

Vin & nature – Un voyage culinaire au cœur de la nature (3 jours) **A partir de 1 495 €/personne**

Savourez la nature finlandaise à travers des produits locaux, la cueillette saisonnière et des expériences culinaires guidées par des experts. Ce voyage de trois jours allie ingrédients sauvages, accords mets-vins et cuisine nordique raffinée, le tout dans le cadre paisible de Terwa.

JOUR 1 – CUEILLETTE & DE LA FORÊT À L'ASSIETTE

15h00 Arrivée et accueil pétillant

16h00 Balade de cueillette : herbes sauvages, baies ou champignons

Une expérience de cueillette guidée par un professionnel. Les participants apprennent à identifier les herbes, baies ou champignons comestibles selon la saison et découvrent leur utilisation traditionnelle et moderne dans la cuisine nordique.



18h00 De la forêt à l'assiette – Expérience culinaire d'été

Le programme se conclut par un repas partagé « de la forêt à l'assiette », préparé avec un chef professionnel, transformant les ingrédients récoltés en un plat nordique moderne.

JOUR 2 – VIN, BIEN-ÊTRE & DÉGUSTATION DE PRODUITS LOCAUX

08h30 Petit-déjeuner au Terwa

10h30 Forest Mind – en apéritif

Séance guidée de Forest Mind pour clarifier l'esprit et éveiller les sens grâce à des mouvements doux, la pleine conscience et la présence en nature.

13h00 Déjeuner avec accords mets-vins

15h00 Dégustation de vins dans la cave du Terwa

Dégustation guidée de vins internationaux sélectionnés, accompagnés de bouchées inspirées de la cuisine nordique, dans la cave à vin atmosphérique du Terwa.



17h00 Expérience sauna au bord du lac

19h00 Dîner gastronomique cinq services avec vins assortis au manoir

Menu raffiné inspiré des ingrédients sauvages nordiques, accompagné de vins soigneusement sélectionnés.

JOUR 3 – CLÔTURE & DÉPART

08h00 Petit-déjeuner au Terwa

10h00 Préparation du pique-nique en pleine nature, ensemble

11h00 Pique-nique léger au point de vue du lac
Inclut conseils et astuces d'un chef de niveau Rotisseur.

13h00 Cercle de clôture & départ



Bon à savoir :

Catégories / Thèmes : Culinaire / Nature / Bien-être / Expérience privée

Niveau de difficulté physique : Facile

Saison : Printemps, Été, Automne

Durée : 3 jours

Participants / taille du groupe : Minimum 8 personnes

Langues : Anglais

Cuisine de niveau rotisseur incluse : Pension complète, incluant accords mets-vins et forfaits boissons tels que spécifiés

Nuits incluses dans le prix : Deux nuits d'hébergement / Nuitée en chambre double (standard hôtel haut de gamme)

Guide inclus dans le prix : Oui – guides professionnels et chefs

Transport : Les activités commencent généralement depuis la cour du domaine, mais le transport vers le lieu de l'activité est toujours inclus dans le programme. Des services de transport séparés sont disponibles.

Services optionnels :

Transport depuis/vers l'aéroport : 4 personnes ou moins : 215 € par trajet / 4 à 16 personnes : 380 € / Plus de 16 personnes : 490 €

Aspect durabilité : La cueillette saisonnière, les ingrédients locaux et le partage des connaissances soutiennent une culture alimentaire durable et l'utilisation respectueuse des ressources naturelles.

Prix : 1 495 € / personne (minimum 8 personnes) TTC

Comprend les repas, les forfaits boissons et vins mentionnés dans le menu, les ateliers et l'hébergement.