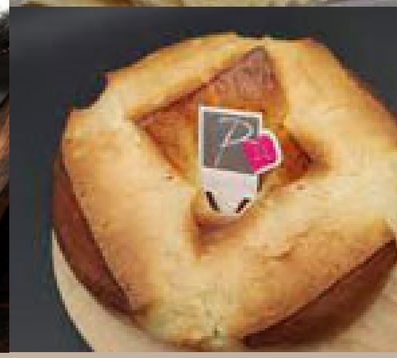
Délices des Payres

BROCHURE GROUPES

2026/2027

4 Journées pour découvrir la Drôme...



QUI SOMMES NOUS

Site d'accueil spécialisé dans la réception de groupes, 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!!!

SOMMAIRE

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

Délices des Payres

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 a Raviole, à Romans sur Isère, profitez d'un film sur la fabrication des Ravioles MÈRE MAURY et dégustez !

11H30: 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
Kir ou Jus de fruit
Salade Périgourdine (Foie Gras d'Oie et Gésier d'Oie confit)
Filet d'Oie confit, sauce aux petits prince des Bois
Véritable Dauphinois et petits légumes croquants
Farandole de fromages
Dessert du chef
1/4 de vin Rouge ou Blanc, café compris

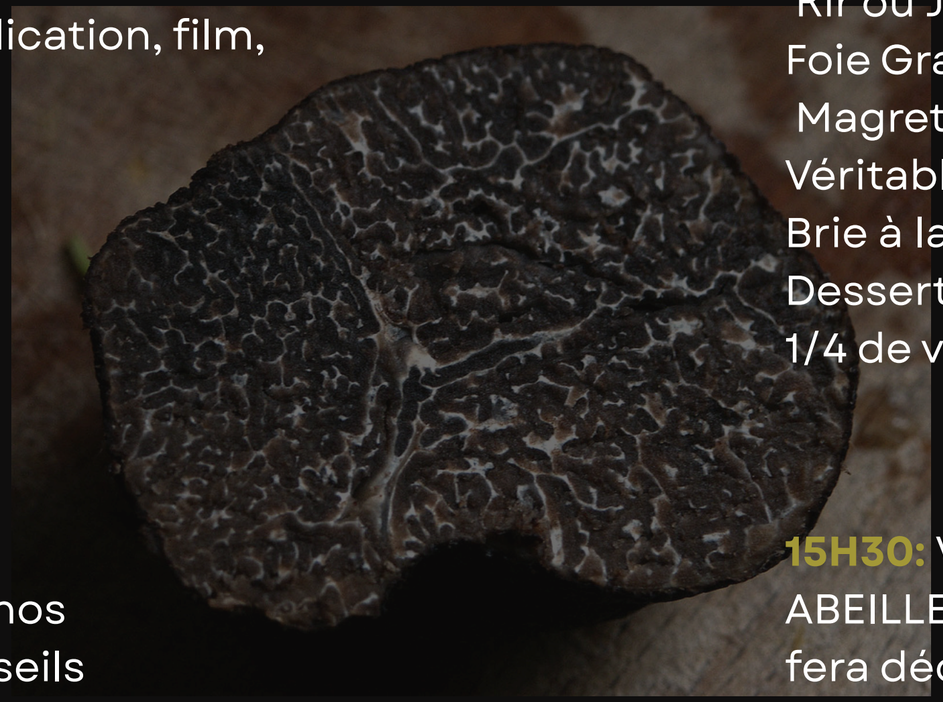
15H30: Visite de la miellerie LES ABEILLES DU VERCORS, à Barbières (26300), Robert vous fera découvrir sa passion pour les abeilles, leurs vertus et vous fera déguster la boisson des gaulois: l'Hydromel.

Délices des Payres

JOURNÉE TRUFFE –

LA TRUFFE NOIRE ET LE FOIE GRAS D'OIE

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: 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: 12H30: Repas dansant aux DÉLICES DES PAYRES MENU TRUFFE

Kir ou Jus de fruit
Foie Gras d'Oie Truffé
Magret d'Oie en cuisson lente, jus truffé,
Véritable Dauphinois truffé
Brie à la truffe cdes collines ou faisselle
Dessert de saison
1/4 de vin Rouge ou 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.

Délices des Payres

LES DÉLICES MAGIQUES – EXCEPTIONNEL...

10H00: 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

11h30 : Accueil du public et placement à table

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

MENU :

Galantine et son coeur de foie gras, ravioles frites, Mesclun, pain toasté et chutney

Filet d'Oie confit, sauce aux petits prince des Bois

Véritable Dauphinois et petits légumes croquants

Délices aux marrons

1bt/6 de vin rouge, café compris

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...

Délices des Payres

JOURNÉE SPÉCIAL FÊTE – DU 01.10 AU 31.01

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: 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 SPÉCIAL FÊTE
Kir ou Jus de fruit
Duo de Foie Gras d'Oie
Magret d'Oie en cuisson douce, sauce Marchand de vin Risotto Primavéra et légumes croquants
Brie à la truffe des collines ou faisselle
Büche des Payres
1/4 de vin Rouge ou Blanc, café compris

14H30: Remise dles cadeaux de Noël (option 21€/personne) Foie gras d'Oie 100g et Chutney d'Oignons confits (Valeur: 25€)

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.

FOIE GRAS D'OIE

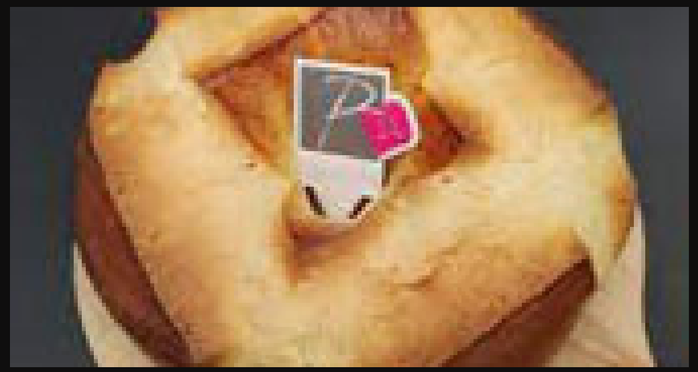
Délices des Payres :
Dégustation

MIELLERIE

Les abeilles du vercors : explications et dégustation

CITÉ DE LA RAVIOLE

Mère Maury : film et dégustation



MUSÉE DE LA POGNE

Pascalis visite et dégustation

TRUFFIÈRE

Franck boissieux visite et dégustation

PERSONNALISER VOS JOURNÉES

TARIFS SUR DEMANDE

CHAQUE VISITE DURE ENVIRON 45MIN, EXEPTÉE LA VISITE DE LA TRUFFICULTURE QUI DURE 2H.

Délices des Dayres

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tarifs : Tous nos tarifs s'entendent TTC. La T.V.A. en vigueur est de 10% pour les repas, 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 réglement de l'intégralité de jour de la prestation, en fonction du nombre de participants. Pour les autocaristes, réglement de l'intégralité le jour de la prestation par chèque, CB ou bon d'échange.

Délices des Payres

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.

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

Délices des Payres

TARIFS 2026/2027

JOURNÉE GOURMANDE	37€
JOURNÉE TRUFFE	46€
JOURNÉE DES DÉLICES MAGIQUES	72€
JOURNÉE SPÉCIAL FÊTE	43€