



Warnaar & van Beek
wijn - spijs belevenissen

Menu de jour

(vert.: Menu van het Genieten)

Woensdag, 25 september 2019

Dit is de dag van uw aankomst.

U maakt kennis met René & Lydi met een drankje en een hapje.
Het diner zal bestaan uit authentieke streekgerechten met bijpassende wijn.

* * * *

Donderdag, 26 september 2019

Een goede start is een goed ontbijt!

Deze dag maakt u kennis met Coteaux de Quercy. Het wijngebied ligt in de historische regio Quercy Blanc, tussen de steden Montauban en Cahors. In 2011 ontving dit wijngebied de onderscheiding AOC.

De prachtige route leidt ons naar kleine wijnboeren waarbij u het hele proces kunt aanschouwen; van druif tot het plakken van de etiketten op de flessen.

De lunch vindt plaats in één van de pittoreske dorpjes die het gebied rijk is en waar alleen streekgerechten op de kaart staan.

's Avonds hebben wij voor u een diner gereserveerd in een authentiek en imposant gebouw dat dateert uit 1846. De keuken is traditioneel/modern en maakt gebruik van excellente lokale producten. Het restaurant heeft de titel 'maître-restaurateur' en prijkt in de Michelin gids als kwaliteitsvolle keuken.

* * * *

Vrijdag, 27 september 2019

Op het menu van vandaag staat de Cahors streek en laten wij u kennis maken met de 'Vin Noir'. Maar voordat we vertrekken kunt u na het ontbijt René in zijn professionele keuken aan het werk zien waar hij voorbereidingen treft voor het diner van die avond.

Omdat we wat dieper de streek ingaan duurt de autorit ca. 50 minuten en voert u via kronkelende weggetjes door het prachtige landschap. Een nieuw seizoen stelt zich voorzichtig aan u voor en het groen begint langzaam haar nieuwe herfsttooi te laten zien.



Warnaar & van Beek
wijn - spijs belevenissen

In het hart van het AOP Cahors wijngedebiet bezoeken we een Chateau dat wordt gerund door drie generaties van één familie. De liefde voor hun wijngaard proef je terug in hun wijn.

Omgeven door wijngaarden lunchen we in een prachtig gerestaureerde boerderij met authentieke details. Achter de muren van de binnenplaats schuilt een groente- en kruidentuin waar de chef dankbaar gebruik van maakt in zijn gerechten.

Biologische wijn mag natuurlijk niet ontbreken en ook in de Cahors streek zijn wijnboeren die zich met hart en ziel inzetten om zorgvuldig, artisanaal en met groot respect voor de natuur mooie wijn te produceren. Dus bezoeken wij na de lunch een Chateau dat zich volledig toelegt op de biologische productie van haar wijnen.

U dineert deze avond op Domaine de Cantecor

* * * *

Zaterdag, 28 september 2019

Gastronomie, wijn en kunst; een bijna overweldigende beleving voor alle zintuigen. Een duo hiervan brengt ons naar dit Chateau. De wijn van dit Chateau was de eerste echte 'Cru' van Cahors.

Dit befaamde Chateau herbergt een verfijnde keuken en is beloond met een Michelin BIB Gourmand. De lunch die wij hier zullen gebruiken is gebaseerd op lokale producten en de chef beheerst de deskundigheid om verse, authentieke producten om te toveren in culinaire creaties.

Na dit gastronomisch genieten krijgt u op Domaine de Cantecor de tijd om uw smaakpapillen wat rust te geven.

Het diner vindt eveneens plaats op Domaine de Cantecor en Michelle neemt u daarbij mee in de wereld van de bewustwording van de smaken. Wat heeft u nu eigenlijk geproefd?

* * * *

Zondag, 29 september 2019

Het einde van deze culinaire wijnreis is na het ontbijt.

* * * *



Warnaar & van Beek
wijn - spijs belevenissen

Praktische informatie

Datum: Woensdag, 25 september t/m zondag, 29 september 2019

Prijs : € 895,00 p.p. op basis van een 2-persoonskamer

Inbegrepen

- 4 overnachtingen incl. ontbijt
- 3 x diner incl. drank tp van Domaine Cantecor
- 3 x lunch incl. drank
- Bezoek en rondleiding aan genoemde wijngaarden
- Alle drankjes en hapjes die worden gebruikt op Domaine Cantecor
- Professionele begeleiding
- Het vervoer voor alle genoemde bezoeken.

Niet inbegrepen

- Heen- en terugreis naar Domaine de Cantecor
- Reisverzekering
- Diner op donderdagavond
- Eventuele Pick-up vanaf vliegveld Toulouse (25,00 p.p. v.v.)
- Privé aankopen

Extra informatie

- Tijdens de diners die worden geserveerd op Domaine de Cantecor worden de wijnen en likeuren geschonken van de wijnboeren/Chateaus die u die dag heeft bezocht.
- Wanneer u per vliegtuig reist kunnen wij de door u aangekochte wijnen voor u mee naar Nederland nemen.
- Alle drankjes die u gebruikt op Domaine de Cantecor zijn eveneens inbegrepen.
- Het ontbijt op Domaine de Cantecor is zeer uitgebreid en bestaat uit zelf gebakken volkorenbrood, ambachtelijk stokbrood en croissants. De jams zijn door Lydi huisgemaakt. Er is keuze uit zoet en hartig beleg. Koffie, thee, melk en vruchtensap zijn onbeperkt te gebruiken.
- De mogelijkheid bestaat om, op eigen kosten, uw verblijf op Domaine de Cantecor uit te breiden.



- Indien u per vliegtuig reist vertrekt u van Amsterdam Schiphol naar Toulouse airport. Deze vlucht duurt ca. 2 uur en wordt verzorgd door KLM en Easyjet. Op dit moment kost een retourtje ca. € 150,00 p.p.

Voor informatie of aanmelden kunt u mailen: info@warnaarvanbeek.nl of bellen:
Michelle Warnaar: 06-10 22 55 54 of Yolande van Beek: 06-51 88 28 19