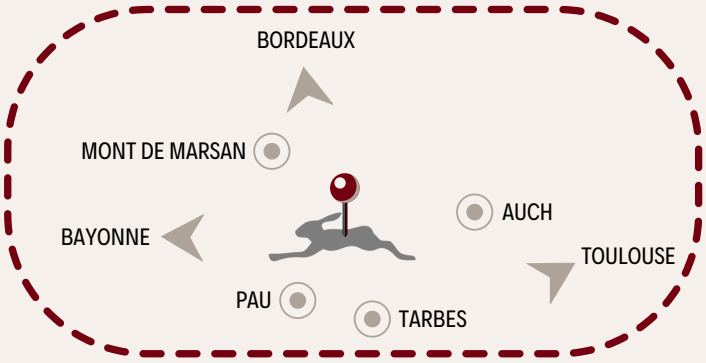
SCEA BEHEITY
2076 chemin Départemental 317
64330 AYDIE
05 59 04 03 13
domainedamiens64@gmail.com

Vignoble certifié en Agriculture Biologique
depuis 2014

FACE À L'ÉGLISE D'AYDIE

GOOGLE MAPS : DOMAINE DAMIENS AYDIE



Pour tout paiement des repas par virement :
IBAN : FR76 1090 7000 3005 7210 7747 252
BIC : CCBPFRPPBDX
(indiquez REPAS PO + le nom de réservation)

DOMAINE
DAMIENS
FAMILLE BEHEÏTY VIGNERONS À AYDIE

Invitation

PORTES OUVERTES

en Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh

Dégustations ✳ Musique ✳ Restauration

14 & 15 NOVEMBRE 2026

10H-19H

www.domainedamiens.com

TOUT LE WEEK-END

DÉGUSTATION
Dans la cuverie et le chai à barriques de nos vins bio et vin sans sulfites.

DÉGUSTATION JURY EXPERT
Ouvert à tous, gratuit.
Choisissez votre profil vin préféré pour Yule 2025.

ESPACE ENFANTS
Jeux en libre accès.

MUSIQUE AU CHAI
Ambiance Passe-Rue
Le samedi avec “Silence On Tourne”.
Le dimanche avec la Fanfare Trad “Lo Guit”.

ARTISANAT
Sculpteur sur pierre en action et expo peintures.

RESTAURATION LES 2 JOURS

LOU GNAC 12H-15H SANS RÉSERVATION
Autour d’un palox, debout, assis, à votre guise… Composez votre Cass’dalle avec :

- Les Tapas de Cédric Dufau, traiteur à Aydie
- (Frites – Coeurs de canard – Xistorra – Chipirons)
- La Cochonaille de Sylvain (pâté, saucisson)
- Les extras des producteurs invités le dimanche
- Les crèpes de l’APE de l’école de Diusse

À PARTIR DE 2.50€

MÉCHOUI & CANTÈRE 12H30
Avec le broutard à la broche d'André et Odile Britis et les délices de Cédric Dufau, traiteur.

Animation avec Les Chanteurs Vignerons du Vic Bilh le samedi et Cantar per Cantar le dimanche.

Salle chauffée, places assises.
Places limitées, **réservation obligatoire** avant le 8/11/2026.

ADULTE : 28€
ENFANT : 16€

LES PLUS DU DIMANCHE

TAXIS-VIGNES
Déposez votre véhicule au domaine et les 4x4 vous baladent de chai en chai par les vignes et les charretières.

MARCHÉ FERMIER
Découvrez les saveurs des produits de nos producteurs invités :

- **Sculpteur sur Pierre**, Patrick Vidalies, Saint Sever de Rustan 65
- **La Ferme des Oies**, Jean-Claude Barthe, Corbère Abères 64
- **Saveurs d’Aydie** (haricots maïs, farines), **Vitabellis** (bien-être), Sophie Dupouy, Aydie 64
- **Miels, propolis**, Johann Pavia, Ogeu les Bains 64
- **Tomme de Brebis Ossau Iraty**, Isabelle Vacosait, Bilhères-en-Ossau 64
- **Ferme Betbeder,** agneaux, dindes, pintades, Odile et André Britis, Saint Armou 64
- **Artiste peintre,** Paule Trémoulet, Morlanne 64

RÉSERVATIONS MÉCHOUI :

EN LIGNE

SAMEDI

DIMANCHE

COURRIER

Pré-réservation par téléphone obligatoire (Marie 06 31 46 13 49), paiement par chèque ou virement (infos au dos).

MENU
"Amuse-bouche" – Garbure – Broutard à la broche et son accompagnement – Fromage d’Ossau – Dessert
Café et Vins offerts