

SEJOUR SAFRAN



Du 15 au 31 octobre, le safran sera en fleurs. C'est l'occasion rêvée pour découvrir cette épice mystérieuse qui servait de monnaie d'échange, et comprendre pourquoi son prix reste, même de nos jours, aussi élevé. Un atelier cuisine vous permettra d'approcher des préparations simples mais goûteuses et colorées. Recettes sous le bras, il ne vous restera plus qu'à recevoir famille et amis pour partager et savourer la vraie saveur de cet or rouge !

Jour 1

Arrivée au Jardin de Bacchus – Tavel entre 16 h et 19 h

Repas en table d'hôtes

Nuitée

Jour 2

8h30 : Petit déjeuner

9h30 : Départ pour une journée dans la vallée de la Cèze avec le producteur de safran

10h Découverte de la Safranière, cueillette des fleurs, pique nique safranier, épluchage, séchage,

discussion, vente du produit de l'exploitation. Vous repartirez avec un flacon en cadeau.

16h30 : Départ de la Safranière

17 h : Atelier cuisine safran

19 h 30 : temps de déguster ensemble notre dîner épicé et coloré

Nuitée

Jour 3

Petit déjeuner et départ avant 11 h

Veillez noter que ce séjour n'est réalisable uniquement du 15 au 31 octobre, période de floraison du safran. Occasion unique à ne pas manquer. Nous avons sélectionné ces 2 semaines en pensant que vous verrez un maximum de floraison mais la nature reste maître des fleurs et il pourrait arriver que vous n'ayez pas un

tapis de fleurs mais quelques fleurs éparpillées, ce qui n'entrave en rien la qualité du séjour ni son déroulement, car le travail de base reste le même seule les quantités de fleurs peuvent changer

Le prix 2009 par personne, base sur l'occupation double de la chambre (lit 160x200,

ventilateur de plafond et salle de bain privative) est de

320 euros par personne si votre séjour débute un vendredi ou samedi

290 euros par personne si votre séjour débute un autre jour.

Supplément single / 80 euros

Comprenant :

- 2 nuitées et petits déjeuners
- 1 dîner en table d'hôtes – vin inclus
- 1 journée chez un producteur local de safran
- 1 déjeuner du safranier
- 1 atelier cuisine tout safran suivis du dîner – vin inclus

P our ce séjour un véhicule est indispensable sinon prévoir de demander un service transport taxi pour le jour 2.

Veillez noter que chaque prestataire étant indépendant nous vous demanderons 2 paiements séparés. Merci de votre compréhension.



SEJOUR ATELIER SAFRAN (1 NUIT)

Jour 1

Arrivée au Jardin de Bacchus – Tavel entre 16 h et 19 h

17 h : Atelier cuisine safran

19 h 30 : temps de déguster ensemble notre dîner épicé et coloré

Nuitée

Jour 2

Petit déjeuner et départ avant 11 h

Le prix 2009 par personne, base sur l'occupation double de la chambre (lit 160x200,

ventilateur de plafond et salle de bain privative) est de

150 euros par personne si votre séjour débute un vendredi ou samedi

120 euros par personne si votre séjour débute un autre jour.

Supplément single : 50 euros