



Sortida Cultural gastronòmica

Bon Appétit 



Dia 1: BARCELONA-FIGUERES-CARCASSONNE Sortida a les 8:00 h, parada a Figueres per esmorzar: Torrades amb tomàquet, assortit de formatges i embotits, Bunyols de l'Empordà, aigua, vi, cafè. Seguirem viatge a Carcassonne porta d'entrada a la regió càtara. Arribada a l'hotel, lliurament de habitacions. Ens traslladarem al restaurant per menjar, acabada el menjar començarem la visita a Carcassonne, important emplaçament Càtar, ciutat medieval fortificada amb doble inscripció a la llista del Patrimoni Mundial de la UNESCO, on hi ha dues parts clarament diferenciades, l'enclavament medieval i la vila nova i el Canal du Midi, passejar pels seus estrets carrers ens dóna la sensació de tornar al passat, així com passejar per la part nova on podrem apreciar la bellesa de la basílica de Saint Nazaire, bells interiors i els més bells rosasses del Migdia. A l'hora concertada retorn a l'hotel per sopar. Allotjament.

Dia 2: CARCASSONNE-NARBONA-BARCELONA. esmorzar i sortida cap a Narbona. La ciutat romana més antiga de l'actual França, capital de la província romana que prendria el seu nom: Gàl·lia Narbonesis. La cinquena ciutat del país al segle XIV, només després de París, Lió, Bordeus i Tolosa, amb uns 35.000 habitants, una barbaritat per aquella època. Seu de arxidiòcesi des del segle VIII fins al segle XVIII ..., farem un agradable passeig pel centre de la ciutat, catedral de Sant Just i Sant Pastor, Palau Arquebisbal i com no, els seus canals, canal de la Robine amb el cours Mirabeau i la promenade les Barques en les seves riberes. Després de la visita ens traslladarem al nostre destí final "El Paradís dels Buffets"

Habitualment, és complicat escollir restaurant: no és així amb: Les Grands Buffets.

Cadascú passeja i dóna voltes en un bufet que entusiasma a un altre encara més apetitós, agafant una mica de foie gras per aquí, una mica d'embotit per allà, una mica d'amanida, fins que el plat (el primer ...) es trobi a gust del comensal.

La safata de marisc de Les Grands Buffets té la particularitat de ser monumental ... i de permetre tornar amb tota tranquil·litat. Així, no cal triar entre les ostres, els musclos, les cloïsses, els bous de mar, els llagostins i els cargols de mar ... El salmó no és menys i es declina en totes les seves formes: fumat, belleuve, àspic, marinat a l'anet, gravlax, en amanida, en mousse ...

Pel que fa al foie gras, se li ofereix en totes les seves formes: natural, a la sal, al pebre, a l'pebrot picant basc, al muscat de Rivesaltes o en crema cremada.

En el nostre Asador tenim cassons, cassoles, i olles cuinant lentament. El client pot veure en directe als cuiners i als seus ajudants preparant al so de «sí, xef», una àmplia varietat de plats com llamàntol a l'americana, filet al foie gras, magret d'ànec, fetge de vedella amb all i julivert, ronyons, rèmol sencer rostit, anques de granota, cargols de Bourgogne, moll a la flor de sal, steak tartar, cassoulet, blanquette ...

Una col·lecció de formatges vertiginosa!
Camembert, Saint Nectaire, Comté, Salers, Cantal, Laguiole, Morbier, Reblochon, Brie, 4 varietats de Rocafort, Gorgonzola, Münster, roda de parmesà ... Vinguts dels quatre punts cardinals de França, pap, Tommes, roués i altres delícies làctiques. En total, una col·lecció de 45 formatges reflecteix la diversitat dels nostres territoris.

El paradís dels gourmets
Imagini una gran font de xocolata i al seu voltant una gran quantitat de postres entre els quals hi ha 50 pastissos «casolans» confeccionats pels nostres pastissers.

Dia sortida: 18 Octubre 2018

Preu persona: 192 €

**SI VOLEU MÉS INFORMACIÓ:
FATEC 932 150 233 www:fatec.cat
adreça electrònica: turisme@fatec.cat**