



Naturalwalks

Écologie - Tourisme - Botanique - Durabilité



Eco pique-niques sauvages

Manger l'essence du paysage

Eco pique-niques sauvages:

Manger l'essence du paysage

Un repas avec des ingrédients de producteurs écologiques de la région, des plantes sauvages de saison et qui puise son inspiration dans les recettes traditionnelles de chaque endroit pour les déguster, en pleine nature, avec un service de table idéal pour l'occasion. Tout au long de la sortie, nous aurons l'opportunité de cueillir des ingrédients qui seront ensuite intégrés dans les plats.

Un repas basé sur des éléments sauvages, en pleine nature, et qui trouve son inspiration dans une sélection de plantes choisies par Evarist March, botaniste du restaurant El Celler de Can Roca, et la sensibilité de Lola Puig, l'éco-chef en cuisine. Un menu qui vous remplit de beauté et de santé.

Les éco pique-niques peuvent également être agrémentés, sur demande, et accompagnés par l'expérience Accords de vins et de fleurs.

Date: Tout au long de l'année

Durée : Promenade (2,5 h - 3 h), Eco Pique-nique (1 h)

Lieu : Espaces publics ou privés.

Groupe : 20 personnes maximum

Public: Adultes et enfants à partir de 8 ans accompagnés

Prix: A confirmer selon les conditions demandées.

Le prix comprend : • La promenade dans les environs

• Un repas : petit-déjeuner, déjeuner ou dîner.

Description du menu : un repas élaboré avec

une extrême sensibilité et qui sera composé de : 3 amuse-gueules, une entrée, un plat principal (viande ou poisson, selon la région, montagnaise ou côtière), un pré-dessert, deux desserts.

Vins et liqueurs de la région, eaux de fleurs et tisanes.

Toute la nourriture sera cohérente, avec une sélection soignée des ingrédients écologiques, en respectant la saisonnalité ainsi que des critères de développement durable.

• Dossier de l'activité

• Activité privée faite sur mesure

Agence de voyages GC - 004776

www.naturalwalks.com