



Périgord de la gastronomie à la chaussure, les belles références

A partir de 6 personnes, ce circuit est proposé en convoi avec animateur en charge de gérer les arrêts étapes et le déroulement du circuit.

Après rassemblement du groupe sur le lieu de RDV, vous êtes accueillis par la première entreprise. Vêtus **des équipements de protection**, à votre tour de vous **immerger** dans **la vie de l'entreprise**. Votre hôte vous raconte l'histoire, souvent celle de notre quotidien et de notre futur et vous donne à découvrir la création des **produits gourmands, à déguster, à admirer**, à utiliser si près de chez vous. Place au **shopping** si vous êtes tentés !

Et c'est reparti, nous reprenons la route et près quelques kilomètres, une autre visite. Une autre occasion de **voir d'autres métiers**.

Puis une **pause** s'impose, c'est le moment de notre **déjeuner** réservé à l'avance. L'après-midi s'égrène. Une autre visite s'enchaîne. Il est déjà temps de se quitter.

Capacité : groupes de 6 à 15 personnes selon les circuits et faire en sorte que le groupe profite totalement de nos hôtes.

Conditions d'âge : selon le circuit

Circuit à la journée : le matin de 8h30 à 17h30 avec **pause repas non incluse** (format pique-nique possible ou restaurant).

Programme de visite : **L'atelier des fac-similés** (reproduction d'oeuvre) ; **Bovetti** (chocolaterie et musée) ; **Repetto** (Ballerines) ; **Rougié** (gastronomie) ;

Les entreprises partenaires sont données à titre indicatif. En cas de site fermé, le programme est adapté sans changer l'esprit du circuit.

Achat local



Tarif : 30€
HT/pers. hors
déjeuner

Les + produit

- Un choix varié de visites dans toute la Nouvelle-Aquitaine
- Un interlocuteur unique pour l'ensemble de votre circuit
- Une dimension culturelle innovante pour les plus curieux

En route pour l'innovation : une journée d'excursions et de visites guidées pour découvrir l'innovation sous différentes facettes et lever le voile sur des métiers passionnants, mais aussi rencontrer des acteurs passionnés et engagés qui ouvrent leurs portes pour vous recevoir

Prestations : réservation de restaurant sur notre itinéraire, fourniture d'un road-book de visites d'entreprises innovantes et emblématiques, centres de recherche, avec les moyens de transport à votre convenance, ateliers et dégustations (en option).

- > **Pays Basque** : innovation et Entreprises du Patrimoine Vivant
- > **Périgord** : de la gastronomie à la chaussure, les belles références
- > **Val de Garonne** : du nouveau dans nos assiettes
- > **La Rochelle** : le coeur vert d'une ZAE
- > **Limousin** : la tradition de la porcelaine revisitée



Programme type : de 8h30 à 17h30



contact@capburdi.fr - Tél : 06 38 78 76 29 / 06 10 63 09 41

