

Brive Tourisme vous propose ses services d'organisation !

Evasion du mois

Envie de sortir, découvrir, passer un bon moment le temps d'une journée ?

Brive Tourisme vous propose une **sortie mensuelle**, clé en main, au départ de Brive. Accompagné d'un guide et voyageant en autocar, laissez-vous porter par un programme soigneusement préparé incluant visites, déjeuner et transport.

Inscription individuelle : chacun peut s'inscrire librement et rejoindre un groupe convivial pour partager une belle journée de découverte. *Sortie assurée avec un minimum de 20 participants.*

Une date, un programme, un tarif tout compris... il ne vous reste plus qu'à profiter !

Mardi 28 avril

- **09h00** - Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Brive, Place du 14 Juillet. Prise en charge par un guide accompagnateur et départ en autocar.
- **10h00** - Visite d'une **ferme familiale** et dégustation
- **12h00 - Déjeuner** dans un restaurant de Collonges-la-Rouge (verre de vin et café compris).
Exemple de menu :
Velouté de butternut, huile de noix du Périgord, touches de cèpes

Boeuf Limousin cuisson basse température, jus réduit aux échalotes, purée maison et ses légumes du jour

Fondant aux noix, caramel maison au beurre salé et chantilly
- **14h00** - Visite commentée de **Collonges-la-Rouge**
- **15h30** - Visite immersive d'un **moulin à huile de noix**
- **18h00** - Retour Place du 14 Juillet

77.00€ TTC
tout compris*

*Le prix comprend:
l'accompagnement sur la journée
par un guide, le transport en
autocar, les visites mentionnées
au programme et le déjeuner en 3
plats (vin et café compris)

Contactez nous !

05.87.01.61.02 ou
 05.55.24.08.80

audrey.caria@brive-tourisme.com

BRIVE
100% GAILLARDE



INSCRIPTIONS AVANT LE
20 AVRIL 2026

Sortie assurée avec un minimum de
20 participants



Brive Tourisme vous propose ses services d'organisation !

Evasion du mois

Mardi 28 avril

- Sur une **ferme familiale**, acquise en 1963, Bertrand Marie-Pierre sont heureux de vous accueillir et de vous faire découvrir leurs terres, leur **élevage d'oies**, tous les bons produits traditionnels issus de celui-ci (foie gras, confits, pâtés, rillettes...), mais aussi les spécialités (cou farci, l'oie aux châtaignes, aux cèpes...) La passion les anime pour vous proposer des produits de qualité issus d'un savoir-faire ancestral. **Dégustation comprise.**
- **Déjeuner** en 3 plats (vin et café compris)
- Premier village à rejoindre l'association les Plus Beaux Villages de France, **Collonges-la-Rouge** est un joyau de ruelles médiévales, de châteaux et de tours fortifiées. Installé sur un sol calcaire et près d'une faille de grès rouge, ce village atypique témoigne d'un bond de 60 millions d'années que fait l'histoire, en passant de la première ère géologique à l'ère secondaire.
- Visite immersive d'un **moulin à huile de noix** avec démonstration de pressée d'huile de noix en fil rouge au cœur du moulin. Durant la chauffe au chaudron, visite de 2 ateliers : l'atelier agricole « noix » et l'atelier artisanal « cerneau ». A la fin des visites, **dégustation gourmande** de plusieurs produits: plusieurs huiles, noix AOP du Périgord natures ou dorées au chaudron et condimentées, «noillardises » : noix & chocolat, vin de noix, farine de noix,...



Contactez nous !

05.87.01.61.02 ou
 05.55.24.08.80

audrey.caria@brive-tourisme.com

BRIVE
100% GAILLARDE

