



12 & 13 SEPTEMBRE 2019

CAUE OCCITANIE

TRAVAIL & DÉCOUVERTE EN
GASCOGNE LOMAGNE

PROGRAMME

Office de Tourisme
Gascogne Lomagne



PROGRAMME

JEUDI 12 SEPTEMBRE 2019

16:45 : Accueil Mairie de Lectoure

Accueil en Mairie de Lectoure : café, jus de fruits & biscuits

17:00 : Mot du Maire de Lectoure

17:30 : Jeu de Piste

Départ des visites actives en équipes (4 équipes de 15 pers.) avec animateur pour chaque groupe. Visite avec jeux, énigmes, épreuve VTT Assistance Electrique.

Comment obtenir les bonnes réponses : répondre aux énigmes, monter au sommet d'un clocher ou d'une tour, faire parcourir un circuit en VTT à assistance électrique par un ou deux membres de chaque équipe, faire parler les bonnes personnes au bon endroit (si ces personnes n'ont pas oublié de venir bien sûr)

19:30 : Installation à l'Hôtel Collège des Doctrinaires

20:30 : Buffet Dinatoire - Hôtel Collège des Doctrinaires

Buffet des terroirs, chacun des participants apporte une spécialité de son coin et tout est mis en commun. Location salle de l'hôtel inclus.





PROGRAMME

VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019

07:00 - 08:30 : Petit-déjeuner à l'Hôtel

09:00 : Séance Travail - Salle Castelnau d'Arbieu

12:30 : Apéritif Déjeunatoire de Pays

Servi sur place, possibilité de profiter du jardin extérieur et de la vue sur la vallée du Gers.

14:30 : Visites Techniques sur Fleurance

avec la Communauté des Communes Lomagne Gersoise

17:00 : Fin des rencontres & retour Hôtel pour les participants restants

17:30 - 19:00 : Possibilité accès à l'Espace Aqua détente du Centre Thermal Valvital - Lecture

19:30 - 20h00 : Soirée dîner observation - Ferme des Etoiles
gérée par le CAUE





PROGRAMME

Votre Apéritif Déjeunatoire du Vendredi 13 Septembre :

- Toast rillettes de canard/pistache
- Toast caviar d'aubergines/jambon cru/tomate séchée
- Navette mousse de canard à l'orange
- Navette chèvre/miel
- Assortiment de charcuteries artisanales (jambon Pays, saucisson, boudin)
- Club sandwich poireaux et canard fumé
- Tatin de foie gras /compotée de pommes
- Samoussas au confit de canard
- Verrine trio champêtre (pomme, chèvre, magret fumé)
- Mini croustade pommes /pruneaux à l'armagnac
- Mini crème brûlée
- Mini éclair au chocolat
- Café, vin blanc charmes de Colombelle, vins rouge et rosé côtes de Gascogne

