



Le Musée du GÂTEAU BASQUE

À SARE !

Euskal Bixkotxaren Erakustokia



VISITES 2019 : GUIDÉES À HEURES ET JOURS FIXES !

Entrez dans ce véritable Musée vivant et authentique dédié à la gourmandise des basques. Depuis 1992, cet écrin de verdure abrite la famille d'artisans créatrice qui partage sa recette et son histoire avec ses visiteurs. Une expérience humaine en toute simplicité et convivialité ! Fabrication et vente directe.

LA VISITE DÉCOUVERTE

*1 h dans le Musée et sa cuisine d'origine reconstituée,
démonstrations et dégustations partagées avec le Pâtissier-Guide*

« A la découverte des goûts et des saveurs de ce gâteau patrimoine ! »

Tarifs : Ad. : **9 €** / Enf. (4 à 13 ans) : **7 €** / Famille 2 ad. + 2 enf. : **29 €** / 2 ad. + 3 enf. : **32 €**

Pour les dates et horaires, se référer au tableau dédié au verso.

LES ATELIERS

dans la salle de cours, dirigés par le Pâtissier-Guide

L'ATELIER n°1

(1h30, à partir de 8ans)

«Tours de main, confection et méthodes»

Tarif unique : **18 €** / avec
remise du gâteau cuit.

L'ATELIER n°2

(2h30, à partir de 12ans)

«Atelier 1 + Fabrications : pâte et crème»

Tarif unique : **30 €** / avec
remise des produits fabriqués.

LE PASS GOURMAND

De 11h30 à 17h, le Pass inclut : la Visite Découverte
+ L'histoire de l'origine du gâteau basque : l'Etxe (maison) + la formule déjeuner + L'Atelier n°2
Tarif unique : **48,50 €**

*Pour les dates et horaires, se référer au tableau dédié au verso
Tarifs pour Scolaires et Groupes sur devis et rdv au 06 71 58 06 69.*

LES FORAITS RESTAURATION

tous les midis

Formule déjeuner + Visite Découverte : **21,50 €**

Formule déjeuner + Atelier n°1 : **30 €**

Formule déjeuner + Atelier n°2 : **42 €**

Réservations,
disponibilités
& paiements en ligne :

legateaubasque.com



LA BOUTIQUE «ETXEKO»

"fait maison"

Ouverte aux dates d'ouverture du Musée, de 10h à 18h30.

Vous y trouverez nos productions réalisées dans l'unité de fabrication attenante, selon nos recettes familiales et traditionnelles :

**Gâteau Basque à la crème ou à la cerise,
Tarte Amatxi, Xareta, Gâteau aux trois chocolats (sur commande),
Sablés, macarons, madeleines, confitures et bien d'autres !**

POUR LES GROUPES

Goûters sucrés ou salés,
repas traditionnels, tapas,
dîners spécifiques...
Nous contacter directement.

UN ESPACE

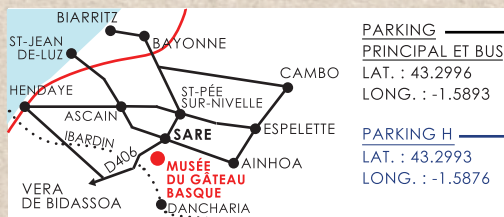
pour vos événements !

Mariages, séminaires,
réceptions, zikiro,
brunch...

Pour toute demande ou événement particulier :

Contactez Fred au
06.71.58.06.69

DATES et JOURS d'OUVERTURE	LA VISITE DÉCOUVERTE	LES ATELIERS	LE PASS GOURMAND	LA BOUTIQUE
DU 09.04.19 AU 10.05.19 Du Mardi au Vendredi (fermé les Mercredis 1 ^{er} et 8 mai)	11H30 15H - 17H	MARDI ET JEUDI Ateliers à 14 h 30 / Pass à 11 h 30		DU MARDI AU VENDREDI
DU 14.05.19 AU 05.07.19 Le Mardi, le Jeudi et le Vendredi (ouvert le Jeudi 30 mai)		JEUDI Ateliers à 14 h 30 / Pass à 11 h 30		LES MA., JE., VEND
DU 08.07.19 AU 31.08.19 Du Lundi au Vendredi (ouvert le Jeudi 15 août)	11H30 15H - 17H	MARDI ET JEUDI Ateliers à 14 h 30 / Pass à 11 h 30		DU LUNDI AU VENDREDI
DU 03.09.19 AU 27.09.19 Le Mardi, le Jeudi et le Vend. (fermé le Mer.)	11H30 15H - 17H	JEUDI Ateliers à 14 h 30 / Pass à 11 h 30		LES MA., JE., VEND
DU 01.10.19 AU 21.10.19	UNIQUEMENT GROUPES SUR RÉSERVATION			
DU 22.10.19 AU 01.11.19 Du Mardi au Vendredi (ouvert le 1 ^{er} novembre)	11H30 15H - 17H	MARDI ET JEUDI Ateliers à 14 h 30 / Pass à 11 h 30 Ouverture exceptionnelle le Vendredi 1^{er} novembre		DU MARDI AU VENDREDI



PARKING PRINCIPAL ET BUS
LAT. : 43.2996
LONG. : -1.5893

PARKING H
LAT. : 43.2993
LONG. : -1.5876

Au bord de la Dép.406, à gauche, en direction de Vera de Bidasoa
Puis accès à pied 250m (ou voiture sur demande)

et personnes à difficultés
Boutique accès direct : accessible par route, 1^{ère} à g. après parking principal, puis 1^{ère} à d.



TERRE ET CÔTE BASQUES
PAYS DE SAINT-JEAN-DE-LUZ - HENDAYE



LE MUSÉE DU GÂTEAU BASQUE

Maison Haranea
Dép.406
Quartier Lehenbiçay
64310 Sare

06.71.58.06.69
gateaubasque@orange.fr
legateaubasque.com

Retrouvez-nous aussi sur Facebook !

