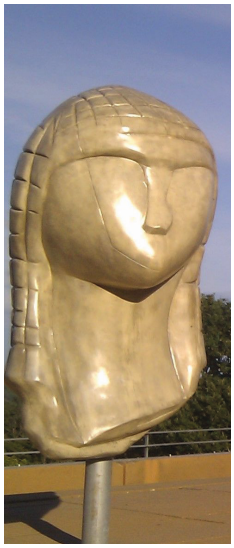
PRÉHISTOSITE DE BRASSEMPOUY

Expositions - Grotte - ArchéoParc

LES OFFRES DE VISITE aux GROUPES 2025



VISITE DU PRÉHISTOSITE

Une visite originale et un site exceptionnel

Laissez-vous conter l'histoire de la plus belle collection de statuettes préhistoriques et notamment de la Dame à la Capuche, 1er visage de l'humanité.
Découvrez les vestiges issus du site archéologique de la grotte du Pape, daté du Paléolithique supérieur.
Découvrez les gestes de la Préhistoire avec les techniques de taille de silex et d'allumage du feu. Initiez-vous à la chasse préhistorique, une manière originale d'appréhender la vie de nos ancêtres.

INFOS PRATIQUES

Durée totale : 2h
Visite de l'espace muséographique
+
Visite de l'ArchéoParc :
› Démonstrations de taille de silex et d'allumage du feu
› Initiation au tir au propulseur

Tarif : 9,50 € par personne

VISITE DE L'ÉGLISE MÉDIÉVALE

Découvrez l'église Saint-Saturnin (ou Saint-Sernin), classée Monument Historique. Édifiée à l'époque romane, elle présente également de nombreux éléments architecturaux des XVe et XVIe siècles.

INFOS PRATIQUES

Durée : 1h
Tarif : 3,00 € par personne

LA JOURNÉE DE VISITE À BRASSEMPOUY

Une journée à 14,00 € par personne
(hors repas)
› Visite de l'espace muséographique
+
› Visite de l'ArchéoParc
+
› Visite du site archéologique des grottes du Pape
formule au choix

› La visite en accès rapide
Durée : 2h
de février à novembre
Dépose du groupe à 500m du site archéologique et visite guidée du site archéologique des grottes du Pape.

› Le sentier des grottes
Durée : 3h30
d'avril à septembre
Les participants partent du village sur le sentier des grottes à la découverte du pays de la Dame jusqu'au site archéologique des grottes du Pape.

DÉCOUVREZ LES GROTTES !

INFOS PRATIQUES

Durée totale : 4h ou 5h30
Tarif : 14,00 € par personne

› Visite nécessitant une bonne condition physique.
› Non accessible aux personnes à mobilité réduite.
› Prévoir des chaussures et une tenue adaptées.
› Prévoir une bouteille d'eau.

LES CONDITIONS DE VISITE :

- Accueil de groupe **uniquement sur réservation** auprès de Coralie Lapeyre

05 58 89 21 73 ou par mail reservations@prehistoire-brassempouy.fr

- Groupe de **10 personnes minimum**

- Accessibilité bus :
Dépose minute à 150m du PréhistoSite
Aire de stationnement des bus au foyer rural
A noter, les bus de plus de 13m ne peuvent pas traverser le village en raison de la position de l'église médiévale. Aussi les bus arrivant du nord (D21 depuis Hagetmau - Saint-Cricq-Chalosse) doivent stationner sur le parking de l'école du village.

- Accueil des personnes à **mobilité réduite** :

Le PréhistoSite se compose de plusieurs espaces : l'accueil, le musée, l'ArchéoParc et le site archéologique.

› Le musée est accessible depuis l'accueil par un chemin en pente douce pour les personnes à mobilité réduite.
Prêt de cannes-sièges sur simple demande pour la visite du musée, bancs à disposition.

› La liaison entre le musée et l'ArchéoParc se fait par des escaliers (environ **70 marches**).
Une solution de transport des personnes à mobilité réduite peut être mise en place, avec accès direct à l'ArchéoParc (permettant ainsi d'éviter les escaliers).
Nous vous remercions de nous indiquer **au préalable** le nombre de personnes concernées afin que nous puissions prévoir un véhicule adapté (4 ou 8 places).

› Le site archéologique n'est pas accessible aux personnes à mobilité réduite.

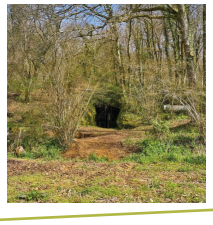
- Et s'il pleut ?

› Le musée est un bâtiment chauffé/climatisé selon la saison.
› Les démonstrations et ateliers de l'ArchéoParc se font sous abri et sont donc maintenus en cas de pluie.
› La visite du site archéologique est maintenue en cas de pluie (bottes et imperméable vivement conseillés).
› La visite du site archéologique sera annulée en cas de vigilance météorologique orange et plus.

- Tenue conseillée :

› Pas de recommandation particulière pour la visite du musée.
› Une partie du parcours étant en extérieur, il est néanmoins conseillé de se vêtir et se chausser en fonction de la météo. Dans l'ArchéoParc, le cheminement est en graviers fins.
› Pour la visite du site archéologique, il est conseillé de se vêtir d'une tenue et de chaussures adaptées à la randonnée (pantalon conseillé - voire bottes en fonction de la météo)

- **Espace boutique de souvenirs** avec un large choix : librairie, reproductions d'artefacts préhistoriques, bijoux, jeux, produits locaux...



LOCATION DE SALLES

Organisez vos réunions pour votre association ou entreprise

Le Pôle pédagogique et scientifique Jeancaousse du PréhistoSite dispose de 3 salles et d'un préau proposés à la location.

> La salle polyvalente : 50 m²
> Le Laboratoire : 40 m²
> La salle Cro-mignon : 36 m²
> Le préau : 70 m²

Les salles et le préau sont munis :
> D'un vidéoprojecteur (fixe ou mobile)
> D'un tableau blanc (sauf préau)
> De tables avec chaises et/ou bancs.

Le préau

Salle polyvalente

Salle Cro-mignon

Salle laboratoire

TARIFS PAR SALLE

	1/2 JOURNÉE	JOURNÉE
Associations du territoire CCCVL*	20 €	30 €
Entreprises, CE, Associations hors territoire CCCVL* payant 1 droit d'entrée au PréhistoSite	30 €	40 €
Entreprises, CE, Associations hors territoire CCCVL* ne payant pas 1 droit d'entrée	60 €	80 €

*CCCVL = Communauté de Communes Coteaux et vallées des Luys

LES RESTAURATEURS PARTENAIRES

A BRASSEMPOUY

LE BISTROQUET DE LA DAME

À côté du PréhistoSite

LE BISTROQUET DE LA DAME

05 58 70 27 16 / 06 68 24 26 63

Restaurant - Bar - Épicerie

388 rue du musée 40330 Brassempouy

Accueil groupe de 20 à 70 personnes

Uniquement le midi du mardi au samedi

MENU DU BISTROQUET*

26 €

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Vin et café

L'ESTANQUET DEU GUIT

À 1 km du PréhistoSite

bienvenue à la ferme

FERME MOULIÉ L'estanquet deu guit

06 82 38 61 54 / 06 32 25 27 45

Famille Ducamp - Agriculteurs - Conserveurs fermiers

250 chemin du Moulié 40330 Brassempouy

ferme-moulie@orange.fr / fermemoulie.free.fr

Accueil groupe jusqu'à 100 personnes

MENU DE L'ÉLEVEUR

19,50 €

- Assiette de la ferme : Cou de canard farci au foie gras, rillettes au foie gras, magret séché fumé, salade & tomates
- Coeurs de canard, piperade maison & frites
- Pastis landais & sa crème anglaise
- Café & 1/4 de vin compris

MENU DU GAVEUR

23,50 €

- Assiette landaise : Terrine de foie gras, rillettes, magret séché fumé, maïs, tomates & salade
- 1/2 magret de canard ou cuisse confite, piperade maison & frites
- Pastis landais & sa crème anglaise

ou

- Fromage de brebis et confiture de figues
- Café & 1/4 de vin compris

MENU DE L'ESTANQUET

28,00 €

- Foie gras à la plancha & sauce aux pêches ou raisins
- 1/2 magret de canard, piperade maison & frites
- Pastis landais & sa crème anglaise

ou

Fromage de brebis et confiture de figues

- Café & 1/4 de vin compris

A AMOU (6 km)

L'HÔTEL** LE COMMERCE – RESTAURANT DARRACQ

Hôtel** Restaurant Le Commerce
CHEZ DARRACQ AU COEUR DES LANDES

05 58 89 02 28
2 place de la Poste
40330 Amou
hotel-commerce-darracq.com
Accueil groupe jusqu'à 24 personnes

Logis D'EXCEPTION

MENU DU JOUR
25 €

- Entrée
- Plat
- Dessert
- Vin et café

CAFÉ DE LA HALLE

05 58 91 35 49
florian.blazy@orange.fr
32 Place SaintPierre
40 330 Amou
Accueil groupe jusqu'à 30 personnes le midi uniquement

Menu du midi : à partir de **17 €**

A HAGETMAU (14 km)

HÔTEL RESTAURANT DES LACS D'HALCO

05 58 79 30 79
1066 Route de Cazalis
40700 Hagetmau
contact@hoteldeslacsdhalco.fr
www.hotel-des-lacs-dhalco.fr

RESTAURANT **SAVOUREUX**

HÔTEL **ÉLÉGANCE**

ARTISANS MILITANTS de la QUALITÉ – le Collège Culinaire de France

Logis HOTELS RESTAURANTS DEPUIS 1948

Accueil groupe jusqu'à 150 personnes

Menu I

Mise en bouche (définie par le Chef)
☆ ☆ ☆ ☆
Saumon confit à l'arachide
Saveur de soja et sésame
☆ ☆ ☆
Suprême de pintade cuit à l'os
Gâteau de légumes de saison, réduction de Porto
☆ ☆
Fondant glacé au chocolat noir
Feuillantine au pralin
☆

Forfait au tarif de 60 € par personne incluant :

Apéritif convivial : Cocktail maison et amuses bouche
Les vins choisis avec soin pour accompagner votre menu
Le café et ses mignardises

Menu II

Mise en bouche (définie par le Chef)
☆ ☆ ☆ ☆
Assiette gourmande de foie gras de canard de Chalosse confit
Ses apprêts du moment, vinaigrette de cidre au miel
☆ ☆ ☆
Millefeuille de dos de cabillaud et compotée de tomate
Beurre blanc aux fines herbes
☆☆
Gâteau tout pomme gratiné au beurre d'amande
Crème glacée à l'Armagnac
☆

Forfait au tarif de 60 € par personne incluant :

Apéritif convivial : Cocktail maison et amuses bouche
Les vins choisis avec soin pour accompagner votre menu
Le café et ses mignardises

Menu III

Mise en bouche (définie par le Chef)
☆ ☆ ☆ ☆
Salade de langoustines, zéphyr de légumes
Saveur d'avelines
☆ ☆ ☆
Suprême de caille au jus de truffe
Galette de pommes de terre et foie gras poêlé
☆ ☆
Moelleux citron vert et amandes
Sorbet fruits rouges et coulis de mangue
☆

Forfait au tarif de 65 € par personne incluant :

Apéritif convivial : Cocktail maison et amuses bouche
Les vins choisis avec soin pour accompagner votre menu
Le café et ses mignardises

Menu IV

Mise en bouche (définie par le Chef)
☆ ☆ ☆ ☆
Gourmandise de foie gras aux deux pommes
Au Jurançon moelleux
☆ ☆☆
Noisettes de veau aux légumes de saison
Parfum de basilic
☆ ☆
Soupe de fruits rouges à la menthe
☆

Forfait au tarif de 70 € par personne incluant :

Apéritif convivial : Cocktail maison et amuses bouche
Les vins choisis avec soin pour accompagner votre menu
Le café et ses mignardises

Ces menus sont indiqués à titre d'exemples et pourront varier selon la saisonnalité des produits.

Gault & Millau