

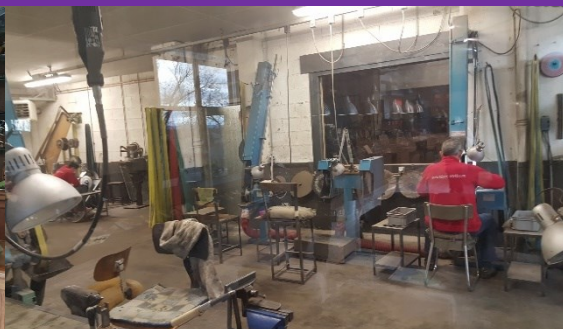
NOUVEAU CONCEPT

*La Réception
dans une Villa de Prestige...*

JOURNEE COUTEAU

dans la Capitale Mondiale de la Coutellerie

Déjeuner Gastronomique à la Villa Fani à THIERS



PROGRAMME de la MATINEE

10H15

Arrivée à Thiers, la capitale mondiale du couteau... *Une tradition ininterrompue depuis plus de sept siècles !*

La Coutellerie DAVID vous accueille dans son univers de tradition ancestrale revisité de savoir-faire actuel... Cette coutellerie existe depuis 1919 !

Un **espace cinéma** vous est réservé pour vous expliquer toutes les étapes de la fabrication, du montage, du façonnage, du polissage et de l'affutage... Vous serez plongés dans l'histoire et le présent de la coutellerie...

Puis ce sera **la visite du magasin qui est ouvert sur les ateliers.**

En temps réel, vous découvrirez la fabrication des couteaux... Cette coutellerie propose un choix exceptionnel de coutellerie artisanale, coutellerie de poche, arts de la table, et couteaux professionnels...

Un volontaire parmi vous sera désigné pour devenir l'espace d'un moment « coutelier » : *il fabriquera un couteau en un tour de main en le gravant au nom du club, guidé par un animateur, en souvenir de la journée passée à Thiers*

12H45 Le Déjeuner est prévu à la Villa Fani...
Magnifique table face à la chaîne des Puys...
Une photo de groupe sera offerte au Président

15H Café dansant... Juste le temps de se dégourdir les jambes...

16H Direction **Le SOUFFLE du DIABLE**, situé non loin du Creux de l'Enfer à Thiers ! Découvrez cet artisan qui vous fera partager sa passion et toutes les étapes du façonnage et soufflage de verres... Ses créations vous séduiront

17H Départ

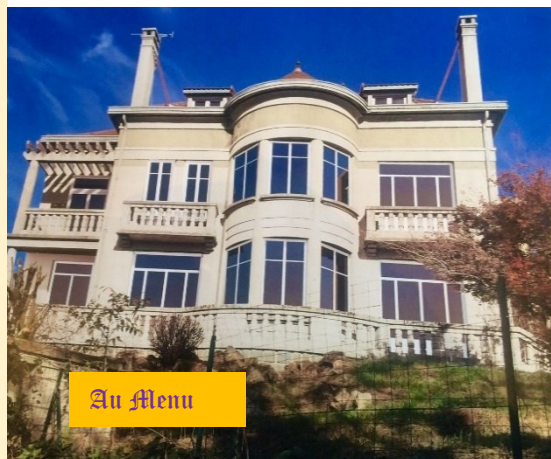
Journée Couteau : 42 €/pers

Tout inclus, selon programme,
hors transport en autocar
Gratuité Chauffeur



www.villafani-thiers.com
info@villafani-thiers.com
TEL : 04 73 94 76 88

Villa Fani
Salle de réceptions - Hébergement - Thiers 63



Au Menu

Soupe Champenoise
et sa Mise en Bouche

Mini Soupière de Cuisses de Grenouilles
à la Crème d'Ail

Croustillant de Saumon
aux Petits Légumes sur Velouté de Curry

Fraîcheur des Bitords

Emincé de Filet de Canard
Au Poivre Vert

Champignons au Jus
Papillote de Pommes de Terre

Trio des Fromages d'Auvergne
sur Lit de Verdure

Assiette Gourmande de Pâtisserie et Sorbet
sur Duo de coulis

Café

Boissons : Muscadet en Blanc, Rosé de Provence,
Côtes du Rhône en Rouge – à volonté