

# Chez Champagne restaurant

05 65 64 85 67 - Rue du midi - 12700 ASPRIÈRES  
www.restaurantchezchampagne.com

## MENU 49,90 euros

Choisir un menu identique pour votre groupe

Soupe de campagne ou Potage

Et

1 entrée au choix Bouchée aux fruits de mer  
ou Charcuterie de pays ou Salade de gésiers  
ou Saumon mayonnaise ou Tête de veau vinaigrette  
ou Pavé de daurade persillé ou au beurre blanc

Et

Stockfish (en saison 1€50 en sup. par pers)  
ou 2 légumes au choix  
Pomme de terre rissolées ou haricots verts  
ou Pommes de terre vapeur  
ou Champignons de couche  
ou Gratin dauphinois ou Endives braisées en saison

Et

1 viande au choix Gigot d'agneau rôti  
ou Pintade rôtie ou Coq au vin  
ou Canette rôtie aux olives  
ou Rôti de porc ou de veau sauce cèpes

Et

Salade verte

Et

Plateau de fromages

Et

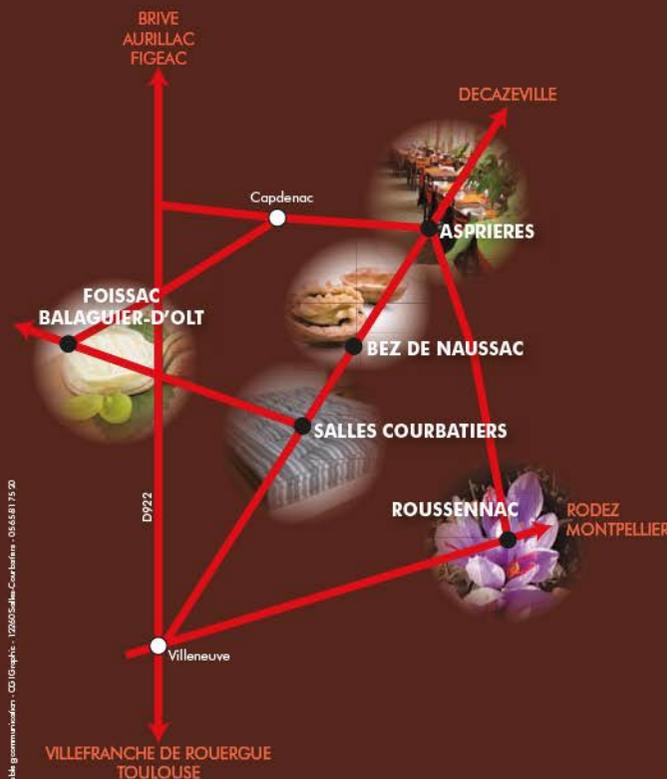
1 dessert au choix Poire belle hellène  
ou Pêche melba ou Île flottante  
ou Assortiment de pâtisseries ou Tranche glacée  
ou Crème caramel

Le vin de table et le café sont compris dans le menu.

Pour les associations et les groupes un kir de bienvenue vous sera offert  
ainsi qu'une gratuité par chauffeur de car.



Rendez-vous  
en Aveyron



club de tourisme - 05 65 64 85 67 - 12700 Salles-Courbatiers - 05 65 64 85 67

## Rendez-vous en terre de Savoirs et Saveurs

### La journée de découverte 29,90 euros\*

(tarifs 2016)

Sur réservation minimum 20 personnes



### Le Rocamadour

Gaec du Puech de Gaudat à Balaguier d'Olt

### La Noix

Andrieu Philippe à Bez de Naussac

### La fabrication artisanale de literie

Au Fil de Laine à Salles-Courbatiers

### Le Safran

Le Mas de la Tourelle à Roussennac

### Chez Champagne

à Asprières

\* Ce prix comprend : une visite le matin -  
le déjeuner au restaurant - une visite l'après-midi.

Ce prix ne comprend pas : le transport en autocar de tourisme.



# le Safran

du Mas de la Tourelle

Le safran du Mas de la Tourelle  
Lieu-dit «Le Garric» - 12220 ROUSSENNAC  
06 75 29 92 27 - [www.mas-de-la-tourelle.com](http://www.mas-de-la-tourelle.com)

**Lundi au Vendredi**  
du 1<sup>er</sup> janvier au 15 juin et du 15 sept. au 15 déc.

Rendez-vous à **15h** à la **Safranière**  
Dégustation  
de confiture au safran



Produits Naturels  
Fabrication artisanale  
de literie en Aveyron



## au Fil de Laine

12260 Salles-Courbatiers  
05 65 81 63 65 - [www.fildelaine.com](http://www.fildelaine.com)

**du lundi au vendredi**  
du 1<sup>er</sup> mars au 31 octobre

Rendez-vous à **10h**

pour la visite guidée  
"au Fil de Laine"  
pour découvrir  
un savoir faire  
ancestral.

Du lavage de la laine  
jusqu'au produit fini...



## Chez Champagne restaurant

05 65 64 85 67 - Rue du midi - 12700 ASPRIÈRES  
[www.restaurantchezchampagne.com](http://www.restaurantchezchampagne.com)

Rendez-vous à **MIDI**  
au **Restaurant**  
Chez Champagne  
pour découvrir sa cuisine traditionnelle.



## Gaec du Puech de Gandat

La Bonysière  
12260 Balagnier d'Ole  
Claire Fabre 06 45 12 09 04  
[clairefabre12700@hotmail.fr](mailto:clairefabre12700@hotmail.fr)

Venez goûter notre fromage sans OGM

Médaille d'Or FROMAGORA 2011 et 2012,  
Médaille d'Argent FROMAGORA 2013  
Sainte Maure de Touraine

**du lundi au vendredi**

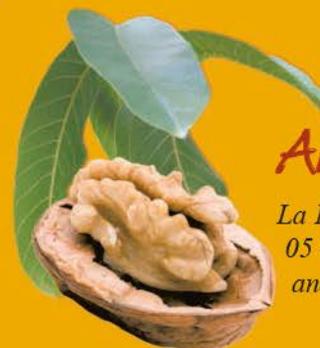
du 1<sup>er</sup> février au 30 novembre

Rendez-vous à **10h ou 15h**  
à la **Fromagerie**

située dans la zone AOC Rocamadour



Fête des Fromages de Rocamadour  
Concours 2011 - 1<sup>er</sup> Prix AOP Rocamadour



## Andrieu Philippe

La Borie - 12700 Bez de Naussac  
05 65 64 62 87 - 06 77 46 66 07  
[andrieuphilippe12@gmail.com](mailto:andrieuphilippe12@gmail.com)

**du lundi au vendredi**

du 1<sup>er</sup> février au 30 novembre

Rendez-vous à **10h ou 15h**

pour la découverte de la noyeraie,  
ramassage, séchage des noix  
et fabrication de l'huile de noix.

Dégustation de vin de noix, pâte et gâteau de noix.

