

# Les Séminaires de Villascopeia



**TARIF :** à partir de 50 € par personne.

**Ce tarif comprend :**

La privatisation de Villascopeia.  
Le déjeuner, boisson comprise.  
L'accueil café et les deux pauses.  
La visite du site.



**09h00 :** Café d'accueil.

**09h30 :** Mise à disposition de l'amphithéâtre (60 places) sonorisé.

**10h30 :** Pause (café, thé, jus de fruit, viennoiseries).

**12h30 :** Déjeuner.

**14h30 :** Reprise de la réunion.

**16h15 :** Pause (café, thé, jus de fruit, viennoiseries).

**16h30 :** Visite de Villascopeia, le spectacle de la vie Gallo-romaine, unique site en France associant images et archéologie. La visite se déroule en trois temps :

Le spectacle, utilisant la technologie high-tech des scénovisions (images de synthèse en 3D ...), est une rencontre émotionnelle avec des personnages historiques ayant séjourné dans la villa.

L'exposition poursuit le voyage en présentant les objets découverts sur le site, témoins du raffinement et de l'art de vivre Gallo-romain.

Le jardin archéologique, héritage historique qui, grâce au son et aux images du spectacle, prend tout son sens.

**18h30 :** Fin des prestations.

**Villascopeia - 47240 Castelculier**

**Contact / Réservation : Myriam 05 53 68 08 68 - [contact@villascopeia.com](mailto:contact@villascopeia.com)**

# Les Menus Gallo-romains

## Menu Severus

Salade composée à l'Hypotrima et son jambon de speck.

Poulet au miel et Minutal à la Matus.

Brocolis à la romaine.

Pain frit au miel.

Vin et café.

## Menu de Paulin

Feilletage au Foie Gras et laurier.

Cochon de lait.

Purée de céleri.

Patina de pêche.

Vin et café.

## Menu Ausone

Salade composée à l'Hypotrima et son Foie Gras aux figues.

Poulet au miel, Minutal à la Matus et Agneau au naturel.

Gratin de courgettes aux anchois.

Patina de poire.

Vin et café.



# Les Menus des Illustres

## Menu Jasmin

Salade Gasconne.

Longe de porc aux pruneaux.

Coupe Agenaise.

Vin et café.

## Menu Nostradamus

Terrine de canard 30% foie gras.

Confit de canard et ses légumes.

Tourtière pommes, pruneaux.

Vin et café.

## Menu Blaise de Monluc

Ballotine de canard au foie gras.

Gigot d'agneau rôti au thym et à l'ail.

Tarte fine tiède aux pommes.

Vin et café.

# Les Tarifs

Base 30 personnes minimum

Avec le menu Severus/Jasmin :

50 € par personne.

Avec le menu de Paulin/Nostradamus :

55 € par personne.

Avec le menu Ausone/Blaise de Monluc :

58 € par personne.

