LES PRODUCTEURS INVITÉS

Sculpteur sur Pierre
Patrick Vidalies, Saint Sever de R. 65

CréArdoise&Co
Christine Bonnemaison, Saint Sever de R. 65

La Ferme des Oies
J-Claude Barthe, Corbère Abères 64

Haricots Maïs du Béarn, Farine Artisanale
Sophie Dupouy, Aydie 64

Fromage pur Brebis Vallée d'Ossau
Florent Clos-Cot, Louvie-Juzon 64

Miel, pain d'épice et produits dérivés
Johann Pavia, Ogeu les Bains 64

NOS PARTENAIRES

Ferme Betbeder
Odile et André Britis, Saint Armou 64

La Ferme du Claus
Sylvain Desclaux, Garlède Mondebat 64

Restaurant Le Relais d'Aydie
Baptiste Berçaits, Aydie 64

Restaurant Le Central Park
Cyril Cusso, Lembeye 64

Jardilouit
Stéphanie et Frédéric Louit, St Jean Poudge 64

Vins Deux Mondes
Martine Bounet, Bordeaux

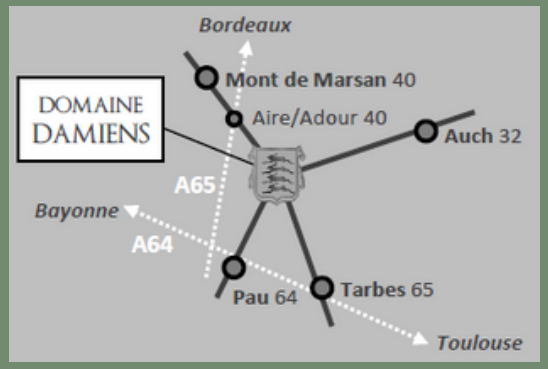
Famille Beheïty & Cie

NOUS CONTACTER

SCEA BEHEITY
64330 AYDIE
05 59 04 03 13
domainedamiens64@gmail.com
www.domainedamiens.com
@domainedamiens

NOUS TROUVER

Face à l'église d'Aydie
Google Maps : Domaine Damiens Aydie
Coordonnées GPS : N43°34.175'
W0°06.234'



DOMAINE DAMIENS

FAMILLE BEHEÏTY VIGNERONS À AYDIE

Invitation

PORTES OUVERTES

En Madiran & Pacherenc du Vic Bilh

19 & 20 Novembre 2022

20 ans

La Famille Beheïty sera heureuse de fêter avec vous les 20èmes Portes Ouvertes en Madiran et Pacherenc du Vic Bilh !

TOUT LE WEEK-END

De 10h à 18h

Dégustation

Dégustation dans la cuverie et le chai à barriques de nos vins bio, vin sans sulfites et jus de raisin

Musique au chai

Samedi, **Adi'Jazz** fait jazzer les Manseng
Dimanche, **Et Moi Trio** fait swinguer les Tannat

Artisanat

Sculpteur sur pierre en action
Expo peintures

Espace enfants

Pour fêter la 20ème édition, nos petits artistes en herbe pourront participer à la création d'une fresque sur le thème "La Vigne et le Vin en Fête"

LES PLUS DU DIMANCHE

Marché & artisanat

Découvrez les saveurs et créations de nos producteurs invités (voir liste au dos)

Taxi-vignes

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

RESTAURATION LES 2 JOURS

2 Formules

"Lou Gnac" de 12h à 15h

Autour d'un palox, debout, assis, à votre guise...
Composez votre Cass'dalle avec :

Les Vic Bilh Burgers de Cyril du Central Park
Le Végi (végétarien) : 14.00€
Lou Biarnès : 14.00€
Le Cheese : 11.00€
Accompagnement frites maison

La "Cochonaille" de Sylvain de la Ferme du Claus

Les extras des producteurs invités le dimanche

Méchoui et Cantère à partir de 12h

Avec le broutard à la broche d'André et Odile Britis et les délices des producteurs invités.
Animation avec **Les Chanteurs Vignerons du Vic Bilh** le samedi et **Cantar per Cantar** le dimanche
Prix : 24€ adultes / 11€ enfants
Salle chauffée, places assises, réservation obligatoire (coupon-réponse joint à retourner)

Menu
"Amuse-bouche" Béarnais
Garbure
Méchoui et son accompagnement
Salade
Fromage des Pyrénées
Pastis d'Amélie
Café et vins compris

Cette année il y a du nouveau côté animations au domaine :

DÉGUSTATIONS SENSORIELLES POUR PETITS ET GRANDS EN FRANÇAIS ET LSF

En complément des animations qui chaque année rencontrent un franc succès, nous avons décidé pour cette édition de jouer la carte sensorielle et de proposer des expériences gustatives différentes et inspirantes pour adultes et enfants proposées par Martine Bounet, Vins Deux Mondes.

SAMEDI

Initiation à la dégustation "Décontractée"
14H - Durée 60min - 15 participants maximum

Dégustation sensorielle "Les yeux bandés"
15H30 - Durée 30min - 8 participants maximum
16H15 - Durée 30min - 8 participants maximum

Initiation à la dégustation en langue des signes française (LSF)
17H - Durée 60min - 20 participants maximum

Participation par atelier du samedi : 5€

DIMANCHE

Dégustation sensorielle pour les enfants
11H - Durée 60min - 15 participants maximum
A partir de 6 ans - Gratuit

Réservation obligatoire par mail ou téléphone.
Programme complet et informations sur :
www.domainedamiens.com