

**• Programmes à la journée • Evénements familiaux
• Formules séjours**



Nouveauté 2025

**Démonstration
équestre**



**Cuisine traditionnelle
aveyronnaise**



**L'aventure en marche
sur le toit du Larzac**



**Musée des Traditions
de l'Aveyron**





Un peu d'histoire



En 1972 mon grand père Loulou vend sa société pour élever des chevaux sur Le Larzac, il a alors un véritable coup de cœur pour cette ferme, Gaillac. Il débute les promenades à cheval

avec un piquet d'une dizaine de chevaux tandis que Moune, ma grand-mère conserve son activité d'enseignante à Millau et fait les allers retours.

Michel, Olivier et Philippe leurs 3 enfants développent, spectacle, dressage, loisir, élevage et se passionnent pour le cheval Lusitanien qui deviendra le cheval référent au Domaine de Gaillac.

En 1985, une nouvelle activité voit le jour avec l'aménagement de la bergerie en restaurant. Moune et Laure, l'épouse de Michel travaillent alors ensemble.

Voilà comment tout à commencé. Aujourd'hui ce sont 4 générations qui vivent ensemble dans ces lieux où nous aimons vous accueillir.

Erika

Le Domaine de Gaillac

Notre Domaine regorge d'activités pour vous permettre de passer un moment convivial et ludique. Vous pouvez aussi bien vous restaurer, séjourner, visiter notre musée des traditions, déguster et acheter des produits locaux « fait maison » dans notre boutique, randonner et partir en balades à cheval !

Au Domaine, vous pouvez visiter les installations équestres, les écuries et le manège.





photo non contractuelle

Notre restaurant

L'ancienne bergerie entièrement rénovée, vous accueille pour vos repas de groupe, avec une capacité de plus de 250 couverts. Vous découvrirez toutes sortes d'objets insolites, tous liés à l'élevage ou l'utilisation du cheval. En poussant les portes de notre salle de restaurant, vos papilles vont s'épanouir à l'odeur de notre cuisine traditionnelle aveyronnaise.

Vous verrez tourner dans l'immense cheminée nos jambons à la broche flambés au capucin (Lou Flambadou en occitan, instrument indispensable de la cuisine Caussenarde), et moult autres plats traditionnels qui font le succès de notre restaurant.





Le Musée des traditions

C'est dans un lieu soigneusement aménagé que le passé reconstitué grandeur nature reprend vie.

Le long d'une rue imaginaire d'un village Aveyronnais, de nombreux mannequins en costumes traditionnels vous invitent à partager le quotidien de nos aïeux. Le charme des commerces d'antan, l'ambiance nostalgique de la place du village et de l'école communale, le savoir-faire des arts et des traditions populaires, attendent petits et grands pour un voyage original, ludique et culturel à travers le temps.



Musée + repas

31€

Transport non
compris



Le Musée des Traditions dans lequel sont exposés différentes scènes de la vie d'un village d'autrefois.



90 mannequins en costume d'époque vous font découvrir le quotidien de nos aïeux.

Vous l'aurez compris c'est un véritable inventaire à la Prévert que la Famille Arnal vous invite à découvrir au Domaine de Gaillac

Notre boutique

Découvrez notre boutique avec nos conserves de produits régionaux fabriquées au Domaine.



Pâtés aux oignons doux des Cévennes, au thym, au poivron, au Roquefort mais aussi Daube de Sanglier, Melsat, Tripes.

Journées au Domaine de Gaillac

Sentier d'exploration : l'Aventure en marche sur le toit du Larzac

Au départ du Domaine de Gaillac, partez à la découverte de l'emblématique Larzac à travers le site des Causses et Cévennes inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco. 6 points d'intérêts tels qu'une Buissière, un puits Romain, la ligne de Crête, le Puech des Fourches, la coulée de Basalte vous mèneront au point culminant du Larzac Le Serre de la Lavande à 926 m d'altitude.

De là c'est avec émerveillement que vous pourrez admirer un panorama à couper le souffle, du Larzac Méridional jusqu'au Lévezou en passant par les Contrefort des Cévennes.

Possibilité de vous faire accompagner par un guide qui vous dévoilera tous les secrets de la faune et de la flore.

Info utiles : Départ : Domaine de Gaillac

Parcours orange facile 6 km.

Parcours violet difficile 10 km.

Accompagnateur recommandé sur devis



Repas + randonnée
à partir **28,50€**
Transport non
compris

Les Latinos Lovers

Les deux frères Tito et Samuel sont d'origine Andalouse, issus d'une famille de musiciens, ils se produisent dès leur plus jeune âge sur des rythmes Gipsy, en parcourant les routes de France.

Grâce à leur accent teinté de soleil ils assurent de nombreuses tournées. C'est au Domaine de Gaillac que vous aurez la chance de danser sur leurs plus belles reprises aux rythmes latinos.



Repas + Après-midi
Latina
54€
Transport non
compris

Benjamin Michel

Les années 70 résonnent en lui, il étoffe ainsi son répertoire en incarnant les plus grands chanteurs Français, Joe Dassin, Aznavour, Gainsbourg, Brassens, Dutronc. Prévoyez donc de passer une après-midi qui ne manquera pas de panache par ses mélodies incontournables.



Repas + Après-midi
Frenchy
52€
Transport non
compris

Journées au Domaine de Gaillac

Le Petit Cabaret

LE PETIT CABARET C'EST QUOI ?

Attendrissant et attachant...

Lui est distrait, maladroit, rêveur.. Elle est une danseuse de Flamenco passionnée, enflammée.. Il ne veut définitivement pas travailler, pourtant ils doivent montrer leur spectacle comme chaque jour, donner à voir leur petit Cabaret..

Entre numéros improvisés, comique, dressage, danse, musique et autre, un duo surprenant et touchant qui nous apporte un peu de fraîcheur et de légèreté.

Le burlesque, la folie, et même un peu de poésie seront au rendez-vous !

Un spectacle charmant pour petit et grand !



Repas + spectacle
40,50 €
Transport non
compris

Démonstration Équestre

Nouveauté 2025

Passionnée du dressage classique, troisième génération d'une famille de spectacle et de dresseur de chevaux, Carla Petot, vous présente dans une démonstration équestre, sa cavalerie.

A la fois amazone, bohémienne, écuyère, elle danse au rythme des allures ce pas de deux répété où s'enchainent piaffer, pirouettes, et changements de pieds.



Démonstration
équestre + Repas
43,50 €
Transport non
compris

Remi magie



Repas + spectacle
44 €
Transport non
compris

Vos excursions à la journée

Programme 1 : Sur les Rails du Larzac

LA VOIE FERRÉE EN LIBERTÉ

- 9h45 Vélo Rail du Larzac
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

À 2,5 km du village de Ste Eulalie de Cernon, vous découvrirez la gare, le Vélorail, et le Train Touristique du Larzac. En groupe, ce voyage original fait parcourir à Vélorail et en Train une voie ferrée centenaire pleine de charme qui offre aujourd'hui un superbe patrimoine d'ouvrages d'art ferroviaire : 12 tunnels et 4 viaducs parfaitement préservés avec une vue panoramique sur la vallée du Cernon et sa commanderie templière. Ce voyage hors du temps ravira les grands comme les petits... et sans efforts ! Circuit proposé : « Les Orchidées »



Rdv à la gare du Vélo-rail du Larzac

La journée
46 €/pers
Transport non
compris

Programme 2 : La Couvertoirade cité templière

UNE INVITATION AU VOYAGE AU CŒUR D'UN TRÉSOR MÉDIÉVAL

- 10h00 Visite guidée de la Couvertoirade
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

La Couvertoirade, est un magnifique petit village au cœur du Plateau du Larzac. Poussez les portes du temps et pénétrez dans le fief des Templier et des Hospitaliers. Admirez le château templier, unique en France, arpentez les imposants remparts Hospitaliers du XVème siècle et flânez dans les ruelles bordées d'échoppes et d'hôtels particuliers. Assistez à la visite commentée de la cité templière et hospitalière de La Couvertoirade. Un guide du service tourisme vous fera découvrir toutes les beautés cachées de ce joyau du XIIème et XIVème siècle. Vous aurez enfin un moment libre dans la cité, à la découverte de tous les petits magasins aux couleurs locales.



Rdv sur la pelouse des remparts

La journée
38 €/pers
Transport non
compris

Programme 3 : Visite des Caves Société

DÉCOUVREZ TOUS LES SECRETS DE LA LÉGENDE

- 10h00 Visite des Caves Société
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

La journée débute aux mythiques caves Société à Roquefort. La nature omniprésente a façonné en sous-sol un écrin, où depuis des siècles, les hommes et les femmes perpétuent la tradition pour donner naissance à ce fromage au caractère si particulier, reconnu comme la première appellation d'origine fromagère en France dès 1925. Un guide vous attend pour une visite des caves millénaires où s'affine depuis plus de 150 ans le roi des fromages.

La visite se terminera par une dégustation à la boutique des caves Société



Rdv aux Caves Société à Roquefort

La journée
35 €/pers
Transport non
compris

Vos excursions à la journée

Programme 4 : Scénographie de Ste Eulalie de Cernon

UNE TERRE DE CHEVALERIE

- 10h30 Scénographie de Ste Eulalie
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

« En ce 18 avril 1794, sur l'île de Malte, est mort monsieur Jean-Antoine Riqueti de Mirabeau, bailli de l'ordre de Malte, dernier commandeur de Sainte Eulalie-de-Cernon. Une page de presque sept cent ans d'histoire se tournait. Le Larzac des templiers et des hospitaliers entrait dans un long sommeil historique, qui vient de prendre fin. »

La bougie est soufflée... dans les volutes de fumées, apparaît un moine penché sur une table. A ses côtés, un templier, debout, avec une fière allure. S'inscrit alors en lettre de feu le texte de la donation de Raymond, abbé de Gellone, de l'église de Sainte-Eulalie à l'ordre du temple.



Rdv à Ste Eulalie de Cernon

La journée
41 €/pers
Transport non
compris

Programme 5 : Aromatiques du Larzac

FERME DES HOMS

- 10h00 Aromatiques du Larzac
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

Au bord du plateau du Larzac surplombant la Vallée de la Dourbie, la ferme des Homs cultive et sublime les plantes aromatiques locales en apéritifs, eau de vie, vinaigres et sels aromatisés, infusions, sirops...

Marion et Romain, les producteurs

vous accueilleront pour vous faire découvrir les plantations, le séchoir, l'atelier de transformation. La visite se terminera par une dégustation des produits et notamment du fameux Pastis des Homs, régulièrement médaillé au concours Général Agricole de Paris.



Rdv à la ferme des Homs

La journée
34 €/pers
Transport non
compris

Programme 6 : Visite à la ferme

DÉCOUVERTE DE LA FERME

- 10h30 Visite guidée du musée des Traditions
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 15h00 Visite à la ferme

Martine et Alain vous accueillent dans leur Ferme où se côtoient brebis laitières et vaches à viande. Venez partager leur passion pour ce métier d'éleveur à travers cette visite.

Vous découvrirez la vie de la ferme au rythme des saisons et du cycle des animaux. La discussion se poursuit dans une ancienne bâtisse caussenarde autour d'un goûter gourmand.



Rdv au Domaine de Gaillac

La journée
38 €/pers
Transport non
compris

Vos excursions à la journée

Programme 7 : visite de nant + visite de la biscuiterie

AU CŒUR DES GRANDS CAUSSES, NANT, JARDIN DE L'AVEYRON

- 10h00 Visite de la fabrique de biscuits
- 11h00 Visite de Nant
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du Musée des Traditions

Entre Causses et Cévennes, le village de Nant se niche au cœur d'une vallée située au confluent de deux rivières : La Dourbie et le Durzon. D'origine celtique, le nom du village évoque la rencontre entre la terre et les eaux. La journée commencera chez Louise pour visiter sa fabrique traditionnelle de bonbons, de chocolats et de galettes des templiers. La visite se clôturera par une dégustation. Enfin, cette matinée gourmande se poursuivra par une visite guidée du charmant village de Nant.



Rdv à la chocolaterie de Nant, sortie du village, direction Millau

La journée
32 €/pers
Transport non
compris

Programme 8 : La Cité des Pierres

MONTPELLIER-LE-VIEUX

- 10h00 Visite de la Cité de Pierres
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 14h30 Visite guidée du musée des Traditions

Partez à la découverte de fantastiques rochers ruiniiformes, dans le plus grand labyrinthe rocheux d'Europe ! L'eau, le vent et le temps ont sculpté cette cité fantastique dans la pierre grise du causse Noir, territoire Unesco « Causse et Cévennes ». Vous aurez la chance de vous promener à travers un univers insolite de rochers aux formes étranges et de parcourir ce site grandiose sans effort grâce à un petit train.



Rdv à La Cité de Pierres

La journée
42 €/pers
Transport non
compris

Programme 9 : Le Viaduc de Millau

LE VIADUC DE MILLAU

- 10h30 Visite du musée des Traditions
- 12h30 Repas au Domaine de Gaillac
- 15h00 Viaduc de Millau

Grâce à cette visite, vous allez pouvoir revivre l'épopée unique de la construction du Viaduc de Millau. 6000 m² pour tout savoir sur le viaduc : films, maquette, panneaux explicatifs et visite guidée dans le « Sentier des Explorateurs ». En apprendre davantage sur le viaduc de tous les records, c'est facile, suivez le guide Eiffage et vivez une expérience unique, au plus près de l'ouvrage ! Parcourez le Sentier des Explorateurs, une ancienne piste du chantier aujourd'hui jalonnée de maquettes grandeur nature. Observez le fonctionnement du translateur (innovation technologique du groupe Eiffage) et accédez au nouveau belvédère : une vue imprenable juste sous le tablier.



Rdv au Domaine de Gaillac

La journée
37 €/pers
Transport non
compris

Nos menus

25,50 €

Menu Gourmet

Verre de l'amitié

Croquants de tête de veau

ou

Crêpe au Roquefort

ou

Assiette de charcuterie maison

ou

Salade Aveyronnaise

(croûtons, oignons doux des Cévennes, lardons, sauce Roquefort)

Dégustation de pâté fait maison

Jambon à la broche flambé au flambadou

Truffade, mijoté de légumes

ou

Coufidou de joues de bœuf, truffade

ou

Boeuf en croûte, truffade, mijoté de légumes (haché de bœuf d'Aubrac)

ou

Aligot, saucisse maison (sup 5€)

Assiette de fromages

Pâtisserie Maison

Vin du Languedoc en carafe et café compris

Formule Groupe : menu unique, plats fait maison.

22 €

Menu Express

Croquants de tête de veau

ou

Crêpe au Roquefort

ou

Assiette de charcuterie maison

ou

Salade Aveyronnaise

(croûtons, oignons doux des Cévennes, lardons, sauce Roquefort)

Dégustation de pâté fait maison

Jambon à la broche flambé au flambadou

Truffade, mijoté de légumes

ou

Coufidou de joues de bœuf, truffade

ou

Boeuf en croûte, truffade, mijoté de légumes (haché de bœuf d'Aubrac)

Pâtisserie Maison

Vin du Languedoc en carafe et café compris

Formule Groupe : menu unique, plats fait maison.

42 €

Menu Gala

Kir Royal

Mise en bouche

Terrine de foie gras sur son toast et compotée d'oignons

Gravlax de saumon et mousse citronnée

Souris d'agneau rôtie, jus d'ail au thym, aligot

Plateau de fromage

Délice au chocolat

Vin en bouteille La Calade Rouge et Rosé

1 bouteille pour 8

Café compris

Formule Groupe : menu unique, plats fait maison.



Les Gourmandises de l'Avent

Marché de Noël ! Du 17 au 23 Novembre 2025

Participez à votre 1er marché de Noël de l'année ou vous trouverez de nombreuses créations d'artisans et d'artistes locaux avec, entre autres, vêtements, cuir, bijoux, céramiques, coutellerie,... pour préparer vos cadeaux des fêtes de Noël, mais également, fromages, charcuteries, épices, pâtisseries, alcools et vins de nos producteurs Aveyronnais, pour régaler vos amis de nos spécialités.

Amusez-vous lors de l'après-midi dansant ou notre animateur, artiste et musicien vous fera guincher aux rythmes de Tango, Paso-Doble, Charleston et autres Swings.

Et en fin d'après-midi de cette belle journée, vous repartirez avec un coffret dégustation 3 saveurs de chez Roquefort Société.



Votre programme de la journée pour cette semaine promotionnelle

La journée
51,50 €/pers

10h30

Ouverture du marché de pays ou une vingtaine d'artisans et producteurs de produits régionaux, bijoux et différents objets de décoration vous réserveront le meilleur accueil.

Le musée des traditions sera ouvert pour une visite libre toute la matinée

12h30

Repas Aveyronnais au restaurant du Domaine

14h30

Après-midi dansant. Un animateur, musicien et chanteur, vous fera danser sur des rythmes de variété et de musette.

17 h

Fin de la prestation et retour vers vos destinations



Menu

Verre de l'amitié

Soupe Aveyronnaise

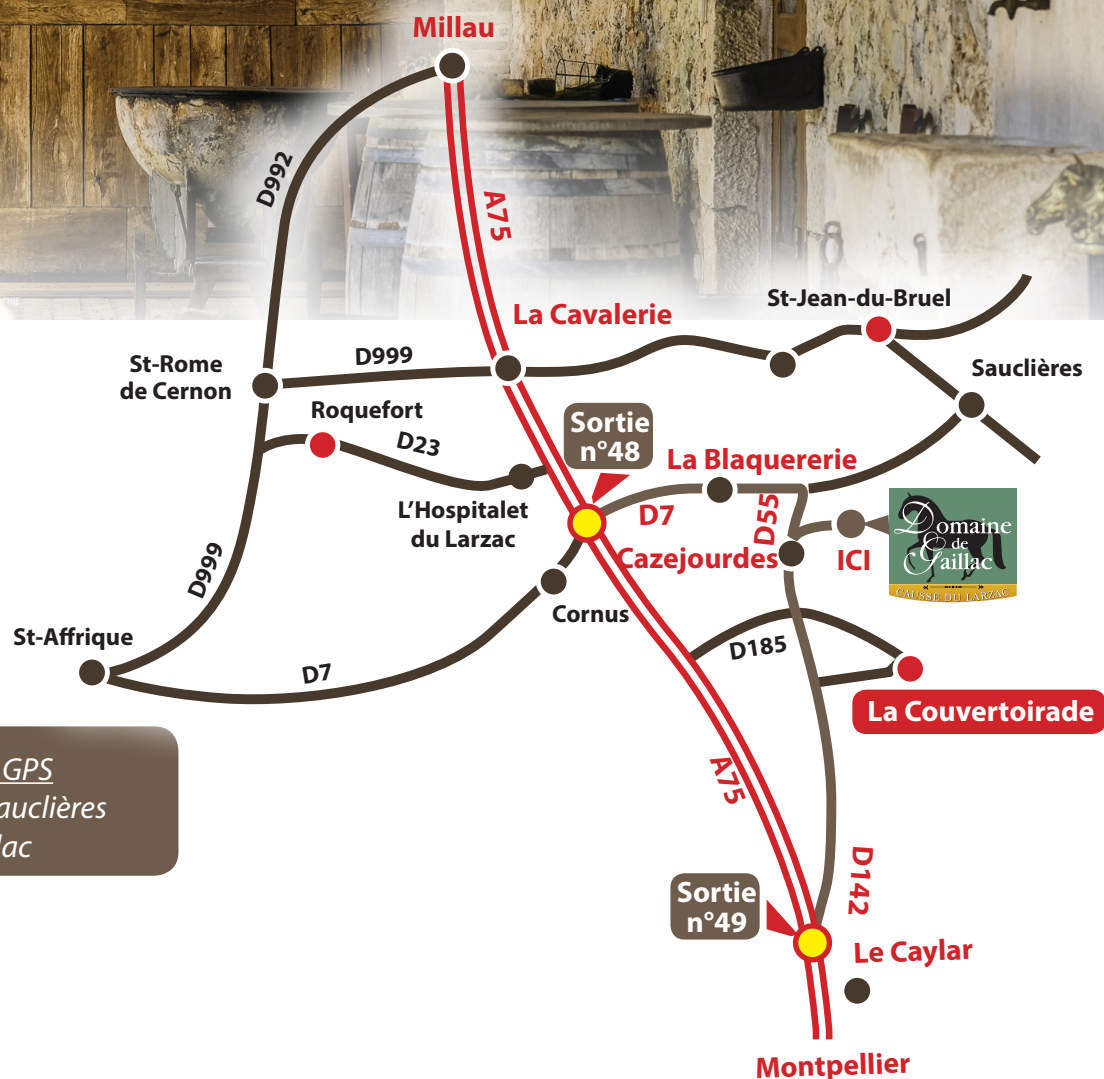
Dégustation de pâté maison

Aligot et joues de bœuf confites

Assiette de fromages

Bûche de Noël

Vin et café compris



Coordonnées GPS
Commune : Sauclières
Lieu-dit : Gaillac

Domaine de Gaillac

Départementale 55 au km 8,5 - Direction La Couvertorade

Réservation : Tél. 05 65 62 26 85

E-mail : contact@arnalgaillac.com - Site : www.arnalgaillac.com

12230 SAUCLIÈRES

Ouverture de mars à novembre, week-end et jours fériés inclus

Certificat d'Immatriculation : IM012120005

(Article R. 211-21 du Code du tourisme)