

# Cuisine Méditerranéenne

## 5 jours / 4 nuits au Jardin de Bacchus – TAVEL



- Aubergines, tomates, olives, melon, cerises, pêches, ail, thym, basilic, morue, lapin, vin, pastis... . autant d'ingrédients de base qui évoquent le Sud. Les recettes que vous aurez réalisées, reproduiront un rayon de soleil sur votre table tout au long de l'année pour le plaisir de votre famille et vos amis !

### Jour 1

Arrivée arrivée entre 17 h 30 et 19 h 30 apéritif et **dîner en table d'hôtes vin inclus** au Jardin de Bacchus-Tavel – Christine parle français et anglais, espagnol et a quelques notions de néerlandais.

### Jour 2

Petit déjeuner

**9h30/ 11h30 : Atelier cuisine en français ou anglais**

Départ panier sous le bras pour une dégustation en pleine nature de vos préparations (Châteauneuf du Pape : 15 km – Pont du Gard : 15 km- Avignon 12 km – Orange : 17 km)

Soirée libre : réservation possible d'un restaurant dans le village ou sur Avignon

### Jour 3

Petit déjeuner

Journée libre : suggestion visite de la Camargue, du Luberon ou de la région Mont Ventoux

### Jour 4

Petit déjeuner

Visite libre : marché Provençal d'Uzès et région du pont du Gard

**16 h 30 atelier cuisine – en français ou en anglais**

19 h 30 dégustation des mets préparés – **diner vin inclus**

### Jour 5

Petit déjeuner

Départ avant 11 H

Possibilité de réserver des nuitées supplémentaires ou de modifier votre jour d'arrivée.

**Séjour non réalisable en juillet et aout**

**Prix 2011 par personne basé sur une occupation double de la chambre (lit 160x200, ventilateur de plafond, lecteur DVD et salle de bain privative) : 380 euros**

**Supplément séjour individuel : 200 euros**

**Comprenant :**

- 4 nuitées et petits-déjeuners
- 1 dîner en table d'hôtes – vin inclus
- 1 ateliers cuisine suivis du dîner – vin inclus
- 1 atelier cuisine pique nique à emporter

