

Les Producteurs Invités

Sculpteur sur Pierre

Patrick Vidalies, Saint Sever de R. 65

La Ferme des Oies

J-Claude Barthe, Corbère Abères 64

Haricots Maïs du Béarn, Farine Artisanale

Sophie Dupouy, Aydie 64

Miel, pain d'épice et produits dérivés

Johann Pavia, Ogeu les Bains 64

Fromage de Chèvre

Les Belles du Gastou, Montory 64

Fromage de Brebis des Pyrénées

Ferme Betbeder

Odile et André Britis, Saint Armou 64



SCEA BEHEITY

2076 chemin Départemental 317

64330 AYDIE

05 59 04 03 13

domainedamiens64@gmail.com



www.domainedamiens.com



@domainedamiens

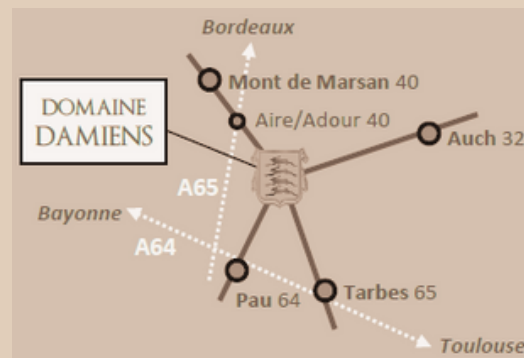


Face à l'église d'Aydie

Google Maps : Domaine Damiens Aydie

Coordonnées GPS : N43°34.175'

W0°06.234'



DOMAINE DAMIENS

FAMILLE BEHEITY VIGNERONS À AYDIE

Portes Ouvertes

EN MADIRAN

&

PACHERENC DU VIC BILH

18 & 19 NOVEMBRE 2023

10H-18H



I
N
V
I
T
A
T
I
O
N



La Famille Beheity sera heureuse de vous accueillir pour les 21èmes Portes Ouvertes en Madiran et Pacherenc du Vic Bilh !

TOUT LE WEEK-END

Dégustation

Dans la cuverie et le chai à barriques de nos vins bio et vin sans sulfites

Musique au chai

"GINETTE" interprète des reprises "romantiquement énervées" des standards de la chanson française

Artisanat

Sculpteur sur pierre en action

LES + DU DIMANCHE

Marché & artisanat

Découvrez les saveurs et créations de nos producteurs invités (liste au dos)

Taxi-vignes

Déposez votre véhicule au domaine et les 4x4 vous baladent de chai en chai par les vignes et les charretières

RESTAURATION LES 2 JOURS

"Lou Gnac"

de 12h à 15h

Autour d'un palox, debout, assis, à votre guise...
Composez votre Cass'dalle avec :

Les Tapas de Cédric Dufau, traiteur à Aydie
Cornet Jambon-fromage 2€, Frites 2.50€,
Cœurs de canard 3€, Xistorra 3€

La "Cochonaille" de Sylvain de la Ferme du
Claus

Les extras des producteurs invités le
dimanche

Les crêpes de l'école Calendreta de
Poursiugues-Boucoue

Méchoui et Cantère

à partir de 12h30

Avec le broutard à la broche d'André et Odile Britis et les délices de Cédric Dufau, traiteur.

Animation avec **Les Chanteurs Vignerons du Vic Bilh** le samedi et **Cantar per Cantar** le dimanche.

Prix : 26€ adultes / 13€ enfants

Salle chauffée, places assises, réservation obligatoire, places limitées (coupon-réponse joint à retourner avec le règlement)

Menu

"Amuse-bouche" du chef Cédric Garbure

Méchoui et son accompagnement

Salade, Fromages & confiture

Dessert

Samedi Tourte des Pyrénées aux Myrtilles et crème anglaise, Dimanche Croustade Artisanale et boule de glace vanille

Café et Vins compris

