

AVRIL - OCTOBRE
du lundi au samedi

MENU FLORAL :

Kit à la violette.

Salade mêlée, lard paysan et fromage d'Abondance, Suprême de poulet jaune, sauce ail des ours, polenta à la sauge, légumes de saison.

Profiteroles génépi et miel, coulis myrtille à la réglisse, 1/5 vin et café.

à partir de :

38,50€ / pers.

min 20 pers
max 50 pers

Le prix comprend : la visite guidée de l'abbaye, le repas, la balade gourmande, le goûter. Gratuité chauffeur.

Le prix ne comprend pas : le transport, les boissons et plats hors menu, les achats personnels.

Alimentaires, médicinales, textiles, décoratives ou encore symboliques, les plantes se dévoilent et vous livrent tous leurs secrets.

Du jardin monastique aux prairies alpines, laissez vos sens se mettre en éveil avec ce bouquet de découvertes.

AU PROGRAMME

10h15 ART FLORAL À L'ABBAYE D'ABONDANCE

De la pierre au tissu, en passant par les peintures murales, la visite guidée de l'abbaye d'Abondance vous ouvre les portes d'un univers artistique fait de détails et de finesse.

12h00 FLORILÈGE DE SAVEURS

Les fleurs s'invitent dans votre assiette à la Pension de Savoie, café historique à deux pas de l'Abbaye.

14h30 BALADE GOURMANDE À ABONDANCE

Les sentiers d'alpages recèlent de remèdes, recettes et secrets de beauté cachés dans les plantes. De l'ail des ours à la berce, selon les saisons, faites de la nature votre jardin, vous saurez tout sur la flore de montagne avec Pascale Paillet, animatrice nature.

16h00 BOUQUET FINAL

L'eau à la bouche ? Savourez les sirops, vins apéritifs et pâtisseries aux plantes culinaires avec un goûter champêtre à l'alpage d'Abondance.

16h30 FIN DE LA JOURNÉE

En cas de non disponibilité du restaurant, un restaurant de qualité équivalente vous sera proposé.

RÉSERVATION :



Abbaye d'Abondance

+33 (0)4 50 81 60 54

abbaye.abondance@orange.fr

www.abondance.org

Cette journée est proposée à titre d'exemple, ce document n'est pas contractuel. La facturation se fait auprès de chaque prestataire.