

Domaine de Découverte de la Vallée d'Aulps

# Foi et foie...

## LE PROGRAMME

Voyagez dans le temps au Domaine de Découverte de la Vallée d'Aulps, prix spécial du jury des *Trophées Innovation et Tourisme en Rhône Alpes 2010*.

Expositions et visite vous dévoilent la vie quotidienne au temps des grandes abbayes.

Soyez les bienvenus au pays des fins gourmets, la ferme de la Mère Gaud vous invite en terre gourmande pour un menu découverte autour du canard.

### 9h30 **IL ETAIT UNE FOIS...**

Retrouvez le rythme de la communauté monastique d'Aulps, des matines aux complies. Visite guidée de caractère ! Entrez dans la confidence, votre hôte vous décode les vestiges de ce monastère des plus puissants des pays de Savoie.



### 10h30 **UNE AMBIANCE DE PAIX**

L'ancienne ferme monastique vous dévoile les mystères du quotidien de ces hommes de foi. Les chants cisterciens vous guident entre les expositions. Une visite à votre rythme riche et apaisante.

### 13h00 **MENU DECOUVERTE A LA FERME « CHEZ LA MERE GAUD »**

Cédez à la tentation des péchés mignons de la Mère Gaud, Repas d'exception autour du canard à la terrasse du producteur à Ballaison.

### 15h00 **LA MERE GAUD : HISTOIRE D'UN CORDON BLEU**

Ecoutez les témoignages de la ferme, les recettes de terroir, et visitez l'atelier de gavage pour aller à l'encontre des idées reçues. Promenez-vous dans la ferme et dans la boutique du terroir.

### 16h30 **FIN DE LA JOURNEE**



CONTACT **empreintes vertigo** :  
Pauline FIAMMINGO

**06 48 96 79 16**

[ecotourisme@reseau-empreintes.com](mailto:ecotourisme@reseau-empreintes.com)

Le prix comprend : la visite guidée du Domaine de Découverte de la Vallée d'Aulps, la visite libre des expositions, le repas, la visite du parc de la ferme.

Le prix ne comprend pas : les boissons et plats hors menu, le transport, les achats personnels.

RESERVATION: Dominique LOUIS 04 50 04 52 63 [accueil.abbaye@valleedaulps.com](mailto:accueil.abbaye@valleedaulps.com)



empreintes  
**Vertigo**  
Journées groupes insolites en Haute-Savoie

**AVRIL-OCTOBRE**  
**33,30€/pers.**  
Base 20 pers

### MENU DECOUVERTE

Entrée  
Bloc de foie gras de canard mi-cuit et magret de canard séché et fumé accompagné d'une salade de saison.  
Servi avec un Ste Croix du Mont  
Plat  
Magret de canard sauce aux cèpes et polenta de la Mère Gaud,  
Servi avec un coteau du Languedoc  
Dessert  
Framboises au sirop de Ballaison  
Café

Cette journée est proposée à titre d'exemple, ce document n'est pas contractuel. La facturation se fait auprès de chaque prestataire.