

JOURNÉES GOURMANDES

10H

**VISITE DU MUSÉE DU
SAFRAN ET DÉGUSTATION
DE PRODUITS SAFRANÉS**

OU

**INITIATION À LA
CUEILLETTE DU SAFRAN
ET DÉGUSTATION**



12H30

**DÉJEUNER DANS UN
RESTAURANT
TRADITIONNEL**



15H

**VISITE D'UNE
AMANDERAIE ET
DÉGUSTATION DE
PITHIVIERS FONDANT**



à partir de 57,00 €

SAVEURS AMANDES ET SAFRAN

L'or rouge du Gâtinais

En octobre, participez à la récolte de cette précieuse épice, le temps d'une matinée au "Safran des Templiers" à Égry. Le producteur vous fera déguster différents produits safranés, comme les tuiles et sablés au safran.

Ou **hors saison**, suivez un guide dans le musée du safran qui dévoile les secrets de la culture du crocus sativus et l'histoire agricole locale. Une dégustation de produits vous sera proposée.



De l'amande au Pithiviers fondant

Découvrez un verger des producteurs des Amandes de Pithiviers et écoutez l'histoire un peu folle de ses agriculteurs qui relancent cette production disparue et se donnent le pari ambitieux de permettre la réalisation d'un pithiviers fondant 100% local ! En fin de visite, vous pourrez déguster l'authentique pithiviers fondant, à base d'amandes et glacé sur le dessus.

“ Vous pourrez acheter des amandes au producteur pour faire votre propre pithiviers fondant chez vous. ”



Groupe de 20 à 40 personnes



Parcours de 21 ou 28 km



Validité : avril à octobre

Ce tarif comprend

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

2024-Ref OTGP11

©CREDITS PHOTOS:OTGP/OTGP_DTM
/SAFRAN DES TEMPLIERS