



LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

SUGGESTIONS POUR UN WEEK-END AUTOUR DE LA TRUFFE

25 - 27 JANVIER 2019

Possibilité d'arrivée le Jeudi 24 janvier et de dîner au Bar à Truffe à Uzès – Ou de prolonger le séjour jusqu'au 29 janvier pour un stage « découvrir la trufficulture »



AU PROGRAMME

25 janvier – accueil au Mas des Oules

Soirée du 25 janvier : dîner truffe au restaurant éphémère

Matin du 26 janvier : cours de cuisine autour de la Truffe ou flânerie sur le marché d'Uzès

Après-midi du 26 janvier : visite des truffières d'Uzès ou visite guidée d'Uzès « laissez-vous conter la truffe »

Soirée du 26 janvier : dîner truffe dans l'un des restaurants partenaires

27 janvier : table, truffes & calèche ou VTT Truffles (23 et 26 km)

25 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

26 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.

26 JANVIER – Après midi

Visite des Truffières d'Uzès, un lieu unique en France, déployé sur 15 hectares de plantations truffières et méditerranéennes – 1h30 à 2 heures avec guide.

- 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.

Ou Laissez-vous conter la truffe, or noir uzétien : déambulez à travers la ville et suivez une visite guidée truffée d'évocations et d'anecdotes liées au fameux diamant noir, noble produit de notre terroir. A tout seigneur, tout honneur ! - 2 heures avec guide – 6€ adultes, 4€ enfants.

26 JANVIER – SOIR

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

27 JANVIER – VTTRUFFES 2019

23 km (340 m D+) et 26 km(349 m D+) familial – 9€/personne

2 circuits de 20 et 25 km environ (hors parties goudronnées), plutôt faciles, sans grosses difficultés techniques qui vous conduiront sur les chemins et les villages du Gard par un ancien pont romain. Bonne soupe truffée à l'arrivée !

Pour les sportifs, le VTtruffles propose également un parcours 35 km sport (664 D+) et un parcours 55 km raid (1056 D+)





LE MAS DES OULES
MAISONS - RÉCEPTIONS - SÉMINAIRES

27 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 24 au 27 janvier 25 au 27 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"/> Visite Laissez-vous conter la truffe (6€/p) | <input type="checkbox"/> VTTruffes (9€/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