



**Le centre du Graoux est ouvert toute l'année. Fort de son espace naturel préservé, le centre s'engage dans une démarche écotouristique : gîtes respectueux de l'environnement, animations écotouristiques, cuisine traditionnelle réalisée sur place à base de produits rigoureusement sélectionnés... Un véritable choix de tourisme pour demain !**



**25,00 €**  
GL/Jour/Personne

**Hébergement en Gestion Libre**

- Une salle de restaurant pour 60 personnes et sa cuisine entièrement équipée est mise à votre entière disposition : vous souhaitez organiser vous même votre restauration, à votre rythme et en toute convivialité.

- Nous pouvons prendre en charge votre petit déjeuner :

**6,50 €**  
Petit déj. seul

**Hébergement en Pension**

Nous sommes à votre disposition pour organiser la restauration sur l'ensemble de votre séjour. Un ou deux repas sur votre journée, à votre convenance...

**65,00 €\***  
Pension Complète

**47,75 €\***  
1/2 Pension

**24,00 €\*\***  
Ch<sup>bre</sup> double/Pers.

**48,00 €\*\***  
Ch<sup>bre</sup> individuelle

\* avec restauration

\*\* sans restauration

**Pause travail ou "Petit creux"**

Vous venez pour vivre une activité ou travailler en salle : une petite pause s'impose pour vous ressourcer ou simplement vous détendre !

Nous vous proposons notre gamme de service :

**1,70 €\***  
Pause café/Pers.

\* pause café (café, thé, chocolat, jus de fruit) 2,80 €  
pause sucrée (café, thé, jus de fruit, biscuits, fruits) 4,50 €  
pause salée (café, thé, jus de fruit, charcuterie, fromage, pain) 5,30 €



**Parc naturel régional des Landes de Gascogne**



**Choisissez le menu pour l'ensemble du groupe !**

**3,80 €\***  
Apéritif

\* Apéritif : Floc de Gascogne, assortiments de produits régionaux ...

**Suggestions menu traditionnel**

\* vin, fromage et café compris

**Entrées au choix**

- Tarte au saumon
- 
- Toasts au chèvre
- 
- Velouté de légumes
- 
- Avocat créole (selon la saison)
- 
- Melon au porto (selon la saison)

**Plats au choix**

- Emincé de poulet "sauce piquante"
- 
- Porc à la bière
- 
- Roti de veau et ses légumes
- 
- Roti de porc
- et son gratin de pommes de terre

**Desserts au choix**

- Gâteau au chocolat
- 
- Crumble de pommes
- ou de fruits rouges (selon la saison)
- 
- Sorbet
- 
- Tarte aux pommes

**17,25 €\***  
Menu Traditionnel

**Suggestions menu gastronomique**

\* apéritif, vin, fromage et café compris

**Entrées au choix**

- Salade landaise (gésiers canard, magret, pignons, crouton, tomates...)
- 
- Tartines de rillettes de canard grillé
- 
- Salade de chèvre chaud
- 
- Tourin à l'oignon

**Plats au choix**

- Confit de canard et ses légumes (haricots verts et pommes forestières)
- 
- Gigot d'agneau grillé accompagné d'un clafoutis de courgettes
- 
- Magret grillé et son gratin de pomme de terre
- 
- Sauté de veau à la cannelle et au piment accompagné d'un riz pilaf ou de pomme de terre

**Desserts au choix**

- Tourtière aux pommes ou aux pruneaux
- 
- Millas
- 
- Sorbet
- 
- Crème brûlée

**29,00 €\***  
Menu Gastronomique



A la découverte de la

**TERRE**



**Parc naturel régional des Landes de Gascogne**



**CENTRE DU GRAOUX**  
31 route du Graoux  
33830 BELIN-BELIET

Tél. 05 57 71 99 29  
Fax 05 57 71 99 20  
centre-graoux@parc-landes-de-gascogne.fr