

LES SERVICES



Que ce soit à la journée ou à la 1/2 journée, nos prestations comprennent :

- la location de la salle
- l'équipement
- le service traiteur
- le déjeuner
- le spectacle en scénovision
- l'exposition
- la visite guidée et commentée des vestiges de la villa de Castelculier

• Auditorium climatisé pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes.

• Équipement technique complet : vidéo-projecteur, accès Internet, sonorisation de la salle, paper-board...

• Une équipe est à votre écoute pour vous accompagner dans la mise en place de votre évènement.

• Un service traiteur organise cocktail, buffet ou repas assis.

• Parking.

• Chapiteau chauffé.



LES ACCÈS



Sortie autoroute d'Agén

Direction TOULOUSE

- Passer le rond point du Centre Leclerc
- 800 m après tourner à gauche à l'entrée du village GRANDFONDS CASTELCULIER

Sortie autoroute Valence d'Agén

Direction AGEN : Après LAFOX tourner à droite entrée village GRANDFONDS CASTELCULIER

Coordonnées GPS

44° 10' 33.40" N
0° 41' 52.05" E



LE GRAND SPECTACLE
DE LA VIE GALLO-ROMAINE

Tél. 05 53 68 08 68
info@villascopia.com



www.villascopia.com

DES SÉMINAIRES À GRAND SPECTACLE



SCÉNOVISION · EXPOSITION
JARDIN ARCHÉOLOGIQUE

www.villascopia.com



VILLASCOPIA, UN LIEU INSOLITE ET ACCUEILLANT

Pour vos congrès, incentives, réunions de travail et autres séminaires conventionnels, mais aussi pour vos évènements ou soirées d'entreprise, le site de Villascopia vous permettra d'allier travail, culture et découverte, dans un cadre exceptionnel et dépaysant, vous offrant des prestations de qualité.



SPECTACULAIRE SCÉNOVISION : LA TECHNOLOGIE VOUS PLONGE AU IV^{ÈME} SIÈCLE.



Images en relief avec lunettes polarisantes, son multidiffusé, mise en scène poétique : Villascopia est un spectacle d'un genre complètement nouveau. Il mêle images et archéologie, et embarque les visiteurs au cœur du IV^{ème} et V^{ème} siècle à travers une histoire humaine et émouvante. Le scénovision donne vie aux souvenirs du gallo-romain Paulin de Pella, à ses sentiments et aux habitudes de l'époque.

En prolongement du spectacle, l'espace muséographique présente une série d'objets issus des fouilles de la villa : un exceptionnel ensemble de fragments de statuaire, des mosaïques, des objets du quotidien qui traduisent le raffinement et la délicatesse des habitants : bijoux, monnaies, fibules. La visite pourra se poursuivre dans le jardin archéologique où l'on peut voir les vestiges des thermes de la villa.

UNE OFFRE SUR MESURE POUR DES ÉVÉNEMENTS ORIGINAUX

UNE JOURNÉE À VILLASCOPIA

- 9h00 - café d'accueil
- 9h30 - mise à disposition de l'amphithéâtre sonorisé (60 places)
- 12h30 - déjeuner, 2 formules au choix
**Banquet gallo-romain (menu 1 ou 2)
ou Formule lunch**

MENU 1 55€HT*

GUSTUM

Vinum piperatum blanc

Petite fougasse aux pétales de rose

Pain au pavot grillé et duo de crème aux amandes et aux olives noires

PRIMA MENSA

Jarret de porc et foie gras à la Lucullus

SECUNDA MENSA

Jambon d'Apicius en double cuisson doré au miel de romarin

Cassolette de puls : orge perlée et lentilles ou pois chiches ou pois cassés

Cassolette de légumes frais : champignons à la romaine, blettes aux raisins et aux pignons
Carpaccio de fruits de saison à l'huile d'olive et au poivre

TERTIA MENSA

Gâteau de semoule fine au sirop de poivre long et ses fruits de saison
Petit flan à la châtaigne et aux graines de fenouil
Vinum piperatum rouge

Vin rouge et rosé

Café

MENU 2 55€HT*

GUSTUM

Vinum piperatum blanc

Petite fougasse aux pétales de rose

Pain au pavot grillé et duo de crème aux amandes et aux olives noires

PRIMA MENSA

Poisson du marché en sauce aux dattes au double cumin
OU

Patella de chou au canard et aux pommes caramélisées

SECUNDA MENSA

Lapin doré aux graines de pavot et au jambon
OU

Poitrine de pintade au miel de grenade ou de raisin

Cassolette de puls : orge perlée et lentilles ou pois chiches ou pois cassés

Cassolette de légumes frais : champignons à la romaine, blettes aux raisins et aux pignons
Carpaccio de fruits de saison à l'huile d'olive et au poivre

TERTIA MENSA

Gâteau de semoule fine au sirop de poivre long et ses fruits de saison
Torta de Caton au miel et fruits secs

Vin rouge et rosé

Café

* Base de 20 personnes minimum.
Les recettes sont tirées du livre d'Apicius (gastronome latin) : "De Re Coquinaria", elles ont été testées, adaptées et reformulées par Marie-José Baudoin. <http://baudoimj.pagesperso-orange.fr>

Un chef aux commandes

VALÉRIE SIEURAC
Chef de cuisine de caractère et créatif, dont la cuisine gourmande et raffinée est uniquement basée de produits frais et confectionnée par ses soins.

LUNCH 45€HT*

Pain au pavot grillé et duo de crème aux amandes et aux olives noires

Salade aux dattes et aux pignons

Jarret de porc et foie gras à la Lucullus

Cassolette de puls : orge perlée

Poisson du marché en sauce aux dattes

Jambon d'Apicius en double cuisson doré au miel

Crostini de Moretum aux herbes du jardin

Petit flan à la châtaigne et aux graines de fenouil

Gâteau de semoule fine au sirop de poivre long et ses fruits de saisons



- 14h00 - reprise de la réunion
- 16h00 - pause (café, thé, jus de fruits, viennoiseries)
- 16h15 - visite de Villascopia, le spectacle de la vie gallo-romaine

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 aux sons et aux images du spectacle, prend tout son sens.

- 18h30 - fin des prestations

POSSIBILITÉ DE PRESTATION À LA ½ JOURNÉE

- 9h00 - café d'accueil
- 9h30 - mise à disposition de l'amphithéâtre sonorisé
- 12h30 - déjeuner
- 14h00 - visite de Villascopia

**Avec Buffet : 35€HT/pers.
Avec Banquet : 45€HT/pers.**



Une historienne de l'alimentation pour des menus d'époque

Madame Baudoin professeur au Lycée d'Aiguillon, a enseigné le français, le latin et la civilisation romaine sa 1^{ère} passion.

Parallèlement, elle a mené à bien différents projets d'action éducative sur le goût et la gourmandise, sa 2^{ème} passion. Sa longue fréquentation des auteurs anciens et ses recherches sur l'alimentation et la cuisine de l'antiquité, lui ont permis de retrouver les saveurs oubliées de la gastronomie romaine.

De plus, elle fait de nombreuses conférences gourmandes, anime des stages pratiques et organise des repas à thème dans les châteaux et musées de la région.

Ce sont ces connaissances qu'elle serait heureuse de vous transmettre afin de donner aux mets que vous allez déguster un supplément de saveur et de sens.