

BASSOUES - GERS
DOMAINE DE BILÉ
Journées
**PORTES OUVERTES
DISTILLATION**
JEUDI 11, VENDREDI 12, SAMEDI 13 et
DIMANCHE 14 NOVEMBRE 2021



**DURANT LES 4 JOURNÉES de 9h à 19h
JEUDI 11, VENDREDI 12, SAMEDI 13 et
DIMANCHE 14 NOVEMBRE**

- Découverte de la Distillation
- Visites guidées du domaine et dégustations gratuites de l'eau de vie, de nos Flocs de Gascogne, Vins Côtes de Gascogne et Armagnacs millésimés.
- **Expositions** : Peintures de Joelle Krupa, Dessins humoristiques de Perry Taylor, Céramiques de Sophie Destours et de Véronica Newman.
- Boutique de produits du terroir & Epicerie fine.

**ET AUSSI AU PIED
DE L'ALAMBIC**



Vendredi 12 novembre

à partir de 18h 30 Apéritif et repas gourmand de Atto traiteur avec la participation de Monsieur Greg, homme-orchestre. **Soirée REPAS CONCERT tout compris 38 €/pers.** Ambiance assurée. Réservations obligatoires avant le 7 novembre (places limitées)

Samedi 13 novembre

à partir de 18h 30 Apéritif Tapas Buffet, avec Manon de "Noste Marcat", à composer suivant vos souhaits (charcuteries, fromages, desserts), en musique au pied de l'alambic. Réservation conseillée

Dimanche 14 novembre

à partir de 12h Accord Mets & Vins du chef Thibault, Auberge La Baquère. **Tarif tout compris 25 €/pers.** (places limitées). Sur réservation avant le 11 novembre

Menus à consulter sur www.domaine-de-bile.com

Possibilité de découvrir à proximité la Bastide de Bassoues et les restaurants Bassouais (Betty Beef, Restaurant du Centre) et aussi nos collègues producteurs sur leurs fermes !

Ouvert à tout public, tous les jours (sur réservation pour les groupes)

**Pour tous renseignements : Marie-Claude : 06 12 86 01 97
Lisa : 06 13 08 25 91**

contact@domaine-de-bile.com - www.domaine-de-bile.com

Organisation dans le respect des mesures sanitaires en vigueur - Pass Obligatoire pour la restauration

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

