



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Vaucluse
BP 40208 84009 AVIGNON Cedex 1
Téléphone / Répondeur 04.90.33.39.27
Mail fenarac84@orange.fr
Site www.fenarac84.fr

FRUITS DE MER ET MUSCAT

MARDI 22 MARS 2022

TARIF 60€ ADHERENT 78 € NON ADHERENT

8H30 Départ Parking de l'Ile Piot en direction de Marseillan

11H15 Visite guidée du mas conchylicole

Au dessous de la ferme marine, vous pourrez assister à la préparation des coquillages dans l'atelier d'ostréiculture : les gestes et le travail des conchyliculteurs, où jour après jour, ils partent vérifier leurs cordes pour surveiller le bon développement de leurs coquillages.

12H00 Déjeuner à la ferme marine

Producteur de coquillages et de poissons, le mas conchylicole Occimarée vous propose d'apprécier ses produits dans l'esprit du cabanon à coquillage au bord de l'étang de Thau.

MENU

Kir de bienvenue

Buffet de fruits de mer à volonté

(Huitres, moules, coquillages, escargots, crustacés, salades marines et recettes chaudes)

Poisson ou seiche à la plancha et accompagnement de légumes

Dessert du moment

Vin et café

15H00 Dégustation de muscat au château de la Peyrarde

Le château de la Peyrarde a été construit à la fin du XVIIIème, sur les bords de l'Etang des Eaux Blanches, face à l'île de Sète. La famille Pastourel élève sur les 26 Ha du domaine, uniquement planté en muscat blanc petits grains, une gamme variée de vin doux et sec dont la qualité est reconnue et appréciée aussi bien en France qu'à l'étranger.

16H30 Départ pour Avignon, arrivée prévue vers 18H30

Pour information

Votre participation vous engage à respecter les règles sanitaires en vigueur au moment de la sortie **PASS VACCINAL OBLIGATOIRE**

Pour tous renseignements

MALLARD Claude 06 87 46 05 75 - BAUDASSE Pierre 06 89 33 86 47

*Respectons les gestes barrières et recommençons à passer
de bons moments ensemble*