

Kokopelli et le voyage au centre de la terre

LE MAS D'AZIL



43 € / PERS.

BASE 20 ADULTES



Journée
Mai à septembre

Au programme

10h30 : Visite guidée de Kokopelli

La chaleureuse **maison éco-construite de Kokopelli** vous accueille pour vous faire découvrir le chemin de la graine, de la main du producteur à votre jardin.

C'est aussi une occasion toute particulière de voir s'épanouir sur les extérieurs quelques-unes des **1500 variétés de graines proposées**, bio et reproductibles !

Durée : 1h30 à 2h

12h30: Déjeuner dans un restaurant du village

Salade fraîcheur

Sauté de veau accompagné de gratin et légumes de saison

Bavarois framboise

Vin et café compris

Le chef se réserve le droit de modifier sa carte suivant les saisons et les produits du marché.

15h : Visite guidée de la Grotte du Mas d'Azil

Partez à la découverte des premiers hommes. Votre visite débutera par le centre d'interprétation de 300m² : maquettes et nouvelles techniques virtuelles vous permettront de mieux appréhender la visite guidée. Votre guide abordera tour à tour, la formation de cette gigantesque grotte, la paléontologie mais surtout la Préhistoire.

Durée : 1h

16h30 : Visite libre du musée de la Préhistoire

Ce musée permet de découvrir des collections d'armes et d'outils Magdaléniens, mais aussi de nombreux objets décorés parmi lesquels la reproduction du célèbre propulseur « Le faon aux oiseaux », ainsi que des galets peints, caractéristiques de la période azilienne.

Durée : 40mn

“ Vous aimerez :

- Le déjeuner à base de produits frais et locaux ;
- Les dimensions exceptionnelles de la Grotte ;
- La découverte de Kokopelli sous forme de visite/conférence.



*LE PRIX (BASE 20 PERSONNES)

Comprend : les visites mentionnées sur le programme - le déjeuner (vin et café compris) .

Ne comprend pas : le transport et les transferts - les boissons supplémentaires - les dépenses personnelles - l'assurance annulation.

NOUS CONTACTER

Office de tourisme des vallées
de l'Arize et de la Lèze

Elodie MACHICOT

05 61 69 99 90

www.tourisme-arize-leze.com

production@tourisme-arize-leze.com