

LE CHÂTEAU SÉGUR EST HEUREUX DE VOUS INVITER À SES 2ÈMES PORTES OUVERTES LE SAMEDI 15 ET LE DIMANCHE 16 NOVEMBRE 2014 DE 10 H 00 À 19 H 00



Nous vous accueillons dans nos chais avec un verre de bienvenue dans une ambiance de fêtes et de convivialité. Nous repartons à la rencontre de ces Viticulteurs, ces Artisans et ces Producteurs afin de partager leur passion et leur travail.

-Les vignobles « Denis Meyer et Filles » à Voegtlinshoffen
Domaine de Kerhen, Les vins d'Alsace et Le Crémant d'Alsace

-Les Champagnes « Prignot » Des bulles dans tous leurs états

-« Domaine Pech-Ménel » Marie-F. et Elisabeth Poux,
Appellation St Chinian au cœur de la garrigue Languedocienne

-Mme et Mr Bauer « La Garluche » apéritif artisanal, recette Landaise



*Atelier de
Gravure : Colin et
Lolita*

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

*Mr Riou Jean-
Pierre, Sculpteur
sur Fer*

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

-Mr Philippe Laville, maraîcher
-Royaume de la « patate » et toute sa diversité

« Le Rucher de la Ferme » avec son miel et toutes ses saveurs
Son Pain d'épices réglera nos papilles

-Melle Gouyon, Terr'a safran, l'épice appelée « Or rouge »

-Fromage, Pays Basque « Issolatry » Mme et Mr Oillarburu, le manège de divers spécialités fromagères

-La Poule Bio, Œufs, Crêpes, Poulets : Franceline et Xavier Labuzan (33)

-Philippe Garros, « Domaine de Guironde » le savoir faire de la gastronomie de Fêtes (foie gras, Armagnac.....)

-L'association « Art 'Image de Blanquefort » proposera des expositions de photos et de vidéos.

-Michèle Oenophilie, Collectionneuse d'étiquettes de vin très spéciales

-« Histoire de Cœurs », La Broderie de Valérie, de fils en aiguilles

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

*Les Girouettes
Artisanales de
Claude Guérineau*

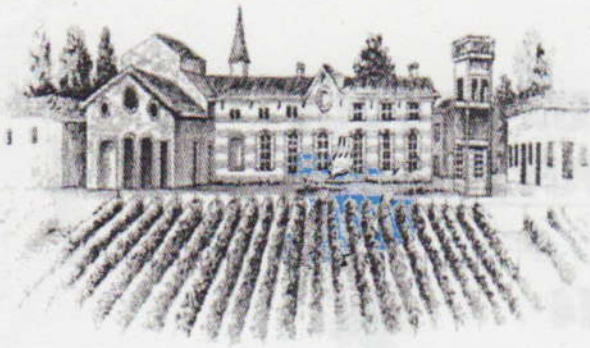
★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

-Jean-Claude Chrestia-Mobaraig, Dessins à l'encre.

-Les FOUS DE L'AUTO, reviennent avec leurs magnifiques voitures de collection, Nous émerveiller.....

*Marie Odile Revouy,
Artiste Verrier*





**UN REPAS VOUS EST PROPOSÉ
POUR CES 2 JOURS
PRÉPARÉ À PARTIR DE
PRODUITS RÉGIONAUX**



- **Soupe** (légumes : Philippe Laville, Maraîcher)
- **Entrecôte** (élevage Blonde Aquitaine Frédéric Dupuis)
- **Patates d'Eysines** (Philippe Laville, Maraîcher)
- **Purée de Betternotes** (Philippe Laville, Maraîcher)
- **Fromage, Osso Iraty** (Mme, Mr Oillarburu Le Pays Basque)
- **Vin, Domaine Boisgrand 2011** (vin produit au Château Ségur)



14.00 €uros



Suite au succès rencontré à nos premières « Portes Ouvertes » l'année dernière et pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de bien vouloir retenir votre repas pour le Samedi midi ou le Dimanche midi, par mel, courrier, (coupon réponse ci-dessous)

Réservation Repas « PORTES OUVERTES » A renvoyer
Au Château Ségur LE 15 ET 16 NOVEMBRE

NOM.....
ADRESSE 1.....
ADRESSE 2.....
CP et VILLE.....

A renvoyer à l'adresse suivante (vous pouvez insérer la réponse dans une enveloppe à fenêtre)

SAMEDI ou DIMANCHE (merci d'entourer votre choix)
.....REPAS x 14.00 € =
.....Menu enfant x 6.00 € =
Total =

SCEA CHATEAU SEGUR
Rue de Ségur
33290 Parempuyre

Tél : 05.56.35.28.25 - 06.70.15.68.30

accueil.commercial@chateau-segur.fr

Fax : 05.56.35.82.32

Site : chateau-segur.fr