



SORTIE ANNUELLE DE L'ASSOCIATION

DE LA HAUTE-GARONNE

Sortie à Saint-Lizier, Cité d'art et d'histoire

**La sortie annuelle des Amis des Archives de la Haute-Garonne
se fera le samedi 25 mai 2019**

À marquer dès maintenant dans vos agendas ! Notre sortie se fera cette année sur un seul site : la cité épiscopale de Saint-Lizier en Ariège.

8h00 : Départ en car des Archives départementales, 11 bd. Griffoul-Dorval, 31400 Toulouse.
Parking gratuit sur place ; arrêt de la ligne de bus n° 27.

9h45 : Accueil à l'Office de Tourisme de Saint-Lizier

10h : Grande Visite guidée de la Cité de Saint-Lizier : la Cathédrale de Saint-Lizier dont le chœur est orné d'un ensemble de fresques romanes unique dans les Pyrénées ; le Cloître roman, unique en Ariège ; le Trésor des Evêques (crosse du XII^e, buste reliquaire de saint Lizier, etc) ; la Pharmacie du XVIII^e siècle (faïences, verreries, trousse de chirurgien, etc.).

À midi, nous prendrons notre repas au restaurant gastronomique Le Carré de l'Ange. (Voir le menu au dos du bulletin d'inscription).

14h30 : Musée départemental et la Cathédrale de la Sède : Archéologie et arts et traditions populaires ; Cathédrale ornée de fresques Renaissance ; Expositions temporaires.

16h00/16h30 : Retour en car à Toulouse, arrivée entre 18h00-19h00.

Participation par personne : **51 €**

Nous avons réservé un car de 50 places.

Seront prises en compte les premières inscriptions à la réception des chèques.

Merci de bien vouloir détacher ce coupon et de le joindre à votre chèque de règlement à l'ordre des « Amis des Archives de la Haute-Garonne ». À renvoyer par voie postale ou à remettre à l'accueil des Archives, 11-14 boulevard Griffoul Dorval, 31400 Toulouse.

Madame, Monsieur _____ participeront à la sortie de Saint Lizier le samedi 25 mai 2019.

Nombre de places retenues _____ X 51 € = _____ € (chèque ci-joint)

Vos amis et amis seront les bienvenus à cette sortie

Repas au restaurant gastronomique Le Carré de l'Ange

Paul Fontvieille propose une cuisine gastronomique et d'inspiration pyrénéenne toujours guidée par la recherche de la perfection. Du choix des produits au dressage des assiettes, l'exigence de la qualité guide son travail et celui de son équipe. Pour privilégier les circuits courts, les produits sont pour la plupart ariégeois. Pour respecter l'environnement et offrir des produits de qualité, ils sont de préférence biologiques. Chaque assiette offre à l'œil et au palais cette recherche constante d'un travail parfaitement accompli. Une passion en somme, de l'art culinaire ou de l'art tout simplement.

Mise en bouche

Œuf mollet de Mr. Junquet

Petits pois à la française, croquette d'agneau, mini courgette farcie au caviar d'aubergine

Panacotta vanille-fraise

Mignardises

1 verre de vin et 1 café

Menu évolutif en fonction des arrivages et de la saison

