



Tarifs

AU CHOIX TROIS PRESTATIONS:

Accueil de jusqu'à 200 personnes

VISITE DE LA MANADE SIMPLE (durée environ 1 h 00)

- Accueil des participants par le manadier - Discours de bienvenue durant lequel sont exposés : les activités, le but de l'élevage du taureau camargue, ce qu'est la course camarguaise, la sélection des futurs cocardiens, nos traditions (ferrades, abrivado, activités taurines, costume et langue provençale), le rôle du cheval dans le travail du gardian.
- Présentation (historique) de la manade et de l'exploitation
- Visite de l'exploitation en chariot tracté (élevage de taureaux camargues), approche du troupeau.

DEMONSTRATION DE TRI : (durée environ 2h00)

- Accueil des participants par le manadier - Discours de bienvenue durant lequel sont exposés : les activités, l'historique, le but de l'élevage du taureau camargue, ce qu'est la course camarguaise, la sélection des futurs cocardiens, nos traditions (ferrades, abrivado, activités taurines, costume et langue provençale).
- Présentation de la manade ;
- Démonstration de tri du bétail, les vachettes devant courir dans les arènes du mas sont séparées du reste du troupeau par les cavaliers et accompagnées jusqu'aux arènes.
- Vachettes ou animations dans les arènes du mas et visite de l'exploitation en chariot tracté (élevage taureaux camargues et riziculture)

FERRADE TRADITIONNELLE : (durée environ 2h30)

- Accueil des participants par le manadier - Discours de bienvenue durant lequel sont exposés : les activités, l'historique, le but de l'élevage du taureau camargue, ce qu'est la course camarguaise, la sélection des futurs cocardiens, nos traditions (ferrades, abrivado, activités taurines, costume et langue provençale).
- Démonstration de tri du bétail, les vachettes devant participer à la ferrade sont séparées du reste du troupeau par les cavaliers et accompagnées jusqu'aux arènes.
- Ferrade traditionnelle : application du fer de la manade sur la cuisse de 2 taureaux de 1 an.

Les gardians à cheval séparent le jeune taureau du reste du troupeau et l'accompagne, au grand galop, jusqu'aux participants. Les gardians à l'aide de leur trident, doivent l'attraper, le coucher au sol et l'y maintenir pendant le marquage.

- Présentation de la manade ;
- visite de l'exploitation en chariot tracté (élevage taureaux camargues et riziculture)



Tarifs HT (TVA applicable 20% en sus)

- Visite manade simple : si moins de 100 personnes forfait 300 euros pour le groupe
Au-delà de 100 personnes: 3 euros / personne
- Démonstration de tri de bétail: si moins de 100 personnes forfait 450 euros pour le groupe
Au-delà de 100 personnes: 4.5 euros / personne
- Ferrade traditionnelle: si moins de 100 personnes forfait 600 euros pour le groupe
Au-delà de 100 personnes: 6 euros / personne

Options en complément de la visite :

- Course de vachettes avec razeteurs : 180 euros
- Jeux de gardians: à partir de 100 euros
- Démonstration de monte en amazone : à partir de 100 euros

REPAS TYPIQUEMENT CAMARGUAIS: élaboré par la maîtresse de maison à base de produits régionaux

- Apéritif : sangria, kir, jus de fruits accompagnés de moules, de spécialités régionales



MENU N°1

- Repas : Pris à l'intérieur de la salle (menu unique à définir à l'avance)

Salade du gardian (joutes de taureau confites, oignons, tomates, croûtons, pignons de pin) ou

Salade landaise ou

Rouille du pêcheur ou

Salade camarguaise ou

Terrine de taureau et salade verte ou

Anchoïade ou

Buffet froid : 5 plats à choisir dans le menu 2 (supplément 2 euros)



Paella ou

Gardianne de taureau ou

Gras double de taureau ou

Encornets à la sétoise ou

Estouffade de bœuf ou

Estouffade de bœuf à l'anchoïade ou

Aïoli ou

Bœuf aux câpres ou

Grillade st gilloise ou,

Coq au vin ou,

Joutes de porc à la bière de riz ou,

Blanquette de veau ou,

Lapin à la moutarde ou,

Pieds paquets ou,

Cuisse de taureau à la broche (minimum 65 personne et supplément de 4.5 euros)



Fromage



Pâtisserie



MENU N°2

- Repas : Pris à l'intérieur de la salle (menu unique à définir à l'avance)

BUFFET FROID

Anchoïade (légumes de saison accompagnés de sauce à l'anchois, de sauce cocktail et de sauce au roquefort)
Rouille du pêcheur
Salade camarguaise
Salade du manadier (pois chiches)
Salade de tomates
Salade de pâtes aux fruits de mer
Poivrons grillés à l'ail
Charcuterie (saucisson de taureau, terrine de taureau, jambon de taureau)
Rôtis de porc et de bœuf
Aubergines frites sauce tomate basilic
Flans de courgettes
Plateau de fromages et salade verte
Pâtisserie

MENU N°3

- Repas : Pris à l'intérieur de la salle (menu unique à définir à l'avance)

Foie gras de canard entier, confiture d'oignons et mesclun (supplément 2 euros) ou,
Salade cocktail (salade, chair de crabe, gambas, noix de St Jacques, pamplemousse, champignons, avocats, sauce cocktail) ou,
Salade périgourdine ou,
Méli-mélo d'aubergines tomates confites et mozzarella sauce pesto.



Pavé de saumon au fenouil ou,
Tajine de lotte au citron confit (supplément 1.50 euros) ou,
Bourride de lotte aux herbes ou,
Filet de loup sauce beurre citronné



Aiguillettes de canard sauce forestière ou,
Gigot d'agneau et ses petits légumes ou,
Magret de canard aux pêches et miel de Provence ou,
Filet de bœuf et accompagnement (supplément 1.5 euros)



Fromages



Pâtisserie



TARIFS HT : (T.V.A applicable 10% en sus)

		MENU 1	MENU 2	MENU 3
REPAS SEUL	Minimum 25 personnes	28 €	32 €	38 €

**Gratuité pour les enfants de moins de 6 ans et pour les chauffeurs de car
Demi-tarif enfants de 6-12 ans**

Dans tout les cas possibilité de prévoir un menu enfant

Nos tarifs comprennent la location de la salle, le service, la mise en table avec nappage tissu, l'apéritif, le vin de pays et le café.

Pour le bon déroulement de la journée merci de nous préciser à l'avance vos horaires d'arrivée et de départ.

OPTIONS

Intervenants extérieurs : (tarifs HT)

- Groupe gitan : forfait 500 € pour 3 musiciens ou 2 musiciens et une danseuse
- Groupe folklorique : forfait 400 €
- Reportage photo de votre journée
- Rencontre avec l'Arlésienne : découverte du costume traditionnel d'Arles : à partir de 150 euros



CONDITIONS GENERALES DE RESERVATION

Pour toute réservation, merci de nous renvoyer nos conditions de réservation datées signées avec la mention « bon pour accord » en précisant le nombre approximatif de personne prévu et la formule choisie. Nous vous demandons d'accompagner celles-ci de 250 euros d'arrhes.

En cas d'annulation, la SARL DOMAINE DE PAULON doit être prévenue par écrit au minimum 30 jours avant la date de la prestation. Si l'annulation ne se fait pas dans les délais, les arrhes qui auront été versées seront considérées comme perdues, sauf cas de force majeure pouvant être prouvé comme tel.

Le choix de menu doit être donné au plus tôt et au minimum 10 jours avant.

Le nombre définitif de participants doit être connu 7 jours à l'avance.

Tout repas commandé, non pris, reste dû.

Le solde de la prestation est à régler impérativement au plus tard le jour même.

En raison de nombreux abus, nous n'acceptons plus les règlements par bon d'échange Voucher.

Date prestation :

Nombre de personnes prévu :

Formule choisie :

Observations :

Bon pour accord
Nom et Signature du représentant

Véronique BLANC
MANADE BLANC