

M

H

N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA



## COURS DE CUISINE

“ESSAYER D'ACQUÉRIR DE L'EXPÉRIENCE À PEINE EN THÉORIE,  
ÇA REVIENT AU MÊME QUE D'ESSAYER DE NE PLUS AVOIR FAIM  
À PEINE EN LISANT LE MENU.”

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

**Venez à Herdade da Malhadinha Nova découvrir les secrets de la cuisine gastronomique et apprenez toutes les astuces avec notre brigade de cuisine.**

## JOUR 1

Arrivée à Herdade da Malhadinha Nova accompagnée d'un verre de bienvenue avec l'un des vins de la Herdade;

Visite de la propriété à bord de nos véhicules tout-terrain vintage. Découvrez les pratiques biologiques de notre équipe de viticulture et profitez du vaste paysage que l'Alentejo vous offre;

Visite de la cave à vin suivie d'une dégustation de vins accompagnée par notre équipe d'oenotourisme;

Atelier de cuisine – Module I – Trucs et conseils. Apprenez quelques secrets qui vous faciliteront la vie en cuisine;

Pour commencer votre soirée, dîner avec nous et découvrez le mariage parfait entre la gastronomie et les vins produits à la Herdade.

## JOUR 2

Petit-déjeuner. Lors du premier repas de la journée laissez-vous emporter par les magnifiques saveurs et arômes de l'Alentejo;

Balade en VTT. Une expérience radicale plein d'adrénaline entre les vignes de la propriété;

Atelier de cuisine – Module II – Visite du potager et des vergers. Venez découvrir notre production bio de légumes et fruits;

Déjeuner léger sur la base du plat confectionné le long du module de cuisine;

Atelier de cuisine – Module III – Cuisine végétarienne. Apprenez à cuisiner les légumes de saison et les végétaux que vous avez cueillis le matin, profitant du meilleur que la nature nous donne;

Dîner thématique confectionné par notre équipe de gastronomie, dirigée par le Chef consultant Joachim Koerper.

# M

## H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

### JOUR 3

Petit-déjeuner – Appréciez le paysage de la Malhadinha tout en dégustant les délices que le Chef aura préparés spécialement pour vous;

Atelier de cuisine – Module IV – Visite de l'oliveraie et des pâturages extensifs où vous pourrez voir diverses espèces AOP créées à la Herdade da Malhadinha Nova – vaches alentejanas, brebis Mérinos et le porc noir;

Pique-nique dans les vignes de la Herdade, où vous pourrez déguster tous les détails de notre cuisine De la ferme à la table;

Séance de pêche – Après avoir découvert notre bétail, vous vous devez d'explorer ce que le ruisseau de Terges offre: l'achigan;

Atelier de cuisine – Module V – Poisson. Apprenez comment tirer profit des poissons que vous venez de pêcher;

Pour commencer votre soirée, dîner avec nous et découvrez le mariage parfait entre la gastronomie et les vins produits à la Herdade;

En arrivant dans votre chambre, dégustez des petits-fours que nous avons préparés spécialement pour vous.

### JOUR 4

Réveillez-vous avec la fraîcheur matinale. Sentez les premiers arômes et jouissez d'un petit-déjeuner rempli de fruits, compotes et jus naturels;

Atelier de cuisine – Module VI – Confiserie contemporaine dans la tradition. Apprenez les recettes des mets sucrés conventuels créés au couvent de Beja, tenues secrètes pendant des siècles et recrées par la Cheffe consultante Cíntia Koerper;

Déjeuner léger - Après un début de matinée si sucré, nous suggérons un déjeuner léger, avec des produits bio et organiques;

Check-out.

# M H N

HERDADE  
MALHADINHA  
NOVA

## TARIF DE L'EXPÉRIENCE

Sur Demande [Expérience par personne en Chambre Double au Monte da Peceguina]  
Sur Demande [Expérience par personne en Suite au Monte da Peceguina]  
Sur Demande [Expérience par personne à la Casa do Ancoradouro]  
Sur Demande [Expérience par personne à la Casa das Artes e Ofícios]  
Sur Demande [Expérience par personne à la Casa da Ribeira]  
Sur Demande [Expérience par personne à la Casa das Pedras]

0-3 ans sur demande / 4-6 ans sur demande / 7-12 ans sur demande

[Compris dans le prix] 3 Nuits de Séjour. Tous les repas mentionnés dans le programme. Toutes les activités mentionnées dans le Programme.

[Non compris dans le prix] Toutes les boissons des Repas et en-dehors, sauf celles mentionnées dans le Programme.

[Politique d'Annulation] Les réservations peuvent être modifiées ou annulées dans un délai supérieur à 5 jours avant la date d'arrivée. En cas d'annulation, après 5 jours avant l'enregistrement, la totalité (100 %) du montant de la réservation vous sera facturée. En cas de non-présentation ou de sortie anticipée, la totalité du montant de la réservation vous sera facturée.