



SUIVEZ-NOUS



MESURES COVID-19 SELON LE
DISPOSITIF SANITAIRE EN
VIGUEUR. TOUTES LES INFOS
SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.DOMAINEDAMIENS.COM

CONTACTEZ-NOUS

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

TROUVEZ-NOUS

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 Bih



20 & 21 NOVEMBRE 2021

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

Samedi, **Swing 007 & Marque Brothers** fait jazzer les Manseng

Dimanche, **Fret Swing** fait swinguer les Tannat

ARTISANAT

Sculpteur sur pierre en action
Expo affiches films anciens

RESTAURATION

MÉCHOUI ET CANTERE, 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

Salle chauffée, places assises

Prix : 23€ adultes / 10€ enfants

Places limitées - Sur réservation uniquement (coupon-réponse joint à retourner)



menu



"Umuse-bouche" Béarnais

Garbure

Méchoui et son accompagnement

Salade

Fromage des Pyrénées

Pastis d'Ulmélie

Café et vins compris

LES PLUS DU DIMANCHE

DE 10H À 18H

TAXI-VIGNES

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

MARCHÉ & ARTISANAT

Découvrez les saveurs et créations de nos producteurs invités :

SCULPTEUR SUR PIERRE

Patrick Vidalies, Saint Sever de R. 65

POULETS, DINDES, PINTADES, AGNEAUX

André et Odile Britis, Saint Armou 64

LA FERME DES OIES

J-Claude Barthe, Corbère Abères 64

LA FERME DU CLAUS

Sylvain Desclaux, Garlède Mondebat 64

CLOS LAPEYRE

Jean-Bernard Larrieu, Jurançon 64

HARICOTS MAÏS DU BÉARN

Sophie Dupouy, Aydie 64

FROMAGE

RESTAURATION RAPIDE

"LOU GNAC", À TOUTE HEURE

Toute la journée, composez votre Cass'dalle avec les produits fermiers : autour d'un palox, debout, assis, à votre guise...

A partir de 5€, sans réservation

VIC BILH BURGER DE CYRIL : le spécial aux Champignons de Madiran et confiture d'oignons et autres à découvrir !