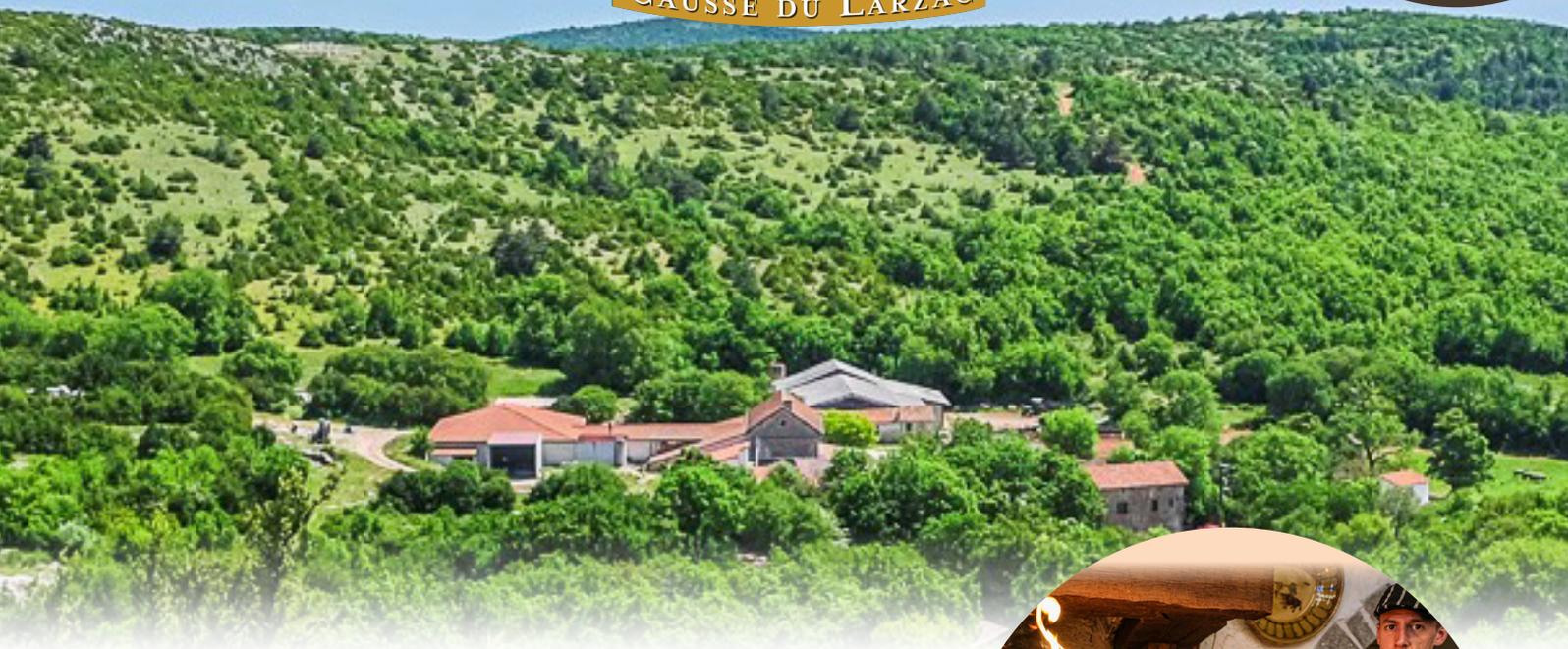


AVEYRON
VIVRE VRAI

Domaine
de
Gaillac

CAUSSE DU LARZAC

**Catalogue
Groupes
2023**



- Programmes à la journée
- Evènements familiaux
- Formules séjours



**Cuisine traditionnelle
aveyronnaise**



**Conserverie
Charcuterie**



**Musée des Traditions
de l'Aveyron**





UN PEU D'HISTOIRE

En 1972 mon grand père Loulou vend sa société pour élever des chevaux sur Le Larzac, il a alors un véritable coup de coeur pour cette ferme, Gaillac. Il débute les promenades à cheval avec un piquet d'une dizaine de chevaux tandis que Moune, ma grand-mère conserve son activité d'enseignante à Millau et fait les allers retours.

Michel, Olivier et Philippe leurs 3 enfants développent, spectacle, dressage, loisir, élevage et se passionnent pour le cheval Lusitanien qui deviendra le cheval référent au Domaine de Gaillac.

En 1985, une nouvelle activité voit le jour avec l'aménagement de la bergerie en restaurant. Moune et Laure, l'épouse de Michel travaillent alors ensemble.

Voilà comment tout à commencé. Aujourd'hui ce sont 4 générations qui vivent ensemble dans ces lieux où nous aimons vous accueillir.

Erika



LE DOMAINE DE GAILLAC

Notre Domaine regorge d'activités pour vous permettre de passer un moment convivial et ludique. Vous pouvez aussi bien vous restaurer, séjourner, visiter notre musée des traditions, déguster et acheter des produits locaux « fait maison » dans notre boutique, randonner et partir en balades à cheval !

Au Domaine, vous pouvez visiter les installations équestres, les écuries et le manège.





photo non contractuelle

NOTRE RESTAURANT

L'ancienne bergerie entièrement rénovée, vous accueille pour vos repas de groupe, avec une capacité de plus de 250 couverts. Vous découvrirez toutes sortes d'objets insolites, tous liés à l'élevage ou l'utilisation du cheval. En poussant les portes de notre salle de restaurant, vos papilles vont s'émerveiller à l'odeur de notre cuisine traditionnelle aveyronnaise.

Vous verrez tourner dans l'immense cheminée nos jambons à la broche flambés au capucin (Lou Flambadou en occitan, instrument indispensable de la cuisine Caussenarde), et moult autres plats traditionnels qui font le succès de notre restaurant.





LE MUSÉE DES TRADITIONS

C'est dans un lieu soigneusement aménagé que le passé reconstitué grandeur nature reprend vie.

Le long d'une rue imaginaire d'un village Aveyronnais, de nombreux mannequins en costumes traditionnels vous invitent à partager le quotidien de nos aïeux. Le charme des commerces d'antan, l'ambiance nostalgique de la place du village et de l'école communale, le savoir-faire des arts et des traditions populaires, attendent petits et grands pour un voyage original, ludique et culturel à travers le temps.



Le Musée des Traditions dans lequel sont exposés différentes scènes de la vie d'un village d'autrefois.



Musée + repas
29€
Transport non compris



90 mannequins en costume d'époque vous font découvrir le quotidien de nos aïeux.

Vous l'avez compris c'est un véritable inventaire à la Prévert que la Famille Arnal vous invite à découvrir au Domaine de Gaillac

NOTRE BOUTIQUE

Découvrez notre boutique avec nos conserves de produits régionaux fabriquées au Domaine.



Pâtés aux oignons doux des Cévennes, au thym, au poivron, au Roquefort mais aussi Daube de Sanglier, Melsat, Tripes.

Journées au Domaine de Gaillac

SPECTACLE EQUESTRE L'ENDROIT DE L'ENVERS

Présenté et mis en scène par la compagnie de l'association Larzac en Bâti-Ment, qui se compose de :

Repas + spectacle

49€

Transport non compris

- Jordi Amposta, enfant du plateau du Larzac, spécialiste du dressage en liberté et metteur en scène
- Alexandra Samard, cavalière professionnelle de dressage, et metteuse en scène.
- Pascal Petot, figure du spectacle équestre et peintre de la dramaturgie.

Tout les trois sont réunis autour de la même passion, celle du cheval et de la création. Le spectacle l'Endroit de l'Envers est une réflexion sur l'époque que nous traversons. C'est à travers un voyage dans l'imaginaire que nos artistes ont choisis d'y trouver leur réponse... Avec de la voltige, de l'équitation western, du dressage, de la haute école, du travail en liberté ainsi que des numéros insolites, ce spectacle vous emmènera à la rencontre de la poésie et des prouesses techniques, avec émotion, passion et action. A l'Endroit de l'Envers met en piste six chevaux, ainsi que des animaux de la ferme, où ils ont été élevés sur le plateau du Larzac, à deux pas du domaine de Gaillac... De quoi ravir à coup sur petits et grands, du novice au professionnel !!!



LES LATINOS LOVERS

Repas + après-midi Latina

49€

Transport non compris

Les deux frères Tito et Samuel sont d'origine Andalouse, issus d'une famille de musiciens, ils se produisent dès leur plus jeune âge sur des rythmes Gipsy, en parcourant les routes de France.



Grâce à leur accent teinté de soleil ils assurent de nombreuses tournées. C'est au Domaine de Gaillac que vous aurez la chance de danser sur leurs plus belles reprises aux rythmes latinos.

Tous nos tarifs sont établis avec le menu Gourmet sur une base de 30 personnes minimum. Nous nous réservons le droit de modifier les tarifs affichés en fonction du cours de l'inflation



Journées au Domaine de Gaillac

REMI MAGIE



Formule
½ journée
Repas + spectacle
38 €
Transport non
compris



LE PETIT CABARET

LE PETIT CABARET C'EST QUOI ?

Attendant et attachant...

Lui est distrait, maladroit, rêveur.. Elle est une danseuse de Flamenco passionnée, enflammée.. Il ne veut définitivement pas travailler, pourtant ils doivent montrer leur spectacle comme chaque jour, donner à voir leur petit Cabaret..

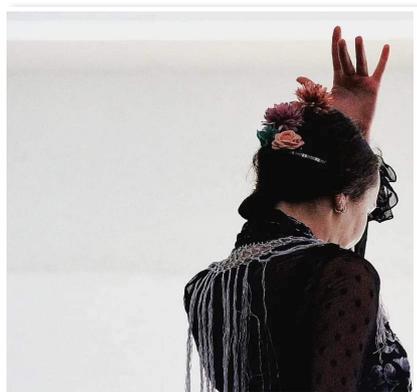
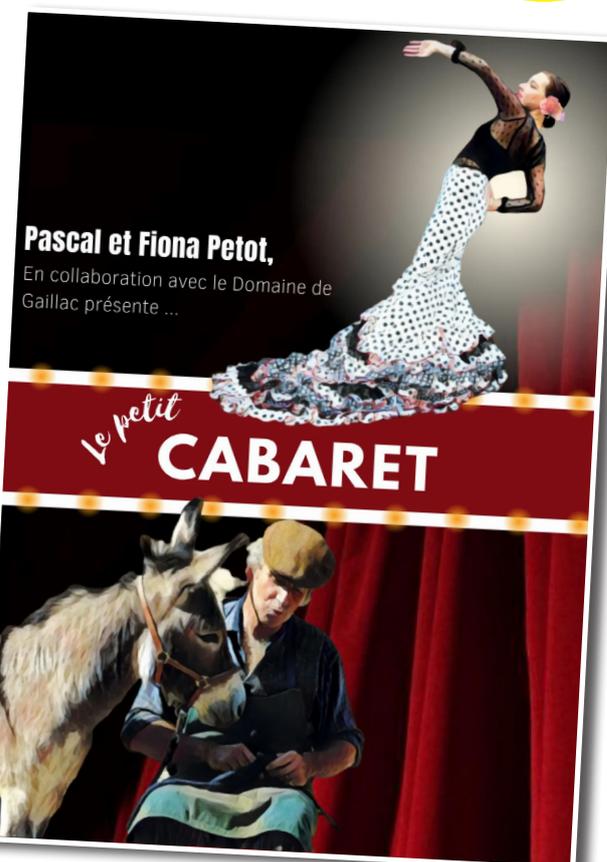
Entre numéros improvisés, comique, dressage, danse, musique et autre, un duo surprenant et touchant qui nous apporte un peu de fraîcheur et de légèreté.

Le burlesque, la folie, et même un peu de poésie seront au rendez-vous !

Un spectacle charmant pour petit et grand !

Nouveauté 2023

Formule
½ journée
Repas + spectacle
36 €
Transport non
compris



Tous nos tarifs sont établis avec le menu Gourmet sur une base de 30 personnes minimum. Nous nous réservons le droit de modifier les tarifs affichés en fonction du cours de l'inflation

Vos excursions à la journée

Programme 1 : Sur les Rails du Larzac

LA VOIE FERREE EN LIBERTE

- 9h45 Vélo Rail du Larzac
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

: 12 tunnels et 4 viaducs parfaitement préservés avec une vue panoramique sur la vallée du Cernon et sa commanderie templière. Ce voyage hors du temps ravira les grands comme les petits... et sans efforts !

Circuit proposé : « Les Orchidées »

A 2,5 km du village de Ste Eulalie de Cernon, vous découvrirez la gare, le Vélorail, et le Train Touristique du Larzac. En groupe, ce voyage original fait parcourir à Vélorail et en Train une voie ferrée centenaire pleine de charme qui offre aujourd'hui un superbe patrimoine d'ouvrages d'art ferroviaire



Rdv à la gare du Vélo-rail du Larzac

La journée
44€/pers
Transport non
compris

Programme 2 : La Couvertoirade cité templière

UNE INVITATION AU VOYAGE AU COEUR D'UN TRÉSOR MÉDIÉVAL

- 10h Visite guidée de la Couvertoirade
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

bordées d'échoppes et d'hôtels particuliers. Assistez à la visite commentée de la cité templière et hospitalière de La Couvertoirade. Un guide du service tourisme vous fera découvrir toutes les beautés cachées de ce joyau du XIIe et XIVe siècle. Vous aurez enfin un moment libre dans la cité, à la découverte de tous les petits magasins aux couleurs locales.

La Couvertoirade, est un magnifique petit village au cœur du Plateau du Larzac. Poussez les portes du temps et pénétrez dans le fief des Templier et des Hospitaliers. Admirez le château templier, unique en France, arpentez les imposants remparts Hospitaliers du XVème siècle et flânez dans les ruelles



Rdv au point accueil dans les remparts
entrée porte Nord

La journée
35€/pers
Transport non
compris

Programme 3 : Visite des Caves Société

DECouvrez TOUS LES SECRETS DE LA LEGENDE

- 10h Visite des Caves Société
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

la première appellation d'origine fromagère en France dès 1925. Un guide vous attend pour une visite des caves millénaires où s'affine depuis plus de 150 ans le roi des fromages.

La visite se terminera par une dégustation à la boutique des caves Société

La journée débute aux mythiques caves Société à Roquefort. La nature omniprésente a façonné en sous-sol un écrin, où depuis des siècles, les hommes et les femmes perpétuent la tradition pour donner naissance à ce fromage au caractère si particulier, reconnu comme



Rdv aux Caves Société à Roquefort

La journée
34,50€/pers
Transport non
compris

Vos excursions à la journée

Programme 4 : Scénographie de Ste Eulalie de Cernon

La journée
37€/pers
Transport non
compris

UNE TERRE DE CHEVALERIE

- 10h30 Scénographie de Ste Eulalie
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

« En ce 18 avril 1794, sur l'île de Malte, est mort monsieur Jean-Antoine Riqueti de Mirabeau, bailli de l'ordre de Malte, dernier commandeur de Sainte Eulalie-de-Cernon. Une page de presque sept cent ans d'histoire se tournait. Le Larzac des templiers et des hospitaliers entrait

dans un long sommeil historique, qui vient de prendre fin. »

La bougie est soufflée... dans les volutes de fumées, apparaît un moine penché sur une table. A ses côtés, un templier, debout, avec une fière allure. S'inscrit alors en lettre de feu le texte de la donation de Raymond, abbé de Gellone, de l'église de Sainte-Eulalie à l'ordre du temple.



Rdv à Ste Eulalie de Cernon

Programme 5 : Aromatiques du Larzac

La journée
32€/pers
Transport non
compris

FERME DES HOMS

- 10 h Aromatiques du Larzac
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

Au bord du plateau du Larzac surplombant la Vallée de la Dourbie, la ferme des Homs cultive et sublime les plantes aromatiques locales en apéritifs, eau de vie, vinaigres et sels aromatisés, infusions, sirops... Marion et Romain, les

producteurs vous accueilleront pour vous faire découvrir les plantations, le séchoir, l'atelier de transformation. La visite se terminera par une dégustation des produits et notamment du fameux Pastis des Homs, régulièrement médaillé au concours Général Agricole de Paris.



Rdv à la ferme des Homs

Programme 6 : Visite à la ferme

La journée
36€/pers
Transport non
compris

DECOUVERTE DE LA FERME

- 10h30 Visite guidée du musée des Traditions
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 15 h Visite à la ferme

Martine et Alain vous accueillent dans leur Ferme où se côtoient brebis laitières et vaches à viande. Venez partager leur passion pour ce métier d'éleveur à travers cette visite.

Vous découvrirez la vie de la ferme au rythme des saisons et du cycle des animaux. La discussion se poursuit dans une ancienne bâtisse caussenarde autour d'un goûter gourmand.



Rdv au Domaine de Gaillac

Vos excursions à la journée

Programme 7 : visite de nant + visite de la biscuiterie

AU CŒUR DES GRANDS CAUSSES, NANT, JARDIN DE L'AVEYRON

- 10 h Visite de la fabrique de biscuits
- 11 h Visite de Nant
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14 h Visite guidée du Musée des Traditions

Entre Causses et Cévennes, le village de Nant se niche au cœur d'une vallée située au confluent de deux rivières : La Dourbie et le Durzon. D'origine celtique, le nom du village évoque la rencontre entre la terre et les eaux. La journée commencera chez Robert et César Auger pour visiter leur fabrique traditionnelle de bonbons, de chocolats et de galettes des templiers. La visite se clôturera par une dégustation. Enfin, cette matinée gourmande se poursuivra par une visite guidée du charmant village de Nant.



Rdv à la pâtisserie Auger, sortie du village, direction Millau

La journée
30€/pers
Transport non
compris

Programme 8 : la Cité de Pierres

MONTPELLIER-LE-VIEUX

- 10 h Visite de Montpellier-le-Vieux
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du musée des Traditions

Partez à la découverte de fantastiques rochers ruiniformes, dans le plus grand labyrinthe rocheux d'Europe ! L'eau, le vent et le temps ont sculpté cette cité fantastique dans la pierre grise du causse Noir, territoire Unesco « Causse et Cévennes ». Vous aurez la chance de vous promener à travers un univers insolite de rochers aux formes étranges et de parcourir ce site grandiose sans effort grâce à un petit train.



Rdv à Montpellier le Vieux

La journée
41€/pers
Transport non
compris

Programme 9 : Le Viaduc de Millau

LE VIADUC DE MILLAU

- 10h30 Visite du musée des Traditions
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 15 h Viaduc de Millau

Grace à cette visite, vous allez pouvoir revivre l'épopée unique de la construction du Viaduc de Millau. 6000 m² pour tout savoir sur le viaduc : films, maquette, panneaux explicatifs et visite guidée dans le « Sentier des Explorateurs ». En apprendre davantage sur le viaduc de tous les records, c'est facile, suivez le guide Eiffage et vivez une expérience unique, au plus près de l'ouvrage ! Parcourez le Sentier des Explorateurs, une ancienne piste du chantier aujourd'hui jalonnée de maquettes grandeur nature. Observez le fonctionnement du translateur (innovation technologique du groupe Eiffage) et accédez au nouveau belvédère : une vue imprenable juste sous le tablier.



Rdv au Domaine de Gaillac

La journée
35€/pers
Transport non
compris

Nos menus

Menu Gourmet

24€

Kir de bienvenue

Croquants de tête de veau

ou

Crêpe au Roquefort

ou

Assiette de charcuterie maison

ou

Terrine de légumes

*Salade d'accompagnement
et pâté fait maison*

*Jambon flambé à la broche
truffade, jardinière de légumes*

ou

Coufidou de joues de bœuf, truffade

ou

*Bœuf en croûte (haché de bœuf d'Aubrac),
truffade, jardinière de légumes*

ou

Aligot, souris d'agneau (sup 5€)

Assiette de fromages

Pâtisserie Maison

Vin du Languedoc en carafe et café compris

*Formule Groupe : menu unique
Plats faits maison*

Menu Express

20€

*Croquants de tête de veau
ou*

Crêpe au Roquefort

ou

Assiette de charcuterie maison

ou

Terrine de légumes

Pâté fait maison

*Jambon flambé à la broche
Truffade, jardinière de légumes*

ou

Coufidou de joues de bœuf, truffade

ou

*Bœuf en croûte (haché de bœuf d'Aubrac),
truffade, jardinière de légumes*

Pâtisserie Maison

Vin du Languedoc en carafe et café compris

*Formule Groupe : menu unique
Plats faits maison*

Menu Gala

37€

*Kir Royal
Mise en bouche*

*Terrine de foie gras sur sa brioche et
compotée d'oignons*

Gravlax de saumon et mousse citronnée

*Souris d'agneau rôtie, jus d'ail au thym,
aligot*

Assiette de fromages

Délice au chocolat

*Vin du Languedoc et
café compris*

*Formule groupe : Menu unique
Plats faits maison*



Tous nos tarifs sont établis avec le menu Gourmet sur une base de 30 personnes minimum.

10 Nous nous réservons le droit de modifier les tarifs affichés en fonction du cours de l'inflation

Les Gourmandises de l'Avent

Marché de Noël ! Du 20 au 26 Novembre 2023

Participez à votre 1er marché de Noël de l'année ou vous trouverez de nombreuses créations d'artisans et d'artistes locaux avec, entre autres, vêtements, cuir, bijoux, céramiques, coutellerie... pour préparer vos cadeaux des fêtes de Noël, mais également, fromages, charcuteries, épices, pâtisseries, alcools et vins de nos producteurs Aveyronnais, pour régaler vos amis de nos spécialités.

Amusez vous lors de l'après-midi dansant ou notre animateur, artiste et musicien vous fera guincher aux rythmes de Tango, Paso-Doble, Charleston et autres Swings.

Et en fin d'après-midi de cette belle journée, vous repartirez avec un coffret dégustation 3 saveurs de chez Roquefort Société.



Votre programme de la journée pour cette semaine promotionnelle

La journée
50€/pers

10h30

Ouverture du marché de pays ou une vingtaine d'artisans et producteurs de produits régionaux, bijoux et différents objets de décoration vous réserveront le meilleur accueil.

Le musée des traditions sera ouvert pour une visite libre toute la matinée

12h30

Repas Aveyronnais au restaurant du Domaine

14h30

Après-midi dansant. Un animateur, musicien et chanteur, vous fera danser sur des rythmes de variété et de musette.

17 h

Fin de la prestation et retour vers vos destinations



Menu

Kir

Soupe Aveyronnaise

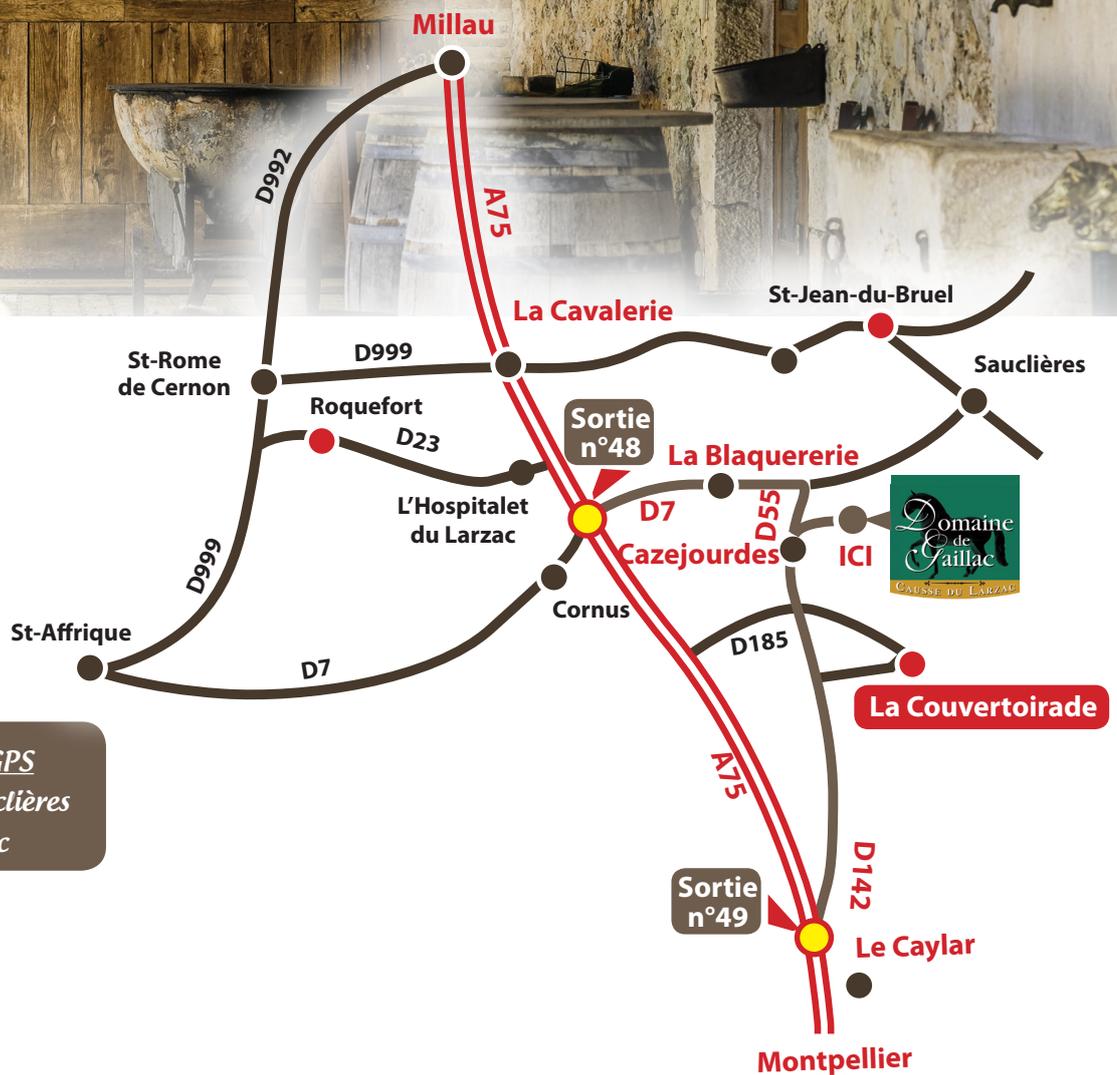
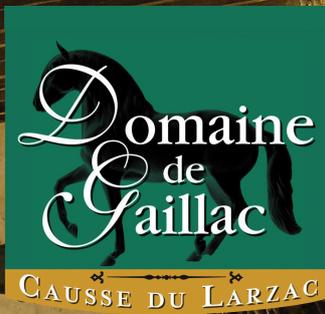
Salade d'accompagnement et sa dégustation de pâté maison

Aligot et joues de bœuf confites

Assiette de fromages

Bûche de Noël

Vin et café compris



Coordonnées GPS
Commune : Sauclières
Lieu-dit : Gaillac

DOMAINE DE GAILLAC

Départementale 55 au km 8,5 - Direction La Couvertoirade

Réservation: Tél. 05 65 62 26 85

E-mail : contact@arnalgaillac.com - Site : www.arnalgaillac.com

12230 SAUCLIÈRES

Ouverture de mars à novembre, week-end et jours fériés inclus

Certificat d'Immatriculation : IM012120005
(Article R. 211-21 du Code du tourisme)

Création & Impression IMPRIMERIE NOUVELLE - 05 65 49 25 64 - Ne pas jeter sur la voie publique.
Crédits photos : Vaduc, CEVA, Effage, Fater&Partners, Daniel Jammé - La Couvertoirade + Nant, Office du tourisme, Larzac et Vallées - Bateilles, Bateilles du Viadic - Micropolis, Photoblog Micropolis Photo Gilles, Tordjman - Société, P'Thebauld, CRT Midi-Pyrénées - VéloloBle, Julien Holdrinet Pivert - Montpellier le Vieux