

**Soirée à thème : Les automnales**

05 septembre

Lieu Parc du levant

Heure 19h00 – 23h00

Ajouter à mon calendrier

Au cœur des villes et villages du territoire, profitez de la douceur des soirées « Printanières et Automnales » du Pays de l'Or pour déguster les vins et produits du terroir, le tout dans une ambiance conviviale et festive, avec des amis ou en famille.

Accueil de personnes handicapées

Français

Animaux acceptés

Accès libre. Un verre de collection est proposé à la vente à 2 €. C'est un verre de 14 cl qui vous permettra d'aller découvrir les vins des producteurs locaux. Chaque vigneron proposera sa gamme de vin et son tarif au verre. Une éco-cup sera proposée à 1€, avec consigne. L'entrée sur le lieu de l'événement est libre et gratuite.

Entrée libre

Publié le 05/09/2025



©Pays de l'or

Au programme : des stands de producteurs et d'artisans locaux, des animations, des expositions, une ambiance musicale... C'est l'occasion de découvrir et déguster les produits et vins du terroir. Ces soirées sont ouvertes à tous, sans inscription et gratuites !

Quels produits et quels producteurs ?

Au sein de ces marchés locaux, vous y trouverez des produits de saison et locaux cuisinés pour être dégustés sur place ou à emporter :

Côté vins : l'Enclos de la Croix (Lansargues), Domaine de la Clausade (Mauguio), Domaine DeCalage (Saint-Aunès), Château du Ministre (Mauguio), Domaine de Verchant (Castelnau-le-Lez), Domaine Daumas (Marsillargues), Domaine de Bayet (Vendargues), les Vignerons du Bérange (Vendargues).

Mais aussi du sans alcool avec la limonade et les jus de fruits de Bleu d'Occitanie (Aimargues) et les soupes froides, gaspachos et smoothies de Complètement Toqué.

Côté Terre : les produits locaux de Locavorium (Mauguio), les grillades du Tonneau Barriqué (Candillargues), les saucisses, merguez de volaille et frites de la Maison Pourthié (Candillargues), le fromage, la charcuterie, les fruits et les desserts maison de l'Atelier de Mag (Les Matelles), les terrines, rillettes, saucissons et la gardiane de la manade Boch (Lansargues), les beignets d'oignons frits du Mas Victor (Saint-Paul et Valmalle)

Côté mer : les sardines, couteaux et ceviché de mullet de Laurent Pezzotti (Pérols), les burgers et tartines de poulpe de roche de Tentacool (Montpellier), les huîtres, moules en brasucade, crevettes, escargots et tielles de l'Ostreïde (Bouzigues) et les poissons et céphalopodes de Serge Pourthié (Carnon).

Pour les becs sucrés : les crêpes de la Sarrasine (Saint-Aunès), les crêpes des Crêpes nomades (Mauguio) et les desserts à base de miel de la Miellerie des Nymphes (Mudaison)

Lorsque la carte est sélectionnée au clavier, vous pouvez utiliser les touches + et – du clavier pour effectuer un zoom avant ou arrière, ainsi que les touches haut, bas, droite et gauche du clavier pour déplacer la carte.



**: Parc du levant**

Adresse : Avenue de la Gare Albert Dubout 34250 PALAVAS-LES-FLOTS



Ville de  
**Palavas-les-FLOTS**

Mairie de Palavas-les-Flots

Horaires : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

Adresse : 16 Boulevard Maréchal Joffre – BP 106 – 34250 Palavas-les-Flots

Tél. : 04 67 07 73 00