

Le Domaine d'Herrebouc fête Pâques !



Le Domaine d'Herrebouc fête Pâques !

Le Domaine d'Herrebouc ouvre ses portes

dimanche 20 avril de 10 h à 18 h

Herrebouc, Saint-Jean Poutge



HERREBOUC FÊTE PÂQUES

PORTES OUVERTES
DIMANCHE 20 AVRIL 2025, 10h à 18h

CHASSE AUX BOUTEILLES
ATELIER DE DÉCO D'OEUFs
DÉGUSTATION VIN CHOCOLAT
DÉJEUNER CHAMPÊTRE BIO
CONCERT DUO « LA FINE ÉQUIPE »
TROC DE PLANTES
DÉGUSTATION DE VINS BIO & BIODY
JEUX DE SOCIÉTÉ & D'EXTERIEUR

Un programme riche et varié !

Chasse aux bouteilles dans les vignes



Si une tradition à Pâques est de trouver des oeufs en chocolat dans son jardin, à Herrebouc, on vous propose de chercher des bouteilles de vin dans les vignes ! Avec des millésimes de plus de 15 ans, le domaine dispose d'un véritable trésor ! Qui saura les retrouver en résolvant les énigmes ?

Top départ de la chasse aux bouteilles à 10h, mais pas de panique, vous pouvez la rejoindre à n'importe quelle heure. Il restera juste moins de bouteilles !

Pensez à vous munir d'un équipement adapté au terrain... et au temps.

Troc de plantes



Le printemps est là et la nature partout renaît. L'occasion de s'échanger entre jardiniers amateurs ou passionnés plantes, plantules et graines !

Une table sera dédiée au troc à l'entrée du chai : déposez vos plantes en arrivant, et prenez en d'autres en repartant !

Jeux de société & d'extérieur

Tout la journée découvrez des jeux de société sur le thème de l'oeuf, de la nature et du printemps : il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges !

En extérieur, affrontez-vous au cornhole décoré par Willywoodtoys aux couleurs de Herrebouc ou bien au traditionnel Molky et autres jeux en bois !

Atelier de déco d'oeufs pour petits & grands



Participez à UN atelier de décoration d'oeufs en autonomie, ou conseillé par l'un des membres de l'équipe créative. Décorez votre oeuf de la manière la plus colorée, élégante ou originale !

A emporter chez vous ou à accrocher sur l'arbre à oeufs pour qu'il grossisse et devienne petit à petit le plus gros osterbaum gersois !



Déjeuner pascal autour du chevreau bio de la ferme du raguet par le chef Jean-François Robinet

Comme toujours, le domaine vous propose comme un **repas 100% bio et local** ! Cette année ce sont les bons produits de la Ferme du Raguet qui seront mis à l'honneur par le chef auscitain Jean-François Robinet.

Il cuisinera devant vous la tendre et délicate viande de chevreau de la ferme du Raguet, au feu de bois, sur la magnifique rôtissoire prêtée pour l'occasion par Thibaut de la Baquère en même temps qu'il fera mijoter une grande poêlée de légumineuses bio du Gers.

Comme toujours, une version végétarienne vous sera proposée à base des fromages fermiers de chèvre de la ferme du Raguet et des oeufs bio du domaine de Hustet.

En entrée, un velouté aux tendres pousses d'orties et au fromage de chèvre frais vous sera servi.

Et pour finir le repas, la crème gourmande au chocolat spéciale du chef, à base de chocolat Ethiquable bien sûr. Elle sera accompagnée d'un thé, d'une tisane ou d'un café Ethiquable encore !

Repas – 25 € par personne sur réservation (idéalement en ligne)

Des assiettes de fromages à partager seront également proposées, ainsi que du pâté de porc noir, en complément de la formule servie. Le tout accompagné du bon pain bio de Clément de la clé du pain.

Concert de « la fine équipe »

Au moment du repas, profitez du duo tout doux jazz bossa de Pascal & Colette.

Une contrebasse, un violoncelle, des guitares, un peu de swing et de fantaisie... Des archers et des doigts qui courent et qui surfent sur des mélodies, dont les refrains taquinent les oreilles.

Bref tous les ingrédients d'une ambiance réjouissante sont réunis. Alors dansez et chantez maintenant !

Dégustation vins chocolats



Rendez-vous dans l'après-midi au caveau de vente pour une dégustation vins & chocolats animée par Hélène, avec les vins du domaine et les grands crus des chocolats Ethiquable.

L'heure exact sera précisé en début d'après-midi en fonction du temps, et du déroulement de la matinée ; aux alentours de 16h.

Informations et réservations : <https://herrebouc.fr/evenements-animations-domaine/portes-ouvertes-de-paques-a-herrebouc/>

