

# LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr / Site internet : www.saveursduxellodunum.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM / Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO

Venez passer un moment convivial, enrichissant et gourmand dans un cadre idyllique, aux pieds des falaises d'Uxellodunum (dernière bataille entre les gaulois et les romains) sur les traces des gaulois !

Vous aurez l'opportunité de visiter un véritable four domestique gallo-romain (reconstitutions variées de fours et maisonnettes gauloises) découvert sur ma ferme en octobre 2018. Fouillé et daté par des archéologues entre -51 avant JÉSUS CHRIST et +500 après JÉSUS CHRIST.



## PROGRAMME :

### Découverte :

- du four domestique gallo-romain daté de -51 avant Jésus Christ à +500 après Jésus christ
- des richesses archéologiques des fouilles réalisé en juin 2021.

### Reconstitution :

- d'un four domestique, four tronconique et four de potier.
- d'une forge, d'une charrette et d'une petite maisonnette gauloise.

### Banquet gaulois :

Une expérience unique aux saveurs d'antan, véritables recettes tirées du grimoire Gaulois et immersion dans le passé !

**Un moment savoureux et une expérience inoubliable !**

Nous vous proposons une gamme de produits gaulois et de canard gras élaborés à la ferme sur place dans notre boutique.



Heure d'arrivée hors saison pour les groupes : 10h départ 14h, capacité 70 personnes.

Heure d'arrivée saison pour tout public : 18h30 départ 23h30, capacité 200 personnes.

## Tarif hors saison

Avril, mai, juin, septembre, octobre et novembre

- Visite durée : 1h30 avec dégustation gratuite de produits gaulois.
- Repas : le menu a été réalisé avec **Madame FLOUEST Anne** géologue, docteur en paléoclimatologie et préhistorienne spécialiste de la gastronomie gauloise, ancienne directrice adjointe du musée de Bibracte et **Monsieur ROMAC Jean Paul** chef cuisinier gaulois. Tout au long du repas, les plats seront présentés en détail, les ingrédients et la préparation.
- Possibilité d'atelier autour de l'artisanat gaulois : cuisine, vannerie, poterie, fibule..

**Une expérience unique au cœur de l'histoire.**

Tarif enfant : 1an = 1€ jusqu'à 16 ans (ex: 12 ans = 12€)

Visite+ repas : mini groupe (8 à 20 personnes) 28€/adulte (1 gratuité)

Visite+ repas : groupe (20 personnes et plus) 27€ (1 gratuité/20 personnes)

Tarif autocariste ou agence de voyage :

Visite+repas : 24€/adultes enfant: 1an=0,85€ jusqu'à 16 ans (1 gratuité chauffeur)

## Tarif saison

### Juillet et août

Soirée Banquet gaulois : jeudi et vendredi soir

- 18h30 démonstration : forge, vannerie, potier et perles en verre gauloise.
- 20h apéritif autour du conte de la bataille d'Uxellodunum
- 20h30 banquet gaulois, animations, combat gaulois et musique celtique.

Profitez-en pour rencontrer nos animaux typiquement gaulois et jouer aux jeux géants en bois pour petits et grands.

Tarif enfant : 1 à 5 ans gratuit, 6 à 16 ans : 17€

Soirée banquet gaulois : individuel 36€/adulte

Soirée banquet gaulois : + 8 personnes 34€

Tarif autocariste ou agence de voyage :

Soirée Banquet gaulois : 32€/adultes enfant: 1 à 5 ans gratuit, 6 à 16 ans : 15€



Tout au long du repas, les plats seront présentés en détail,  
les ingrédients et la préparation.  
LE GOÛT AUTHENTIQUE DE L'HISTOIRE.

### Menu gaulois hors saison : (vin et café compris)

#### Entrée :

- rillettes gauloise
- pâté gaulois aux 4 épices,
- filet de canard séché fumé aux 4 épices gauloise,
- surprise gauloise du chef.

#### Viande et légumes :

- jarret de porc à la gauloise,
- lentilles/orge

Accompagnement moutarde gauloise

#### Fromage :

- caillade de vache, miel

#### Dessert :

- gâteau aux noix (dessert gallo-romain)

### Menu gaulois saison:

#### Apéritif :

- hydromel ou cervoise

#### Entrée :

- pâté gaulois aux 4 épices,
- rillettes gauloise,
- filet de canard séché fumé aux 4 épices gauloise,
- surprise gauloise du chef.

#### Viande et légumes :

- jarret de porc à la gauloise,
- poitrine de porc aux 4 épices gauloise cuite pendant 10h dans le four gaulois reconstitué.
- lentilles/orge

Accompagnement moutarde gauloise

#### Fromage :

- caillade de vache, miel

#### Dessert :

- gâteau aux noix (dessert gallo-romain).