



Délices des Paysres

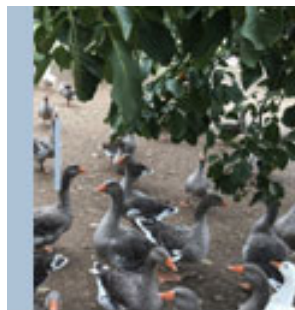


4 Journées ...

Pour Découvrir la Drôme et se Régaler !!!

SPÉCIAL GROUPES 2022 - 2023





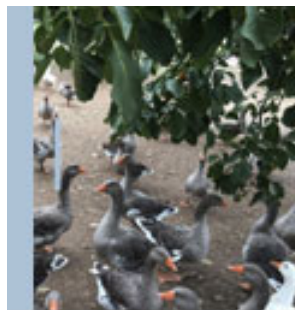
Qui sommes nous?

Site d'accueil spécialisé dans la **réception de groupe**, Dan a créé son **restaurant** sur l'exploitation familiale pour y servir ses **créations** autour de sa Majesté l'Oie...

Nous proposons **4 journées** avec nos partenaires pour vous faire découvrir le meilleur de la Drôme : **Ravioles** de Romans, la traditionnelle **Pogne**, le **Foie Gras d'Oie**, la **Truffe Noire** de la Drôme des collines, le **Miel** du Vercors... Nous proposons également du divertissement avec la magie du célèbre **Dani Lary!!!**

Tous nos partenaires sont dans un rayon de 15km afin de vous permettre une journée des plus agréables...





Sommaire

Journée Gourmande	P1
Journée Truffe	P2
Journée des Délices Magiques	P3
Journée Spécial Fête	P4
Personnalisez vos journées !	P5-P6
CGV	P7-P8
Contact	P9

Journée Gourmande - Du terroir à la Gastronomie



10H00 : Visite et dégustation au **Musée de la Pogne** avec la fabrication des spécialités de la Maison PASCALIS.

OU

10H00 : Visite de la **Cité de la Raviole**, à Romans sur Isère, profitez d'un film sur la fabrication des **Ravioles MÈRE MAURY** et dégustez !

11H30 : Visite et dégustation aux **DÉLICES DES PAYRES**, à Marches (26300), Découvrez nos secrets de fabrications et nos conseils pour cuisiner chez vous ! Profitez d'une **dégustation** autour de sa Majesté l'Oie accompagnée d'un apéritif.

12H30 : **Repas dansant** au Restaurant DÉLICES DES PAYRES

MENU GOURMAND

Duo de Foie gras d'Oie
Magret d'Oie en cuisson douce, Jus Vigneron,
Véritable Dauphinois et petits légumes croquants
Farandole de fromages
Dessert du chef
Vin rouge et blanc, café compris

MENU COUP DE COEUR (sup. de 5€/personne)

Mille-feuille de Foie gras d'oie poêlé et pommes
caramélisées
Cuisse confite et Gratiné de Ravioles
Farandole de fromages
Dessert du chef
Vin rouge et blanc, café compris

15H30 : Visite de la **miellerie** LES ABEILLES DU VERCORS, à Barbières (26300), Robert vous fera découvrir sa passion pour les **abeilles**, leurs vertus et vous fera déguster la **boisson** des gaulois : l'**Hydromel**.

Journée Truffe - La truffe noire et le foie gras d'Oie

2



09H00 : Visite au sein d'une **exploitation trufficole** à La Baume Saint Antoine. Venez à la découverte du diamant noir (explication, film, cavage et **dégustation**)

11H30 : Visite et dégustation aux **DÉLICES DES PAYRES**, Découvrez nos secrets de fabrication et nos conseils pour cuisiner chez vous ! Profitez d'une **dégustation** autour de sa Majesté l'Oie **accompagnée d'un apéritif**.

12H30 : **Repas dansant** aux DÉLICES DES PAYRES

MENU TRUFFE

Foie Gras d'Oie Truffé

Magret d'Oie en cuisson lente, jus truffé, Véritable Dauphinois truffé

Brie à la truffe des collines ou faisselle

Dessert de saison

Vin rouge et blanc, café compris

15H30 : Visite de la **miellerie** LES ABEILLES DU VERCORS, Robert vous fera découvrir sa passion pour les **abeilles**, leurs vertus et vous fera déguster la **boisson** des gaulois : l'**Hydromel**.

Les Délices Magiques - Exceptionnel...

3



Emerveillez vos sens autour des Délices de sa Majesté l'Oie et de la Magie du célèbre Dani Lary...

10H30 : Dégustation aux **DÉLICES DES PAYRES**, à Marches (26300), autour du foie gras d'oie. Depuis + de 35 ans, Dan vous fera découvrir ses secrets de fabrication. Il éveillera vos papilles et vos sens autour d'une dégustation, accompagnée d'un apéritif

12H00 : Repas aux **ATELIERS MAGIQUES DE DANI LARY**, à Barbières (26300)

MENU PRESTIGE

Lobe de foie gras d'oie mi-cuit, chutney de saison, pain d'épices
Filet d'oie fondant, jus aux petits princes des bois et véritable dauphinois
Trilogie de fromages
Dessert du chef
Vin et café

15H00 : Spectacle de grandes illusions (1h30) : Faiseur de rêves et magicien de la démesure, **Dani Lary** et son équipe vous présentent un **show exceptionnel** pour petits et grands. Découvrez le roi de la magie et ses plus grandes créations! Laissez-vous bercer par l'impossible...

17H00 : Rencontre et dédicaces avec Dani Lary

Journée Spécial Fête - Du 01.10 au 31.01

4



10H00 : Visite et dégustation au **Musée de la Pogne** avec la fabrication des spécialités de la Maison PASCALIS.

OU

10H00 : Visite de la **Cité de la Raviole**, à Romans sur Isère (26100), profitez d'un film sur la fabrication des **Ravioles MÈRE MAURY** et dégustez !

11H30 : Visite et dégustation aux **DÉLICES DES PAYRES**, Découvrez nos secrets de fabrications et nos conseils pour cuisinez chez vous ! Profitez d'une **dégustation** autour de sa Majesté l'Oie **accompagnée d'un apéritif**.

12H30 : **Repas dansant** aux DÉLICES DES PAYRES
MENU DE NOËL

Feuilleté de Foie gras d'Oie, sauce morilles
Cuisse d'Oie confite, fantaisie de patate douces
Brie à la truffe des collines ou faisselle
Bûche des Payres

14H30 : Remise des **cadeaux de Noël**
(option 16€/personne)

Foie gras d'Oie 100g et Chutney d'Oignons confits
(Valeur : 21€)

15H30 : Visite de la **miellerie LES ABEILLES DU VERCORS**, Robert vous fera découvrir sa passion pour les **abeilles**, leurs vertus et vous fera déguster la **boisson** des gaulois : l'**Hydromel**.

Personnalisez vos journées...

5



Les visites :

Foie Gras d'Oie DÉLICES DES PAYRES : Visite et dégustation

Cité de la Ravioles MÈRE MAURY : Film et dégustation

Musée de la Pogne PASCALIS : Visite et dégustation

Truffière FRANCK BOISSIEUX : Visite et dégustation

Miellerie LES ABEILLES DU VERCORS : Explications et dégustation

Les Menus :

Menu gourmand*

Duo de Foie gras d'Oie

Magret d'Oie en cuisson douce, Jus Vigneron, véritable Dauphinois et petits légumes croquants

Farandole de fromage

Dessert du chef

Tarifs sur demande

Personnalisez vos journées...

6



Menu Coup de Coeur*

Mille-feuille de Foie gras d'oie poêlé et pommes caramélisées
Cuisse confite et Gratiné de Ravioles
Farandole de fromage
Dessert du chef

Menu Truffe*

Foie Gras d'Oie Truffé
Magret d'Oie en cuisson lente, jus truffé, Véritable Dauphinois truffé
Brie à la truffe des collines ou faisselle
Dessert de saison

Menu de Noël*

Feuilleté de Foie gras d'Oie, sauce morilles
Cuisse d'Oie confite, fantaisie de patate douces
Brie à la truffe des collines ou faisselle
Bûche des Payres

* Vin rouge et blanc, café compris

Tarifs sur demande

Conditions Générales de Vente



Tarifs : Tous nos tarifs s'entendent TTC. La T.V.A. en vigueur est de 10% pour les repas, et de 20% pour les boissons alcoolisées. Nous assurons nos prestations journées Groupes pour un minimum de 20 personnes. Il est possible d'organiser des journées et proposer des menus personnalisés sur devis.

Le service du repas est inclus jusqu'à 15h. Au-delà, l'heure supplémentaire de service est facturée 35€ par serveur et par cuisinier encore sur site. Toute perte, dégradation ou casse de matériel mis à disposition sera à la charge du client (nappage inclus).

Réservation / Validation : Dans un premier temps, le client place une «Option», c'est à dire qu'il réserve la date sans engagement. 2 mois avant la date, le client doit valider l'option, avec un nombre approximatif de participants. La validation de la date est effective à la réception de l'acompte de 30% du montant TTC du l'effectif prévisionnel (exepté pour les autocaristes). Enfin, le nombre de participants final doit être donné 1 semaine avant la date.

Conditions de paiement : Les règlements s'effectueront de la manière suivante : 1er acompte de 30% à la validation de réservation, puis règlement de l'intégralité de jour de la prestation, en fonction du nombre de participants. Pour les autocaristes, règlement de l'intégralité le jour de la prestation par chèque, CB ou bon d'échange.

Conditions Générales de Vente



Cas d'annulation : Le client doit informer dans les meilleurs délais et par écrit aux Délices des Payres de toute annulation de journée. En cas de notification d'annulation reçue plus de 1 mois avant la date de la réception, l'acompte de 30% versé par le client à la validation lui sera restitué. En cas de notification d'annulation reçue moins de 1 mois avant la date de la réception, les Délices des Payres conservera les acomptes versés à titre d'indemnités (30%).

Dans le cas où, pour des raisons de force majeure, et notamment en cas d'épidémie de coronavirus déclarée par les autorités nationales de santé, la journée ne pourrait avoir lieu, les sommes versées par les clients seraient intégralement remboursées.

Litiges : Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol, perte d'objets ou dégâts occasionnés par vos clients au cours de la journée.



Delices des Payres

Information et Contact :

Charlotte au 04.75.47.20.94 -
contact@lespayres.com

Anne-Sophie au 06.16.28.36.12 -
as.lenoir@lespayres.com

Adresse : 1447 avenue du Vercors,
26300 MARCHES

Site internet : www.delicesdespayres.com

Ouverture des bureaux :
du lundi au vendredi de 09h à 18h

