



À partir de  
**30 €/pers.\***

# SAUVETERRE-DE-BÉARN

RENCONTRES EN PAYSAGE D'ÉLEVEURS

Construit sur un piton rocheux, face à la chaîne des Pyrénées, depuis l'esplanade, vous surplombez la vallée du gave d'Oloron. Dans les verts pâturages qui se déroulent tout autour de vous, vous ne manquerez pas de remarquer de belles blondes. Des bières? Des jeunes femmes? Mais non, ce sont des Blondes d'Aquitaine, nos fameuses vaches!



## DÉJEUNER DÉGUSTATION DE PRODUITS LABEL ROUGE

Effilochée de jambon  
de Bayonne porc  
fermier découpée  
devant vous

Agneau de lait :  
Txilindron (ragoût  
traditionnel basque) et  
grillades à la plancha

Veau sous la mère :  
Axa de veau,  
blanquette et grillades  
à la plancha

Bœuf Excellence :  
Bourguignon, pot au  
feu et grillades à la  
plancha

Haricots blancs et  
pommes vapeur

Fromage du pays AOC

Gâteau basque

*Vin et café inclus.*

35 PERSONNES ET +

**30 €/pers.**

+ 2 gratuits

20 À 34 PERSONNES

**37,50 €/pers.**

+ 1 gratuit

10 À 19 PERSONNES

**50 €/pers.**

\* LE TARIF COMPREND

L'accompagnement par un guide de l'office  
de tourisme, les visites commentées,  
les entrées payantes et le déjeuner  
dégustation.

APRÈS-MIDI

## VILLAGE MÉDIÉVAL

Sauveterre-de-Béarn est une cité médiévale du XIIe siècle puissamment défendue par les épais murs de pierres de son château fort. La cité offrait son hospitalité et le couvert aux pèlerins dans ses nombreux couvents et hôpitaux. C'est aussi là que, selon la légende, la Reine Sancierie aurait été jugée. Laissez-vous séduire par son histoire... et son superbe panorama sur les Pyrénées.

## LA TOUR MONRÉAL

Dans le cadre majestueux de la Tour Monréal, laissez-vous porter grâce à un aménagement scénographique moderne et ludique dans le Béarn médiéval du 13e au 16e siècle. La reconstitution de notre Cité Médiévale, faite de milliers de pierres, poutres et solives au 100e calibrées, et assemblées, vous invite à découvrir dans des espaces dédiés, les grandes heures de Sauveterre et du Béarn.

d'élevage et sa croissance rapide, elle offre une viande d'un rouge étincelant et d'un goût persillé fin et bien réparti. Vous êtes ici dans le berceau de cette race et des agriculteurs amoureux de leurs bêtes vous ouvrent leur ferme et vous font partager leur passion pour leur troupeau. Ils vous expliquent leurs engagements essentiels pour une alimentation saine, une hygiène rigoureuse dans un souci permanent du bien-être des animaux. Ce sont des acteurs indispensables dans la protection de l'environnement, de la nature et de la ruralité. En fin de matinée, les échanges se poursuivent autour d'un apéritif et une dégustation de viande séchée.

## DÉJEUNER DÉGUSTATION

Jean-Michel, traiteur, fier de son métier et de son réseau d'éleveurs locaux a choisi des produits exclusivement Label Rouge.

MATIN

## DÉCOUVERTE D'UNE FERME D'ÉLEVAGE DE BLONDES D'AQUITAINE

La race bovine Blonde d'Aquitaine est née dans le Sud-Ouest. Vachère appréciée pour sa facilité