

# 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

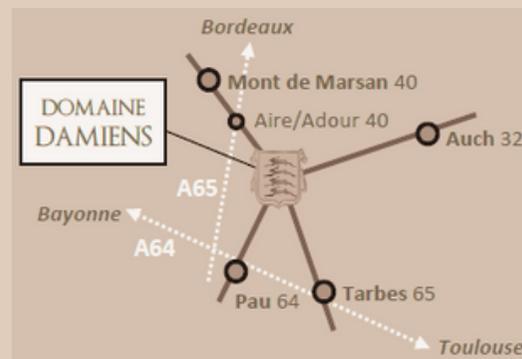


Face à l'église d'Aydie

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

