



Délices des Doyres



4 Journées ...

Pour Découvrir la Drôme et se Régaler !!!

SPÉCIAL GROUPES 2024





## 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

1



**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 **DÉLICIES 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 DÉLICIES 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

7



**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

8



**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](http://www.delicesdespayres.com)

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

