

JOURNÉES GOURMANDES

10H

**VOYAGE ATYPIQUE À LA
DISTILLERIE DE
FARONVILLE**



12H30

**DÉJEUNER DANS UN
RESTAURANT
TRADITIONNEL**



15H

**VISITE DU MOULIN DE LA
FERME DE LA MANNE**

berthomieu
TONNEILLERIE

CB Am. 18°

3661



FARONVILLE



à partir de **53,50 €**

100 % BEAUCERONNE

Du champ à la bouteille

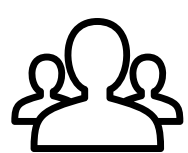
Nichée au beau milieu de la plaine de Beauce à Outarville, la Ferme-Distillerie de Faronville est l'unique distillerie française spécialisée dans le travail autour de la pomme de terre. Cultivées sur le Domaine, les pommes de terre sont utilisées comme matière première de la Vodka Faronville. Vous découvrirez les différentes étapes d'élaboration des spiritueux d'exception de Faronville. Une dégustation vous sera proposée pendant la visite.



Transformation du blé de Beauce

La Ferme de la Manne se trouve à Attray. Marine Guérineau transforme le blé tendre issu des terres familiales en farine. Vous découvrirez le fonctionnement de son moulin en pierre naturelle. La farine de blé tendre issu de l'agriculture raisonnée est utilisée dans les différentes préparations à gâteaux concoctées par Marine. Une pause gourmande vous sera proposée en fin de visite.

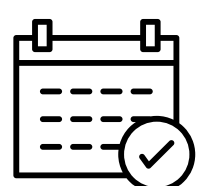
“ Prolongez votre journée avec une visite de l'Huilerie Lалуque, pour découvrir les secrets de fabrication de l'huile de colza. ”



Groupe de 20 à 40 personnes



Parcours de 30 km



Validité : mars à octobre

Ce tarif comprend

- Les entrées des sites
- Les visites guidées
- Les dégustations
- Le déjeuner avec boissons
- 1 gratuité chauffeur

2024-Ref OTGP12

© CREDITS PHOTOS : OTGP_DTMC/OAK PRODUCTION /DISTILLERIE FARONVILLE