

## Arrangement unique de 8-jours dans deux régions distinctives de la France

### “LE MEILLEUR DE LA DORDOGNE ET DU PAYS BASQUE”

“Le Moulin de Psychenval” Dordogne & “maison **aguerria**” Pyrénées Atlantiques, Pays Basque

Chaque jour, des spécialités culinaires, des excursions à votre propre rythme et y compris dîners et dégustations. Une expérience avec deux différentes destinations. Le pays Basque avec de très belles stations balnéaires et ces montagnes. Également la très belle région de la Dordogne avec des endroits magnifiques, son riche patrimoine de Châteaux et ces belles propriétés viticoles tout cela en un seul séjour de vacances.

Un succès depuis  
2012

#### Jour 1: Lundi- Arrivée

Arrivée chez **maison aguerria**. Elsie et Micha vous accueilleront à partir de 17.00 heures. Ensuite vous recevrez des informations avec tous les détails concernant votre séjour accompagné d'une boisson de bienvenue. Le soir, à 5 minutes de notre chambre d'hôtes, un dîner vous sera servi dans un restaurant typique Basque.

#### Jour 2: Mardi- Pampelune

Pampelune est bien connue pour les "Sanfermines" qui ont lieu chaque année en juillet. Visiter le vieux centre ville, les remparts et ne manquez pas la célèbre place "Plaza del Castillo". Incontournable, les nombreux bars ou les pintxos vous sont servis comme des amuses bouches, ce sont de véritables œuvres d'art culinaire et un vrai délice. A 20.00 heures dîner à la "Maison Aguerria" ou dans un restaurant local.

#### Jour 3: Mercredi- Espelette

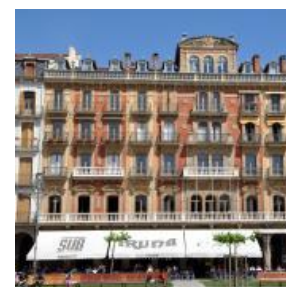
Espelette est mondialement célèbre pour son piment. Les piments sont séchés au soleil pendant deux à trois semaines, ensuite réduits en poudre. Dans la matinée vous pouvez agréablement visiter le marché avec tous ces produits régionaux. L'après-midi vous pourrez découvrir les longues plages de sable et les stations cosmopolites du Pays Basque. Biarritz, St Jean de Luz et San Sebastian sont les plus connus et procure un vrai sentiment de vacances. Le soir vous est réservé une table pour un dîner culinaire au restaurant "Arce".

#### Jour 4: Jeudi- Vallée des Aldudes Culinaire

Après le petit déjeuner, profiter au cours d'une belle promenade "Lepeder" de la campagne Basque enchanteur et ces vautours sauvages. Bien mérités à la fin de votre promenade, une planche dégustation vous est offerte avec un assortiment de charcuteries qui vous permettra de déguster les fameux produits du porc "Kintoa" tout cela chez Pierre Oteiza qui a remis au jour l'élevage de cette espèce. Bon appétit, ou comme l'on dit ici "On egin". Visiter l'après-midi la pisciculture dont l'élevage de "La truite de Banka" et ensuite pour terminer la visite dans la vallée le Txokolategia "Laiá" à Baigorri. Là, vous pouvez choisir un délicieux chocolat chaud ou de la crème glacée artisanale, vous recevrez également une boîte de pralines et ganaches. Le repas du soir est prévu à la "Maison Aguerria".

#### Jour 5: Vendredi- Départ

Après un petit déjeuner copieux...direction "Le Moulin de Psychenval" comme vous avez le temps avant d'arriver au Moulin, pourquoi pas faire une halte le long du trajet à la "Bastide de Clarence" trouvant dans un des "plus beaux villages de France"



## **Jour 5: Vendredi- Arrivée**

A partir de 17.00 heures Brigitte vous accueillera chaleureusement. Vers 18.30 heures, un apéritif de Bienvenue et des collations maison vous seront offerts. A 20.00 heures une table vous est réservée dans un restaurant "Le Bistro du Presbytère" où l'on va vous servir des spécialités de la région.

## **Jour 6: Samedi- Bergerac & dégustations de vins**

A 9.00 heures, vous pouvez profiter d'un délicieux et copieux petit déjeuner. Une matinée parfaite pour visiter Bergerac (connu pour son légendaire Cyrano de Bergerac) et également nous vous conseillons de parcourir le marché du samedi matin. Visiter l'après-midi le Château de "Monbazillac" et à ne pas manquer, une dégustation de ce nectar est offerte. A 17.00 heures une autre dégustation de vin aura lieu au Château "Terre vieille" réputé en tant qu'autre pour son "Pecharmant". A 20.00 heures dans un domaine merveilleux et romantique, un dîner gastronomique vous sera servi au Château "Les Merles".

## **Jour 7: Dimanche- Marché Issigeac**

A partir de 9.00 heures vous pouvez apprécier un petit déjeuner varié sucré-salé. Vous aurez le sentiment de la vraie sensation française lorsque vous visiterez l'incontournable Issigeac typique pour son marché. L'après-midi est idéal pour visiter St Emilion ou selon votre envie, vous pouvez vous détendre et profiter de notre domaine et de sa piscine. A 20.00 heures rendez-vous dans le restaurant à Bergerac "Le Bistro du Coin".

## **Jour 8: Lundi- Départ**

Après une semaine merveilleuse dans la "douce France"...et avoir pris le petit déjeuner, vous recevrez à votre départ un cadeau avant de reprendre la route pour rentrer en Belgique.

**“maisonaguerria” & “Le Moulin de Psychenval”**

***pour un vrai sentiment de vacances***

**Prix 895 Euro p.p.** sur la base de 2 pers. Séjour 8-jours, 7 nuits, chambre de luxe pour 2 pers., petit déjeuners, dîners & dégustations, 1x déjeuner, hors boissons

**\*La sélection de vins régionaux pour 100 euro p.p. avec tout les dîners**

\* De notre expérience et de notre connaissance de la région, nous vous avons sélectionné personnellement des vins locaux et de très bonne qualité (rouge et blanc) pour accompagner vos repas dans divers restaurants. Si vous choisissez l'arrangement avec la sélection des vins, dès lors une bouteille de vin pour 2 personnes sera incluse à chacun de vos repas.

[www.maisonaguerria.com](http://www.maisonaguerria.com)

[www.moulin-peychenval.com](http://www.moulin-peychenval.com)

