

*Le bois de  
l'Ange*

*Chambres  
&  
Table d'Hôtes*

## STAGE FOIE GRAS OIE A LA FERME DU BOIS DE L'ANGE

3 jours / 2 nuits

1<sup>er</sup> jour :

Arrivée le vendredi début d'après-midi à la ferme du Bois de l'Ange (lieu d'hébergement et de restauration, conseils et recettes de base périgourdines) labellisé Gîtes de France, Bienvenue à la ferme et Week-end à ma ferme éditions Balland écrit par Michel Smith.

Accueil

Animation du stage en partenariat avec la ferme voisine de Mme & M DUBOIS Jean-Pierre (éleveur et producteur : produit fermier par excellence) médaillé au Salon de l'Agriculture 2003 et Palme d'Or du Foie Gras du Périgord 2002.

Historique de l'oie. Découpe de l'oie grasse.

Préparation du foie gras.

Salage des confits.

Installation dans les chambres

Dîner (spécialités familiales telles que la soupe aux petits légumes, la tourte aux rillettes, la mique, l'omelette aux cèpes, le gâteau de pomme de terre, de noix, le millas et les périgourdines : pâté au foie gras, foie gras mi-cuit garni, rillettes de canard, salade de gésiers, magret séché, confit, magret sauce Périgueux aux truffes, aiguillettes sauce foie gras, pommes de terre sarladaises aux cèpes, Rocamadour sur lit de salade à l'huile de noix ou avec toast au miel chaud) partagé dans une ambiance conviviale.

Hébergement

2<sup>ème</sup> jour :

Matinée : visite du marché de SARLAT.

Déjeuner

Après-midi : Cuisson des confits et des rillettes.

Mise en boîte. Fabrication de pâtés truffés au foie gras et/ou de cous farcis.

Dégustation gratuite des produits fabriqués.

Dîner

Hébergement

3<sup>ème</sup> jour :

Démonstration de gavage.

Remise d'un dossier individuel et des conserves.

Déjeuner

Fin de stage dans l'après-midi.

Prix par personne

Stagiaire : 228 euros

Accompagnant : 167 euros

Oie transformée 115 euros

Supplément chambre single : 46 euros

Ce prix comprend : 2 nuits (en chambre double avec chauffage central au gaz), 2 petits déjeuners, 4 repas : les apéritifs, le vin de table, le vin supérieur et le café ou infusion sont compris, l'encadrement du stage, la taxe de séjour et les frais de réservation.

Ne sont pas compris : le transport, l'oie transformée, les extras.

Oie transformée 115 euros :

2 boîtes de foie entier de 190 gr chacune – 1 boîte de bloc de foie gras de 200 gr - 1 paté du Périgord – 3 boîtes de confits de 750 gr chacune – 2 boîtes de rillettes l'une de 270 gr chacune – 1 boîte de graisse de 700 gr.

Conditions : séjour organisé pour 6 personnes minimum et 14 maximum.

Validité : janvier, février, mars, avril, septembre, octobre, novembre & décembre.

**Sylvie & Daniel ROUSSET**

**"Cacavon"**

**24590 SALIGNAC-EYVIGUES**

**Tél. 05 53 28 89 08**