



**VISITES
GOURMANDES**

**ATELIER
CRÉATIF**

**BOUTIQUE
SAVEURS DE FÊTE**

MUSÉE de la BRESSE-DOMAINES DES PLANONS

LES GLORIEUSES EN FÊTE

La volaille dans tous ses états

**Ouverture exceptionnelle
du 14 au 18 décembre 2018**

patrimoines.ain.fr

03 85 36 31 22

AIN⁰¹
le Département

POUR LES GROUPES

• VISITE GOURMANDE DÉGUSTATION

Plongez au cœur de la gastronomie de l'Ain : venez découvrir la volaille de Bresse au travers des menus prestigieux présentés dans l'exposition « L'Ain au menu » et d'une dégustation de bouchées concoctées par le restaurant La cour de récré.

- » **Vendredi, samedi, lundi et mardi** : toute la journée **Dimanche matin** : horaires en fonction de la demande
- » **Durée** : 1h15 environ
- » **Pour les groupes** (à partir de 10 personnes), uniquement sur réservation avant le 5 décembre
- » **Tarifs** : plein : 11 € / 12-26 ans : 8 € / - de 12 ans : 3 €
- » Règlement préalable obligatoire de 5 €/personne pour valider la réservation, remboursable jusqu'au 5 décembre inclus
- » **Dans le tarif** : visite de la ferme, sous réserve de disponibilité, à spécifier lors de la réservation (compter 30 min/18 pers. par visite)

PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT

- » **Restaurant La cour de récré** (Saint-Martin-du-Mont)
- » **Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse**
- » **Les Établissements Blanc**

MUSÉE DE LA BRESSE-DOMAINES DES PLANONS

987 chemin des Seiglières
01380 Saint-Cyr-sur-Menthon

- » **03 85 36 31 22**
- » **www.patrimoines.ain.fr**
- » **Contact renseignements** : charline.grizard@ain.fr
- » **réservations** : coralie.pertant@ain.fr

POUR TOUS

• VISITE GOURMANDE DÉMONSTRATION

Plongez au cœur de la gastronomie de l'Ain : venez découvrir la volaille de Bresse au travers des menus prestigieux présentés dans l'exposition « L'Ain au menu » et d'une démonstration culinaire menée par un chef des Établissements Blanc suivie d'une dégustation.

- » **Dimanche** : 15 h30
- » **Durée de la visite** : 1h
- » **Durée de la démonstration** : à définir
- » Sur réservation
- » **Tarifs** : plein : 10 € / 12-26 ans et adhérents au pass musée : 6 € / moins de 12 ans : 3 €
- » Possibilité d'assister uniquement à la démonstration à 16 h30

• DÉMONSTRATION CULINAIRE

Assistez à une démonstration culinaire d'exception, menée par un chef des Établissements Blanc autour de la volaille de Bresse, suivie d'une dégustation de la préparation réalisée.

- » **Dimanche** : 16 h30 (horaire sous réserve)
- » **Durée** : à définir.
- » **Réservation conseillée**
- » **Tarifs** : plein : 7 € / moins de 26 ans et adhérents au pass musées : 3 €

• ATELIER CRÉATIF « POULETTE DE NOËL »

Création manuelle d'une décoration de Noël en forme de poulette.

- » **Samedi et dimanche** : 14 h30 et 16 h
- » **Durée** : 45 min environ
- » **Réservation conseillée**, attention nombre de places limitées.
- » **Tarifs** : plein : 7 € / moins de 26 ans et adhérents au pass musées : 3 €
- » **Pour les participants à la visite gourmande** : tarif visite gourmande + supplément de 3 € /personne.

• VISITE GUIDÉE DE LA FERME

- » **Vendredi, lundi et mardi** : 11 h30, 15 h et 16 h30
Samedi : 11 h30, 15 h, 16 h, 17 h
Dimanche : 11 h30, 14 h, 15 h, 16 h et 17 h
- » **Réservation conseillée**, visite limitée à 18 personnes
- » **Durée** : 40 min environ
- » **Tarifs** : Inclus dans l'entrée du musée : tarif plein : 4 euros / réduit : 3 euros / moins de 26 ans : gratuit

• BOUTIQUE « SAVEURS DE FÊTE »

La boutique du musée de la Bresse a sélectionné pour vous une large gamme de produits de qualité pour vos achats de Noël : ouvrages, jeux, arts de la table, produits locaux, paniers garnis...

- » **En accès libre** de 10 h à 18 h vendredi, samedi, dimanche, lundi, mardi

CAFÉ

Vente de boissons chaudes et de sablés de Noël aux gaudes.