dans le respect des valeurs du terroir Béarnais, de l'environnement et du bien-être animal.

ou

Visite et dégustation chez M. Maisonnave, producteur de kiwis

C'est dans une ferme de production de kiwis que vous allez à la découverte de ce petit fruit sucré, arrivé en France il y a 40 ans, véritable source de vitamines. Ici, le long des berges du gave et du saison, vous verrez qu'il a été largement adopté depuis une quinzaine d'années.

La passion pour son fruit de ce producteur, au célèbre béret vissé sur la tête, est telle qu'il en a fait des confitures et jus de fruits (en fonction de la saison).

ou

Visite et dégustation au domaine Mont d'Oraàs

Niché au sommet d'une colline du petit village d'Oraàs, avec pour toile de fond les massifs pyrénéens, le domaine Mont d'Oraàs offre un cadre exceptionnel pour tout amateur de vins en quête de qualité. En plus d'un magnifique décor, ce petit domaine s'étend sur 5 ha en conversion biologique reposant parfois sur un tapis de galets. Le domaine propose des vins où les cépages locaux sont privilégiés, et où le travail (tout à la main dans les vignes) et l'amour de la terre s'y ressentent.



© Domaine Mont d'Oraàs

Tarifs.

35 personnes et + : 36 €/pers. avec 2 gratuits

20 à 34 personnes : 41,50 €/pers. avec 1 gratuité

10 à 19 personnes : 54 €/pers.

Compris : l'accompagnement par un guide de l'office de tourisme, les visites commentées, la visite de la Tour Monréal, la visite et dégustation à la ferme Sahouret, chez M. Maisonnave ou au Domaine Mont d'Oraàs, le déjeuner terroir, café et vin inclus.

Non compris : toute autre prestation.

Conditions de vente : à réception du contrat de réservation, le client doit confirmer sa réservation sous 8 jours en envoyant le contrat signé, incluant la mention « bon pour accord », accompagné d'un acompte de 25 %. Le solde sera réglé le jour de la visite. Le client devra communiquer 8 jours avant sa venue le nombre de participants exact, qui sera la base de la facturation.

➤ Consulter les conditions générales de ventes.

Office de tourisme du Béarn des gaves BP 26 - 64270 Salies-de-Béarn
Réservations : (+33)5 59 38 32 82 ou laurence@bearndesgaves.com

Siret 834 779 118 00035 | APE 7990Z | TVA intracommunautaire FR 96834779118

Immatriculation IM064180004 | Garantie financière APST 75 017 Paris | Responsabilité Civile Gan Assurances 75383 Paris Cedex 08