



Circuit "découverte" : 1er mars- Liège - Hesbaye



Péchés Mignons

Adeptes de la gourmandise, laissez-vous tenter par ce voyage savoureux à la découverte de nos produits régionaux.

9h00: Artisan du Café—Un parfum délicieusement corsé, un goût incomparable, Albert Smets vous fera découvrir les secrets d'une torréfaction artisanale.



12h30: Le Foie gras en Hesbaye: Marylène Bastin voue une véritable passion pour son travail. Sa table de terroir vous comblera par son raffinement et sa qualité (apéritif - entrée : déclinaison de foie gras - plat : magret de canard, grenailles au thym et son accompagnement)

11h00: Delice de Marie—A l'heure de l'apéritif, Monsieur et Madame Fagart vous accueilleront afin de vous proposer une dégustation de leurs vins de fruits et confitures.

15h00: Depuis 1887, Monsieur Delvaux propose des sirops de pomme et de poire naturels sans sucre ajouté. Il décline également ce produit au travers de barres de chocolat fourrées au sirop ou encore dans une recette surprenante de bière.



Infos et réservations : Alexandra CARRARA – Agritour – Chaussée de Namur, 47 – 5030 Gembloux – 081/627.457 – agritour@fwa.be

RÉGION WALLONNE

Prix de la journée : 44,00€/pers (repas compris)
Forfait boissons (2 verres de vin , café et mignardises : supplément 10,00€)