



CHATEAU
GARREAU
BAS ARMAGNAC
APPELLATION BAS ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Distillation 2017

(09 au 24 novembre)

Vivez directement la magie de ce moment !

Découverte des secrets de fabrication de l'Armagnac,
Visite de l'Ecomusée de l'Armagnac
Déjeuner ou dîner au pied de l'alambic en fonctionnement. Brûlot.
Dégustation de l'eau de vie de l'année et
d'Armagnacs du domaine

Dates des repas : Dimanche 12 novembre 12h30

Vendredi 17 novembre 20h

Dimanche 19 novembre 12h30

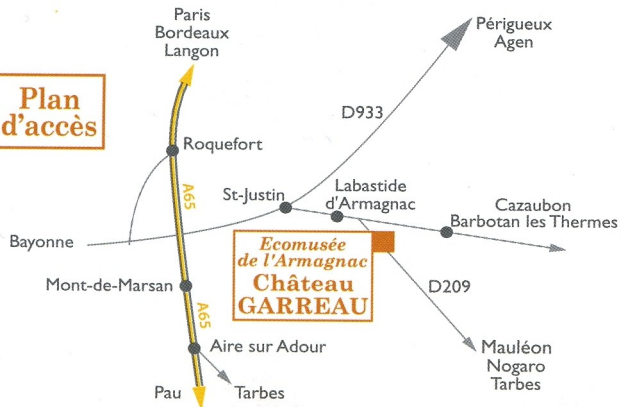
Autres dates possibles sur demande

Au Château GARREAU, 40 240 Labastide d'Armagnac

Tarifs, modalités de réservation... Tournez SVP



**Plan
d'accès**



Renseignements et réservations :
05 58 44 84 35 ou par mail :
chateau.garreau@wanadoo.fr

**Inscription et règlement 6 jours minimum avant
date souhaitée*.**

Menu à 29 €

Apéritif Cocktail ou Floc de Gascogne

et ses toasts de rillettes

Garbure maison à volonté

Tourtière landaise aux pommes

Vin - café - dégustation d'Armagnacs inclus

Dans la limite des places disponibles.

*En fonction du nombre de personnes inscrites, les organisateurs se réservent la possibilité d'annuler une ou plusieurs dates.

Selon disponibilités des matières premières, des modifications du menu peuvent intervenir.

*Château Garreau et Ecomusée de l'Armagnac, 40 240 Labastide d'Armagnac,
Tél: 05 58 44 84 35 ; site internet : www.chateau-garreau.fr*

Coupon de réservation (à renvoyer avec votre règlement).

Nombre de personnes :

M, Mme

Adresse :

Tél : Courriel :

Réserve la date du : Dim 12/11 à 12h30 / Vend 17/11 à 20h

Dim 19/11 à 12h30

Et joint un chèque de euros à l'ordre de SARL Ch Garreau et ses enfants.