

Eyrignac ET SES Jardins

Visites et Déjeuner Groupes 2019 à partir de 15 personnes



Visite guidée

Tarif par adulte : 8,50 € - 1h à 1h15 selon vos souhaits

Notre guide vous accompagnera dans les différents espaces des Jardins et vous fera découvrir leur histoire, les essences végétales qui les composent, le travail des jardiniers dans la qualité et la tradition de la taille à la main, le travail de finition des gazons...

Visite libre

Tarif par adulte : 7,50 € - 1h15 environ

Avec carnet de visite en 6 langues Déambulez librement, à votre propre rythme dans les Jardins. Billets valables toute la journée

Gratuités

- A partir de 15 personnes payantes : gratuité chauffeur ou accompagnateur
- A partir de 20 personnes payantes : gratuité chauffeur et accompagnateur
- A partir de 30 personnes payantes : gratuité chauffeur, accompagnateur et 1 gratuité supplémentaire
- Etc...

Nos services +

- Accueil tous les jours de l'année sans exception (même en dehors des heures d'ouverture)
 - Parkings gratuits et aménagés pour les cars
- Proximité immédiate de la billetterie et accessibilité totale de la visite
 - Verre de bienvenue offert au chauffeur et à l'accompagnateur
 - Gratuités supplémentaires accordées au-delà de 30 personnes
 - 1 car offert pour 10 cars payants
- Seulement 15mn depuis Sarlat et 25mn depuis Montignac-Lascaux
 - Restauration pour groupes sur place

Déjeuner groupes →

Eyrignac et ses Jardins - 24590 Salignac-Eyvigues
contact@eyrignac.com - 05 53 28 99 71
www.eyrignac.com/fr/preparer-ma-visite/en-groupe



Déjeuner Groupes 2019

à partir de 15 personnes

Vin et café compris - Kir offert à partir de 30 personnes

MENU-CARTE DU MANOIR

Choix unique pour l'ensemble du groupe
(sauf végétariens)

Entrée + Plat 18 €

Plat + Dessert 18 €

Entrée + Plat + Dessert 22 €

(Supplément fromage 2 €)

(*Végétarien)

.....**ENTRÉES**.....

Marbré de Campagne du Manoir au Foie Gras

Terrine de Saumon, Crème de Ciboulette

Rosace de Melon au Jambon noir du Périgord

Croustade chaude de Gésiers d'Oie confits aux pommes

**Gaspacho de tomates Andalou*

.....**PLATS**.....

Confit de Canard IGP Périgord, jus de canard corsé
à l'orange poivrée

Suprême de Volaille à la crème de Cèpes et sa garniture

Rôti de Boeuf au vin de Bergerac

Queue de Lotte au Curry, Riz parfumé au Jasmin

**Lasagne gratinée au légumes du Jardin et Tofu*

.....***DESSERTS**.....

Craquant royal au Chocolat

Clafoutis aux Cerises et son Coulis

Panna cotta Vanille de Madagascar, Coulis
de fruits rouges

Gâteau au noix du Manoir, Crème Anglaise

Tarte aux Pommes, sauce au Caramel laitier

MENU LA TABLE D'ARTABAN

Entrée + Plat + Dessert 28 €

(Supplément fromage 2 €)

Terrine de Foie Gras entier mi-cuit du Manoir au
Monbazillac et Pruneaux Confit

.....

Magret de Canard rôti, écrasé de pommes de
terre aux cèpes, jus réduit au vin de noix

.....

Parfait Glacé aux Fraises du Périgord

PIQUE-NIQUES

Pique-niques à déguster sur l'aire de
pique-nique ombragée des Jardins.

Pique-nique Champêtre 9,90 €

Club Burger Potager (Pain hamburger artisanal,
Salade, Poulet froid, Tomate, Concombre,
Parmesan, Sauce Caësar)

Clafoutis du Manoir aux Pommes et Noix

Petit paquet de Chips

Eau plate (50cl)

Pique-nique Gourmand 15,90 €

Salade Périgourdine (Salade, Maïs, Tomate,
Croûtons, Magret Fumé Eyrignac, Foie-gras du
Manoir, Noix, Melon, Fraises, Vinaigrette de
Truffe)

Cabécou du Périgord

Pain Baguette

Clafoutis du Manoir aux Pommes et Noix

Eau plate (50cl)

Chauffeur gratuit et 1 gratuité toutes les 15 personnes payantes (sauf pour Pique-niques et Goûter) - Confirmation écrite à contact@eyrignac.com - Choix du menu et des plats à définir à l'avance (choix unique pour tous les membres du groupe) - Confirmation définitive du nombre de personnes **au plus tard 15 jours avant le repas** - Règlement sur place le jour du repas (distinct de la visite des Jardins)