

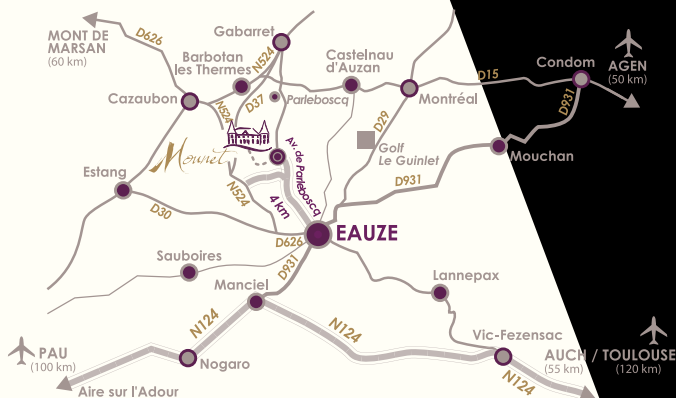
M comme ■■■■

gastronomique ■■■■



En plein Gers, au Pays de l'Armagnac, au bout du chemin blanc, la Ferme de Mounet vous attend. Venez découvrir la gentilhommière réhabilitée.

Un repas gourmand, une journée découverte de la Gascogne, un séminaire à la campagne, un événement familial à célébrer ? Tout est là ! Dans un cadre exceptionnel où tout est pensé pour accueillir les groupes, petits ou grands, familiaux, associatifs ou d'entreprise, Monique et Bernard Molas souhaitent vous faire partager leur passion et leur hospitalité gasconne. Tout est là pour qu'au-delà d'une simple visite, votre passage se transforme en un véritable souvenir.



GPS : Longitude 0° 3' 49" E
Latitude 43° 53' 31" N



© Négociateur / Ealblue 40. Crédits photos : Bernard Dugros. Photos non contractuelles. SIRET 394 803 993 00010

ACCUEIL DE GROUPES

entrez dans le Monde de ■■■■



MONIQUE et BERNARD MOLAS ■ LA FERME DE MOUNET
Foie Gras Fermier & Spécialités gasconnes
 Chambres d'Hôtes ■ Gîte de campagne ■ Accueil groupes
 Route de Parleboscq ■ 32800 EAUZE ■ Gers en Gascogne
 Tél. 05 62 09 82 85 ■ Fax : 05 62 09 77 45
 E-mail : contact@ferme-de-mounet.com

Informations, promotions de saison et offres séjours : www.ferme-de-mounet.com

LA FERME de MOUNET
Eauze en Armagnac
 GERS en GASCOGNE • FRANCE

Foie Gras Fermier & Hébergements de Campagne

■ Location de Salles & Repas de groupe

Pour un événement familial, associatif ou d'entreprise dans un cadre chaleureux, élégant et convivial.
2 salles à votre disposition **avec ou sans restauration** :

- **Salle 'Armagnac'** : 15 à 100 personnes assises.
100 personnes en cocktail.
- **Salle 'Elusa'** : 20 personnes assises.
50 personnes en cocktail.

2 formules

- **Avec restauration**, découvrez la cuisine généreuse et authentique de la Ferme de Mounet.
- **Sans restauration**, cuisine équipée pour accueil traiteur.



■ Spécial 'Entreprises'

Pour vos séminaires incentive, motivation ou coaching, proposez à votre équipe de vivre **½ journée ou 1 journée** atypique et conviviale en pleine campagne.

Formules clé en main ou prestations personnalisées.

Possibilité d'organiser une **½ journée découverte** en terre gasconne en complément de vos travaux.
Nous consulter.

■ Une Journée avec Nous...

SPECIAL GROUPES DE 15 à 100 PERSONNES

Pour vivre un vrai moment de détente à la campagne... Bienvenue !

10h30

- Accueil à la ferme par Monique et Bernard Molas. Suivant la saison et la météo, visite commentée de la ferme : **les élevages d'oies, de canards, l'espace animalier et le 'Jeu de l'Oie de la Ferme de Mounet'** pour gagner un cadeau gourmand*.

12h00

Dans les caves lumineuses restaurées de la gentilhommière du XVIII^{ème} siècle.

- **Apéritif-buffet avec 'concours dégustation'** des différents Foies Gras et remise du diplôme du meilleur dégustateur.

■ Le Repas Découverte de Mounet.

Toutes les spécialités de Mounet réunies dans un **plateau découverte**.
Du salé au sucré, du chaud au froid, tout l'esprit de Mounet...

- Découverte des produits tradition de la ferme : **vente de Foies Gras fermiers**, confits, plats cuisinés... toutes les spécialités gasconnes.

15h00

Pour le plaisir d'une journée complète en terre gasconne

- **Visite d'un chai d'Armagnac** avec dégustation.

ou **Visite du Musée d'Eauze**, le célèbre trésor romain de 25 000 pièces d'or et bijoux. Avec supplément, à régler sur place.

- Fin de la journée, retour vers votre domicile.

Tarif de la journée avec ce menu : 28 €
Autres menus possibles, nous consulter
Tarifs valable jusqu'au 31/12/08
Journée tout inclus.

à table !

Le couvert est mis...

Garbure
(soupe traditionnelle)

'La Grande Tartine de Mounet'
(rillettes, pâtés, foie gras, magret séché, émincés de confit...)

Daube d'oie au Madiran
Magret grillé et son gratin

Le Millasson de Monique...

Vins et café compris

