Présente

« Les 20 ans du gala 33 »

Tarbes, du 06 au 08 Décembre 2019

Programme du Vendredi 06 Décembre 2019

MATINEE

Chateaux Montus et Bouscassé (cf plaquette en annexe)

09h00 : Accueil au gîte « La Ferranderie » à Puydarrieux (adresse 34 route de Galan, 65220 Puydarrieux)

09h30 : départ du bus

10h30 : arrivée du bus au château Montus, visite du château Montus, puis du château Bouscassé

13h00 : repas au château Bouscassé

14h30 : Fin de visite et départ du bus direction l'ENIT

APRES-MIDI

16h00 (à confirmer) : visite de l'ENIT

18h00 (à confirmer) : apéritif offert par l'ANIENIT

19h00 : départ du bus pour le gîte

SOIREE

20h00 : arrivée du bus au gîte, réception des chambres

20h30 : repas (buffet) et soirée

Programme du Samedi 07 Décembre 2019

MATINEE

08h30 - 10h00 : Service petit déjeuner

10h00 - 12h00 : libération des chambres pour ceux qui quittent le gîte

MIDI

Libre (repas au gîte possible pour ceux qui le souhaitent, libération des chambres jusqu'à 17h dans ce cas)

APRES-MIDI

Libre (rendez-vous des Enizards au bar de l'Europe place Verdun)

SOIREE

19h30 : départ du bus du parc des expositions de Tarbes pour le restaurant (heure et lieu du RV à confirmer)

20h00 : repas de promo au restaurant de l'hotel Aragon, à Juillan (cf menu en annexe)

23h00 environ : retour bus pour le parc

Ensuite … Gala !

Budget & Règlement

BUDGET PREVISIONNEL

Intitulé	Montant	Commentaire
Madiran	50 €	Inclus visites + déjeuner
Gîte Nuit	44 €	Inclus dîner, nuit, et PDJ
Gîte extra	10 €*	Boisson pour la soirée
Gîte midi	14 €	Inclus déjeuner
Bus vendredi	10 €*	Une partie prise en charge par l'ANIENIT
Resto Samedi soir	35 €	
Champagne	30 €*	Par bouteille
Goodies	10 €*	Chapeaux + autres …
Bus Samedi	5 €*	Une partie prise en charge par l'ANIENIT
Entrée Gala	Gratuit	Invitation
Hotel IBIS	20 à 30 €*	Par personne, en fonction de la capacité et du remplissage de la chambre

** budget approximatif à affiner*

REGLEMENT

Hôtel : paiement séparé directement à l'hôtel minimum 48h à l'avance, par chaque responsable de chambre.

Pour le reste : frais avancés par vos gentils organisateurs. Il vous est demandé :

- Un acompte à la réservation (avant le 17/09/19). (Montant d'acompte forfaité à 33, 51 ou 69€ selon le budget prévisionnel de chaque participant. Voir le montant de votre acompte et votre budget prévisionnel dans le fichier budget prévisionnel).
- Le paiement du solde avant le week-end du gala, date à préciser
-

Réglements à effectuer sur la cagnotte Lydia ouverte par Sébastien Sailly / Tray-To (notre gentil trésorier)

Lien vers la cagnotte :

https://lydia-app.com/collect/37266-gala-2019/fr

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Laurence and Alain Brumont invite you to enjoy a unique moment discovering an exceptional wine experience

- Vendredi 6 décembre –

E.N.I.T

30 / 40 personnes

- Programme de votre événement

À la confluence des Hautes-Pyrénées, des Pyrénées-Atlantiques et du Gers en Gascogne, pénétrez l'univers singulier d'Alain Brumont, grand collectionneur de terroirs d'exception, créateur de vins mythiques, devenu Icône du Sud-Ouest.

Présent aux côtés des grandes AOP françaises et mondiales, il célèbre au quotidien l'excellence agro-alimentaire locale et sublime les produits de la première région gastronomique.
Depuis 30 ans il élabore sur les meilleurs terroirs des vins reconnus dans le monde entier.

10h30 | Accueil Château Montus (65700 Castelnau-Rivière-Basse à 10 km du Château Bouscassé), enregistré aux Monuments Historiques en1988, lieu mythique de création de vins d'exception

- Présentation de la philosophie des vins d'Alain Brumont
- Visite des installations de vinification de Château Montus, son chai de fermentation, son cuvier bacchique et sa célèbre « Cathédrale du Tannat », parmi les plus beaux chais d'élevage au Monde

➔ Visite de la parcelle emblématique de La Tyre, la plus prestigieuse des Vignobles BRUMONT et de l'appellation.

12h00 | Découverte du Château Bouscassé, domaine familial depuis 1861 ! Vous plongerez dans l'origine des vins d'Alain Brumont et visiterez le chai à barriques, 1er chai souterrain du Sud-Ouest, dessiné par l'architecte de renom Edmond Lay

- Dégustation d'une sélection de cuvées du domaine, accompagnée d'amuse-bouches en guise d'apéritif
- Découverte des Jardins Philosophiques du Château Bouscassé, réalisés par Gilles Clément,

13h00 | Déjeuner Accords Mets et Vins à La Table de Bouscassé *(concept unique dans le monde viticole attirant des amateurs du monde entier, à la fois table d'entreprise et table d'hôtes des Vignobles Brumont)*.
Une interprétation magistrale d'un terroir très puissant, où le meilleur du potager de 1000m2 du Château Bouscassé s'accorde avec les productions locales haut de gamme : cèpes, Noir de Bigorre, esturgeon de l'Adour, Chapon d'Astarac Bigorre, races locales ou légumes oubliés… pour éveiller, chaque midi, les sens des convives.

14h30 | Fin de la visite

Durée : 4h00 environ | Valeur 50€ par pers.

Votre interlocutrice privilégiée :

Jessica BARADEL
Responsable de Développement et Evénementiel | Development & Event Manager
jessica.baradel@brumont.fr
+33 (0)5.62.69.74.67
+33 (0)5.62.03.76.58 (L.D)

Menu repas de promo

Samedi 07 Décembre 2019

Apéritif : Cocktail Izarra servi avec 2 amuses bouches
Vins rouge : « Madiran de l'Aragon by A. Brumont » servi en carafe
Vin rosé : « Rosé de L'Aragon par Gruzan » servi en carafe
Café : Moka-Sidamo

Carpaccio de truite des Pyrénées fumée maison,
Blinis à la crème acidulée et wakamé.

Comme un tournedos de porc Duroc gratiné,
Gratin de roseval au coulis de potiron.

Ou

Croustillant de cabillaud à la julienne de poivrons confits,
Tian de légumes aux fines herbes.

Demi sphère de chocolat grand cru Valrhona à la vanille de Tahaa,
Arlette aux épices.

5 rue joseph lalaque juillan, Étac (bureau) 65290 T Tél. (pro.) F Tél.-fax (pro.) L URL (professionnelle)