

Une Journée visites et Gastronomie en Périgord

TARIF (hors transport) : 37,00 € par personne

Une gratuité pour 20 personnes payantes

Découvrez les GROTTES DE MAXANGE

10h00

Reconnue comme étant l'une des plus belles grottes à concrétions de France et unique au monde pour ses concrétions excentriques, vous serez émerveillés, au cours de la visite guidée, par la féerie d'une nature si créative. Vous serez reçus par Angel Caballero, inventeur de ces grottes qu'il a découvertes le 15 août 2000.

Son et lumière, facilité d'accès (pas d'escalier).

Nous vous ferons passer un moment inoubliable.

2009 ouverture d'une nouvelle galerie !

www.maxange.com

Repas gastronomique à L'AUBERGE DE LA PETITE REINE

Un excellent repas vous sera servi (2 menus au choix).
Vin rouge et rosé, café. Digestif offert par le patron.

Visite émotion

Le château est indéniablement lié à son illustre propriétaire qu'était Joséphine Baker ! Nous invitons le visiteur à découvrir plus de 14 pièces, et à ressentir l'exceptionnelle présence de Joséphine, toujours là, dans son château des Milandes, à la fois envoûtante et émouvante !

A voir aussi, le spectacle de rapaces

24250 Castelnaud
La Chapelle

Tél. 05 53 59 31 21
Fax 05 53 29 17 33

www.milandes.com

... après la visite
du Château des Milandes,
rendez-vous

à la **Truffe Sarladaise**,
à Vézac

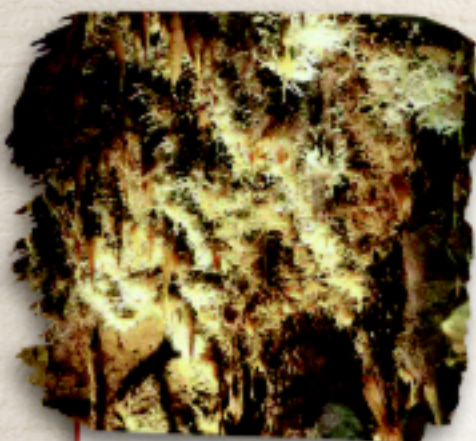
Dégustation gratuite dans une des boutiques de référence de notre région riche en gastronomie. Une gamme de produits régionaux de qualité vous sera proposée : vins, foie gras, conserves de fabrication artisanale...

la
**Truffe
Sarladaise**

Route de Castelnaud - 24220 VÉZAC

Tél 05 53 29 51 87 - 06 79 58 80 08
Fax 05 53 28 58 76

www.truffe-sarladaise.com



12h00

Menu du Chef
Cocktail Maison
Velouté de Volaille aux Croûtons
Brouillade aux Asperges
et Grattons de Canard
Escalope de Saumon
Sauce Cèpes
Garniture de Légumes
Fenillette Chantilly aux Fraises

15h00

CHATEAU DES
Milandes



Menu du Terroir
Cocktail Maison
Tourain de nos Grand-Mères
à la Tomate et Vermicelle
Flan de Foie Gras servi chaud et
Sauce Moubasillac
Fenillette d'Anchoû Périgourdin
Garniture de Légumes
Lou Cacalon Glacé Maison

17h00