

Visite Séminaire

Journée Pétillante Pro & Terroir

Tarif : **75€** par personne

Dans le cadre verdoyant des Crêtes Préardennaises, à Lalobbe, David et Blandine vous ouvrent les portes de leur domaine cidricole biologique, *Les Bulles Ardennaises*. À travers une quarantaine de créations autour de la pomme et de la poire – issues de leurs vergers – ils partagent une histoire de passion mêlant tradition, savoir-faire et modernité.

Offrez à vos équipes une *Journée Pétillante Pro & Terroir*, alliant temps de travail, déjeuner aux saveurs locales et découverte immersive de l'univers cidricole. Un moment d'échange et de cohésion, dans un cadre chaleureux propice à l'inspiration comme à l'ancrage local.

Format : journée

Programme :

- 9h00 Accueil petit déjeuner : Café, Thé, Pur Jus de fruit, Galette à Sucre Ardennaise (*dans notre salle de réception équipée d'un vidéo projecteur, tables, bancs, chaises, sanitaires, poêle à pellet*)
- 9h30-12h15 : Temps professionnel pour réunion
- 12h30 - 14h : Repas Ardennais :
 - **Apéritifs** : Rubis d'Ardennes et Ratafia de Cidre et toasts terrines (2 terrines différentes)
 - **Plat** : Cacasse à Cul Nu (Culottée) et/ou Salade Au Lard accompagnée de Cidre Intense
 - **Fromage** : Plateau de 4 fromages 100% ardennais et cidre Flatteur
 - **Desserts** : Carolo et Gâteau de Mézières – Cidre Rosé
 - **Café / Thé** et Digestif Ardennois
 - Pain et Boissons à volonté
(4 producteurs et 4 artisans locaux auront contribué à ce repas)
- 14h - 15h30 : Visite du domaine cidricole :
 - Film de 20 minutes sur la Vie de la Cidrierie
 - Visite guidée et explicative du Bâtiment Cidricole et verger.
 - Échange Questions/Réponses

Présentation de la Boutique si demande des visiteurs

Tarif : **75€** par personne

Réservation : 4 semaines avant

Capacité : 20 pers (minimum 10 personnes)

Le Cidre c'est comme la vie, il faut que ça pétille !

LES BULLES ARDENNAISES

Tél : 03.24.52.80.82 - e-mail : contact@lesbullesardennaises.com

www.lesbullesardennaises.com