



LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

SUGGESTIONS POUR UN WEEK-END AUTOUR DE LA TRUFFE

11 – 13 JANVIER 2019

Possibilité d'arrivée le Jeudi 10 janvier et de dîner au Bar à Truffe à Uzès



AU PROGRAMME

11 janvier – accueil au Mas des Oules

Soirée du 11 janvier : dîner truffe au restaurant éphémère

Matin du 12 janvier : cours de cuisine autour de la Truffe ou flânerie sur le marché d'Uzès

Après-midi du 12 janvier : visite des truffières d'Uzès

Soirée du 12 janvier : course (6,1 km) ou marche (5,6 km) Corrida de la Truffe

Ou Alliances gourmandes Truffles & vins

13 janvier : table, truffes & calèche

11 JANVIER – Dîner au Restaurant Ephémère – 80€ / personne, hors boissons – sur réservation.

Beurre truffé

Risotto comme une truffe

Le ténébroeuf

*Soupe aux truffes en croûte feuilletée dans un bouillon de volaille, le suprême, le foie gras, la truffe
Noisette de Veau d'Ardèche, sauce truffée, pomme de terre fondante, légumes de saison, quelques truffes*

Burrata truffée

Dessert du moment, glace à la truffe



LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

12 JANVIER - Le matin de 10h à 12H - 80€ / personne – sur réservation.

Cours de cuisine autour de la truffe avec Thomas Clament, suivi d'une dégustation de son plat et d'un verre de vin :

- Découvrez les trucs et astuces à connaître pour bien cuisiner la truffe
- Apprenez à cuisiner des recettes gourmandes à partager avec votre famille ou vos amis : Brouillade truffée, beurre de truffes, œuf espuma truffé, coq au vin truffé ou sabayon truffé... la truffe s'invitera désormais à votre table !

Alternative : tout simplement flâner dans les ruelles d'Uzès et prendre du temps au Marché de la Place aux Herbes, acheter une truffe fraîche.

12 JANVIER — Après midi – 1h30 à 2 heures avec guide.

Visite des Truffières d'Uzès, un lieu unique en France, déployé sur 15 hectares de plantations truffières et méditerranéennes.

- Partez à la rencontre de la nature et explorez le parcours pédagogique.
- Prolongez l'expérience avec une démonstration de cavage.
- Faites un tour à l'espace boutique/musée, pour découvrir objets, outils et documents anciens qui racontent l'histoire de la truffe en pays d'Uzès, acheter quelques truffes fraîches.

12 JANVIER — 18h15 – 10€ / personne – sur réservation avec certificat médical

Course pédestre ou marche dans le cadre de la Corrida de la Truffe à Uzès :

- Course pédestre de 6,1 km dans le centre-ville d'Uzès, réservée aux personnes majeures et limitée à 300 participants.
- Ou marche de 5,6 km ouverte à tous réservée aux personnes majeures.
- Ravitaillement dès 18H45 dans la cour de l'Hôtel de Ville.

Une lampe frontale est indispensable

OU

12 JANVIER — 19h00 – sur réservation

Les alliances gourmandes Truffe & vins – 25€ / personne

Dégustation commentée de gourmandises truffées accompagnées des cuvées d'excellence des Collines du Bourdic (AOP Duché d'Uzès)

OU

Dîner au Restaurant Ephémère, au Green Gourmet, au comptoir du 7 (Uzès), à l'Auberge Gardoise (Vallérargues) ou à l'Amphytrion (Castillon du Gard)



LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

13 JANVIER – 9h00 – 119€ / personne – sur réservation

Votre programme **Table, Truffe & Calèche**

- 09h00 : départ en calèche pour la découverte d'une truffière naturelle.
- 10h30 : Début du cavage accompagné par des commentaires sur l'histoire de la truffe, sa biologie, sa croissance et sa récolte ainsi que les relations particulières d'un maître et de son chien dans cet exercice.
- 11h30 : Dégustation d'une tartine de beurre truffé accompagnée d'un verre de vin du Duché d'Uzès
- 12h30 : A la Table d'Uzès, Menu Dégustation en accord mets et vins, élaboré par Christophe Ducros, chef du restaurant étoilé "la Table d'Uzès", vins bio en présence de Rémi Curtil, domaine De Grappe et d'Ô.
- 15h00 : Fin de la journée



Alternatives : Randonnée pédestre autour du Pont du Gard ET/OU Visite des plus beaux villages du Duché d'Uzès : Lussan, Castillon du Gard, La Roque sur Cèze

Nom _____ Prénom _____

Séjour souhaité du 10 au 13 janvier 11 au 13 janvier _____

Nombre de participants adultes : _____ Enfants 2-14 ans _____ Bébés (moins de 2 ans) _____

Nous souhaitons réserver :

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Diner du Vendredi au Restaurant Ephémère (80€/p hors boissons) | <input type="checkbox"/> Dans un autre restaurant |
| <input type="checkbox"/> Cours de cuisine autour de la truffe (80€/p) | <input type="checkbox"/> Visite des truffières d'Uzes |
| <input type="checkbox"/> Course pédestre ou Marche (10€/p) | <input type="checkbox"/> Alliances gourmandes (25€/p) |
| <input type="checkbox"/> Diner du Samedi au Restaurant Ephémère (80€/p hors boissons) | <input type="checkbox"/> Dans un autre restaurant |
| <input type="checkbox"/> Parcours Table, Truffe & Calèche (119€/p) | <input type="checkbox"/> Baby sitter (date : _____) |

Réservation de l'hébergement sur www.lemasdesoules.eu ou par téléphone +33 6 87 90 18 79