

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

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



VALÉRIE
SIEURAC

→ 14h00 - reprise de la réunion

→ 16h00 - pause
(café, thé, jus de fruits, viennoiseries)

→ 16h15 - visite de Villascopeia,
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 spec-
tacle, 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 Villascopeia

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 supplé-
ment de saveur et de sens.

* 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://baudoinj.pagesperso-orange.fr>