



Séjours et excursions pour groupes 2019

Excursions - Séjours - Animations, spectacles - Tourisme d'affaires...

St Généri le Géral © J. Rubio-CDT61



© Bohin©CDT 61



© CDT61



© J.E. Rubio



www.escaporne.fr

Sommaire

Au fil des saisons - À l'affiche

Épiphanie : Vive les rois !	2
Journée de la Chandeleur	2
Dîtes le avec des fleurs	3
Venez chanter au Relais St-Germain	3
Saint Fraimbault village fleuri	4
Féeries de Lumières dans l'Orne	4
Notre « Géo Trouvetou » du Domfrontais	5
Journée au Casino de Bagnoles de l'Orne	5

Au bonheur du terroir

Escapade dans les Alpes mancelles	7
Gourmets et Gourmands	8
À vous de goûter	9
Les mystères du Perche	10
Échappée « Inzolite »	11
La route du Camembert	12
Guinguette en Alpes mancelles	13
Palais royal	14
Cathédrale de soleil	15
Festival du Savoir Faire	16
À vos papilles dans le Domfrontais	17
Carte postale normande	18

Animation et détente

Les Jeudis du Pin	20
Faites vos jeux !	21
Guinguette au bord de l'eau	22
Authentiques et belles dentelles	23
Chevaux en scène	24
Larguez les amarres !	25
Confidences de la Pierre	26
De la bouche aux oreilles	27
Saveurs au feu de bois	28
L'Aigle « au cœur de l'histoire »	29
Féeries de Lumières dans l'Orne	30
Grill au feu de bois en musique	31
Pause bien-être	32
L'Orne, terre d'excellence	33

Il était une fois

De fil en aiguille	35
Saveurs d'Antan	36
Dans tous les sens du Perche	37
Les grands édifices Ornais	38
De la Cité médiévale à la Table du Diable	39
Entre deux pays	40
Des femmes d'exception	41
Sur les pas de Sainte Thérèse	42
Savez-vous comment ?	43
D'histoires en histoire	44
Qui s'y frotte s'y pique	45
Gastronomie et Art culinaire	46
Parfum secret	47
Évasion normande	48
Confidences du Perche	49

Oxygène et tourisme d'affaire

2 oreilles pour se balader	51
Sur les rails	51
Tourisme d'affaire	52

Bienvenue aux groupes dans l'Orne en Normandie !



**L'Orne, c'est tout l'esprit de la Normandie,
une campagne authentique et rassurante, pommiers, manoirs,
et bien sûr la noblesse du cheval à 1 h 30 de Paris.**

Escap'Orne, service réceptif du département de l'Orne en Normandie est l'interlocuteur privilégié pour préparer votre prochain voyage de groupe.

Notre Équipe de professionnels de terrain vous assure une connaissance approfondie du département et un suivi personnalisé de votre voyage.

Vous trouverez dans cette brochure notre sélection d'excursions et de séjours qui vous permettront de découvrir l'Orne sous toutes ses facettes, et selon différents thèmes.

Toutes nos propositions sont modulables. Faites-nous part de vos envies et de votre budget, nous amènerons le programme « sur mesure » qui vous ressemble.

L'équipe Escap'Orne



SCAP ORNE
SIRS ACCUEIL

SERVICE GROUPES

27 bd de Strasbourg - CS 30528 - 61017 ALENÇON cedex

Tél. : 02 33 15 00 06

E-mail : groupes@orne.fr

www.normandie-weekend.com

Retrouvez aussi notre service individuels :

Tél. : 02 33 28 07 00

E-mail : resa@orne.fr

www.escaporne.fr



La charte de qualité du réseau Club Groupes

Les 43 spécialistes des voyages sur mesure pour les groupes en France respectent une charte spécialement élaborée pour vos groupes et s'engagent sur **7 points essentiels de services** :

Leur activité est exercée au niveau départemental conformément au code du Tourisme et à la Loi du 22/07/2009 relative à l'organisation et à la vente de voyages ou séjours.

Vous bénéficiez d'un interlocuteur unique pour un service complet et personnalisé : prise en charge totale de l'organisation du séjour de votre groupe, de la réservation à la facturation.

Vous accédez à la compétence de professionnels de terrain, spécialistes de leur département.

Vous obtenez une réponse à votre demande dans un délai maximum de 48 heures.

Vous recevez une proposition « à la carte » pour correspondre au mieux aux besoins de votre groupe.

Les offres sont riches et variées : journées, week-ends, séjours, etc. ; culture, patrimoine, nature, activités sportives...

Aucun frais de dossier ne vous est facturé.



Les tarifs publiés sont actualisés pour la saison en cours. Cependant, ils sont fournis à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

Vérifiez-en l'exactitude lors de la réservation.

Ce document n'est pas contractuel et ne saurait engager la responsabilité de Loisirs Accueil Orne.

Organisme local de tourisme autorisé par arrêté préfectoral n°IM061100001. Garantie financière APS.

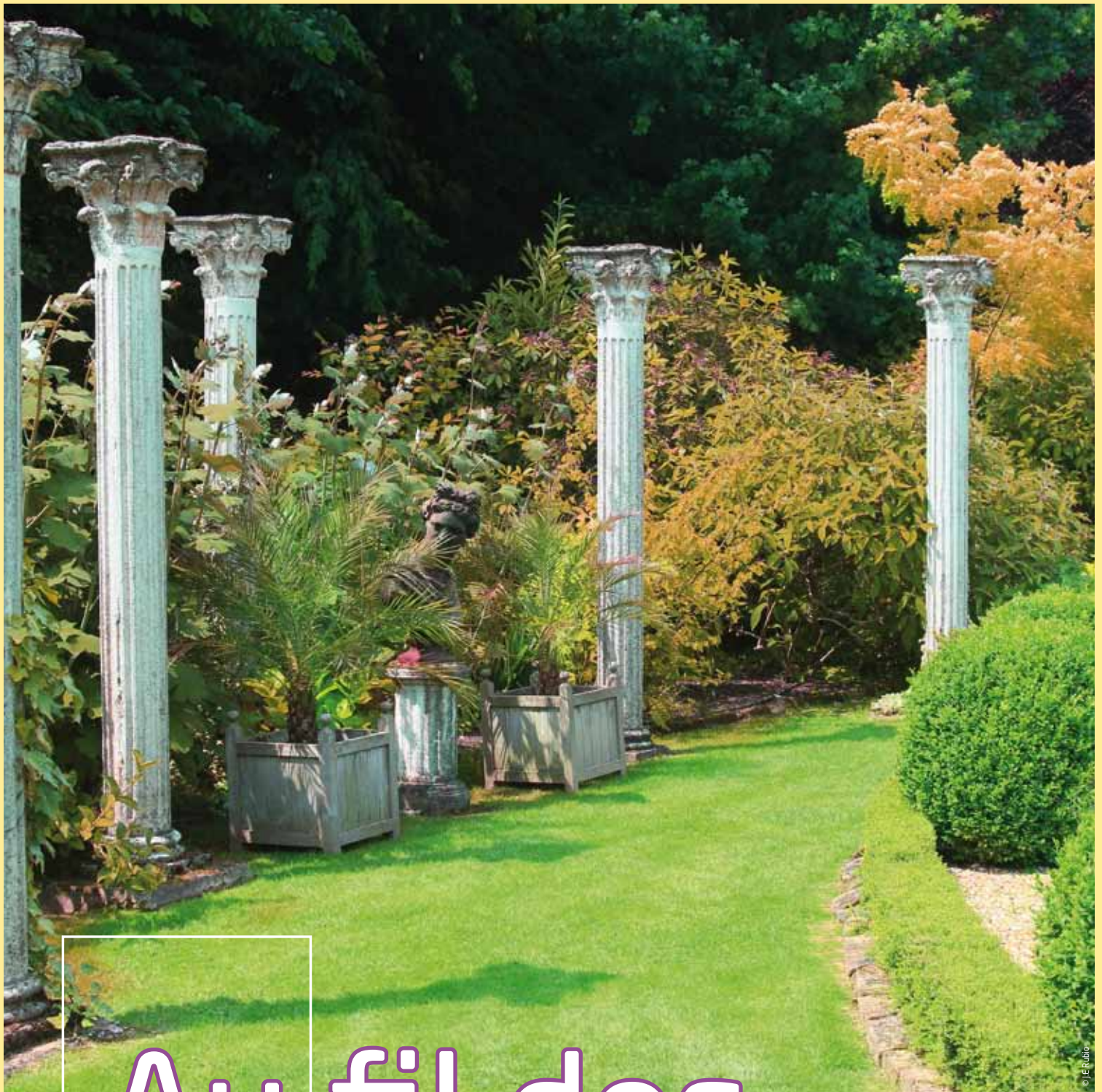
Assurance Responsabilité Civile : Groupama Maine Alençon.

Document financé avec le concours du Conseil départemental de l'Orne.

Création et mise en pages : **CAGNOLI Créations**

Impression : **Auffret-Plessix**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



© J.F. Rubin

Au fil des
saisons

À l'affiche

Épiphanie: Vive les rois !

À partir de

57 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> Base 30 : 49 €, base 40 : 46 €, base 50 : 44 €

> Le prix comprend : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, le goûter.

> Le prix ne comprend pas : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



> Au fil des saisons



Kir au Poiré

Velouté de potiron aux pommes

Rillettes de saumon et pain grillé

OU

Croustillant au boudin noir et champignons, salade verte

Carré de porc rôti à la cheminée laqué au cidre et miel, gratin de pomme de terre

Assiette de salade et camembert au lait cru

Galette des rois à la frangipane

Vins - café



Fêtons les Rois comme il se doit ! Une journée haute en couleur avec un déjeuner Épiphanie, une animation « Close-up, chant, jeu musical » en après-midi suivie d'un goûter avec Galette des Rois.

12 h00 > Déjeuner « Épiphanie » au Restaurant la Lentillière à Lalacelle

Animation Close up

Goûter > Galette des rois - boisson chaude ou cidre



> Au fil des saisons >  6 km

Journée de la Chandeleur

À partir de

59 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> Base 30 : 52 €, base 40 : 48 €, base 50 : 46 €

> Le prix comprend : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, le goûter.

> Le prix ne comprend pas : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

Humour et bonne humeur pour cette journée autour des crêpes. Au programme : visite libre de Saint Céneri le Gérei suivie d'un verre de vin chaud. Déjeuner, puis place au concours de sauté de crêpes, à la musique et à la danse! Un goûter crêpe et cidre clôturera cette belle journée.

10 h45 > Visite libre de St Céneri le Gérei suivie d'un verre de vin chaud

12 h00 > Déjeuner au Gîte de Vandoeuve à St Léonard des Bois

Concours de sauté de crêpes

Composez votre équipe et venez faire votre pâte à crêpes avant le concours de « sauté de crêpes » sous l'œil attentif du jury.

Fous rires garantis

Animation musicale et dansante.

Pour poursuivre cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, au son des classiques du musette et des standards populaires qu'il interprète à merveille, à danser la valse, la java et les farandoles.

16 h30 > Goûter

Pour terminer votre journée, un goûter composé de crêpes et de cidre vous sera servi.

Fin de la journée vers 17 h 30



Kir Poiré

Filet de Cabillaud sauce oseille **OU** beurre blanc (à choisir avant votre venue)

Filet mignon de porc à la Normande **OU** Cuisse de canard farcie

OU Escalope de volaille au cidre à la Normande

Accompagnement : gratin dauphinois

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux poires amandine

Vins - café



Dites le avec des fleurs

44€

par personne

Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



> Au fil des saisons > 🚗 72 km

Laissez-vous guider par le charme discret des plus beaux jardins remarquables de l'Orne en découvrant le Jardin François à Perche en Nocé et les Jardins de la Mansonière à St Céneri le Gérei.

10h00 > Visite commentée du Jardin François à Perche en Nocé (Préaux du Perche)

Le jardin de 2 hectares s'étire tout autour d'une ferme percheronne, on y découvre une colline aux magnolias et azalées, la roseraie composée de roses anciennes et modernes, une lande fleurie de bruyères et de stipas, un ruisseau et sa collection de plantes vivaces, un marais et ses grandes herbes élégantes sans oublier son jardin méditerranéen, à découvrir absolument ...

12h30 > Déjeuner au t à St Léonard des Bois

14h45 > Visite commentée des jardins de la Mansonière à St Céneri le Gérei

Atmosphère, atmosphère... ces jardins n'en manquent guère. Conçus par un couple de passionnés venez découvrir leur coup de foudre. Une succession d'ambiances tout en contraste, des petits univers clos propices à la rêverie qui ont pour doux noms roseraie, noisetteraie.. Mais chut : Laissez-vous gagner par la magie envoûtante des lieux

Fin de visite vers 16h45



Kir au Poiré

Assiette Normande sur lit de salade (andouille - filet mignon fumé - dés jambon tiède- pommes caramélisées- salade)

Blanquette de veau façon Annick

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux Poires Amandine

Vins - café



Venez chanter au Relais St Germain

42€

par personne

Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



> Au fil des saisons

Dans ce bar restaurant typique du Perche dans l'Orne, le Relais St Germain vous attend pour partager un moment de détente, de convivialité et de plaisir. Vous dégusterez une cuisine française traditionnelle savoureuse tout en écoutant de la chanson française.

12h30 > Déjeuner au Relais St Germain à Préaux du Perche

Animation musicale après le fromage

Gil, véritable passionné et chanteur en chansons française ou même spécialiste de Monsieur Brassens ! Avec sa guitare et ses 300 morceaux à son répertoire, constitué de chansons mythiques de France, vous passerez un moment inoubliable !

Fin de la journée vers 16h00



Kir Percheron

Crumble de boudin noir aux pommes et aux oignons

Mitonné de veau au cidre lard et champignons

Pommes tièdes avec sa glace au caramel beurre salé

Vins - café



Saint Fraimbault village fleuri

Juillet - Août
Septembre

42,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



> Au fil des saisons > 🚗 15 km

Après la visite d'une cave cidricole et d'un déjeuner autour des fleurs, partez pour le village fleuri de St Fraimbault. Grand prix international de fleurissement, le petit village de St Fraimbault est l'un des plus fleuri de France. Jaunes, bleues, vertes, rouges, les fleurs sont partout présentes et chacun met un point d'honneur à ce que le village resplescisse des couleurs florales.

10h45 > Visite d'un cave cidricole à Domfront en Poiraise

Le Domfrontais, pays de bocage, s'est longtemps illustré pour ses activités clandestines de production de calvados. C'est à la suite d'un incident entre bouilleurs clandestins et douaniers, et pour mettre fin à ce type de différends dont la région avait pris l'habitude que fut créé en 1962 la cave des calvados Comte Louis de Lauriston. Instaurée comme une solution à la fraude dans les années 60, elle devint dans les années 1990 le moteur de la création de l'appellation calvados Domfrontais. Dégustation à l'issue de la visite.

12h00 > Déjeuner « Fleurs » dans un restaurant à Domfront en Poiraise

14h45 > Visite guidée du village fleuri de St-Fraimbault (de juillet à septembre)

Grand prix national depuis 14 ans, Grand prix européen en 1989, on ne compte plus les distinctions qui l'honorent.



Kir parfumé à la fleur de sureau
Mignonnette de perche tiède au beurre de coquelicot
Granité au poiré domfrontais
Gigot d'agneau mariné à la fleur de thym et rôti au feu de bois
Assiette de fromages
Entremet parfumé géranium, coulis de fruits rouges
Vins - café



Féeries de Lumières dans l'Orne

Du 1^{er} décembre 2018
au 6 janvier 2019
(dates sous réserves)

À partir de

39 €
par personne

Base 20 personnes payantes

> + 30 personnes payantes : 36.00 €/pers.

> Tarif enfant - 12 ans : 28 €/enfant

> Seule la gratuité conducteur est accordée



> Au fil des saisons > 🚗 140 km

17h00 > Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront en Poiraise pour le circuit des Féeries de Lumières dans l'Orne avec un guide accompagnateur (circuit en boucle d'environ 140 km)

17h15 maximum, en route pour découvrir les Féeries de Lumières dans l'Orne.

Vers 19h00 - 19h15 > Dîner à l'Hôtel de France à Domfront en Poiraise

21h00 > Suite du circuit des Féeries de Lumières dans l'Orne

Retour à l'office de Tourisme de Domfront en Poiraise aux alentours de 23h30.

Un arrêt « **Vin chaud** » est inclus dans le circuit.

Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront en Poiraise, Rouellé, Saint Mars d'Egrenne, Beauchêne, Mantilly, Céaucé / Saint Front avec un retour à Domfront en Poiraise.

ATTENTION ! L'ordre et la liste des villages traversés ne sont donnés qu'à titre indicatif, certains pourront être remplacés suivant leurs illuminations.



Menu féérique

Coupe de « champagne Domfrontais » (poiré)
Galantine de Faisan Saint Hubert
Ballotine de Dinde à la Royale
Plateau de fromages
Bûche de Noël saveurs Domfrontais
Vins - café



Notre « Géo Trouvetou » du Domfrontais

À partir de

45 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> **Base 30 : 42,50 €**, **base 40 : 41,50 €**,
base 50 : 40,50 €

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Blanchon. N

> Au fil des saisons > 🚗 20 km



© Bdepommes

10 h 30 > Visite guidée et dégustation à Bagnol'de Pommes

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, et les savoir-faires ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

12 h 30 > Déjeuner à Domfront en Poirais

Animation entre les plats avec Bernard Desgrippes > Notre Géo Trouvetou

Venez découvrir Bernard Desgrippes qui vous étonnera par ses inventions et ses différents objets chinés lors de ses voyages. A travers les yeux d'enfant de ce passionné, laissez vous entraîner dans son univers : des toupies qui tournent, qui volent et même qui sifflent, le Bozo Bozo n'aura plus aucun secret pour vous...et que pensez de l'anagyre rebelle...

Allez ouvrez grand vos yeux... et venez défier les lois de la physique avec « Bernard ».

Fin de prestation vers 16 h 30 - 17 h 00



Coupe de Poiré Domfront et ses petits feuilletés

Croustillant Emmental,
Tartare de Tomates et jambon sec,
vinaigrette Balsamique

Carré de porc normand rôti, aux saveurs du Domfrontais, pomme fruit et tomate au four

Assiette de fromages Normands

Nougat Glacé au calvados Domfrontais, crème caramélisée

Vins - café



Journée au Casino de Bagnoles de l'Orne



© casinoCD161

> À l'affiche

© casinoCD161

Dates et Tarifs nous consulter

Déjeuner Spectacle « ZAPPING, LA TÉLÉ EN FOLIE ! »

Nos 4 artistes chanteurs et comédiens revisitent à leur manière nos plus belles années TV à la sauce « CAS BARRES ».

Ils reviendront en fous-rire sur les plus belles émissions qui vous ont marqué !

Faites le plein de nostalgie et d'humour au Casino de Bagnoles de l'Orne !

Déjeuner Spectacle « OLIVIER LEJEUNE : JE NE DEVRAIS PAS VOUS LE DIRE ! »

Comédien, auteur de livres, de pièces et humoriste : Olivier LEJEUNE vous présente son nouveau one-man show « Je ne devrais pas vous le dire ! ».

Sur scène, Olivier Lejeune dit tout haut ce que tout le monde pense tout bas. Il gratte où ça fait très mal en décochant ses flèches contre tout ce qui bouge : politiciens, stars du show-biz, faits de société... bref, tout ce dont les médias parlent !

Dîner Spectacle « IMAGINATION »

Voir un spectacle de Dorian Maknamara, c'est tutoyer le mystère sans le comprendre vraiment.

Vous dire si l'artiste est magicien, mentaliste ou enchanteur n'est pas une chose facile. Il maîtrise l'art de vous tromper, pour mettre en lumière la vérité. Êtes-vous prêts à un voyage au cœur d'un monde parallèle, à la frontière du possible... Ensemble, osons passer de l'autre côté du miroir ! Aussi intrigant que fascinant, la seule certitude après avoir assisté à son spectacle, c'est que vous n'oublierez jamais, Dorian Maknamara

Dîner Spectacle « CABARET OR DU TEMPS »

Dynamisme, poésie, magie et délicatesse se juxtaposent subtilement pour vous présenter cette revue éclectique aux mille et une facettes. Tempo sera votre maître de cérémonie et vous guidera dans cet univers unique aux merveilles déferlantes. Les tableaux se succèdent, les époques s'entremêlent avec finesse, laissez-vous charmer ! Musiques originales, somptueux costumes, chorégraphies modernes et variées vous enchanteront au fil du temps.



© J.E. Rubio

Au bonheur du terroir

Escapade dans les Alpes mancelles

À partir de

52 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> **Base 30 : 49 €, base 40 : 47,50 €, base 50 : 46,50 €**

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Blanchon. N



© Blanchon. N

Dans un paysage accidenté aux vallées profondes où la rivière de la Sarthe se déroule en méandres encaissés, vous découvrirez, à travers ce circuit, le charme bucolique des « Alpes mancelles ». Un cadre où la nature est reine et... où vous serez roi !

09h45 > Circuit guidé des Alpes mancelles (circuit de 35 km)

Au départ du restaurant et en compagnie de votre guide conférencier, vous découvrirez les sites pittoresques des Alpes mancelles et visiterez l'un des plus beaux villages de France, Saint Céneri le Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant un des plus beaux méandres de la Sarthe, vous apprécierez son patrimoine architectural remarquable (Église romane des XIe et XIIe siècles, dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie).

12h15 > Déjeuner dans un restaurant à la Lacelle

15h30 > 16h00 > Promenade à Sillé le Guillaume en bateau et petit train. D'avril à septembre, visites alternées par groupe de 27 personnes

Fleuron de la flotte Silléenne, le bateau promenade Silius vous fera découvrir un lac de 45 hectares niché dans son écrin d'émeraude, la forêt de Sillé. Un commentaire sur la faune et la flore du lac et de la forêt vous fera apprécier ses richesses naturelles. Afin de compléter cette promenade, embarquez pour le fameux petit train de Sillé Plage, ce « Tortillard » toujours ponctuel trace sa route à travers la forêt et épouse les langoureux contours du plan d'eau.

16h45 > Pause au Refuge du Trappeur

Face à la plage du Lac au cœur de la Forêt Domaniale de Sillé le Guillaume. 1 crêpe et 1 verre de cidre

Départ vers 17h30



Kir au Poiré de La Pommerai et Opéra au boudin noir et pommes, crème légère au Calvados

Croustillant à l'andouille de Vire et Crème fermière, salade aux lardons

Paleron de bœuf confit sauce au vin et jardinière de légumes

Assiette de salade et 2 fromages normands

Tartelette au citron, coulis de fruits de saison et cacahuètes grillées

Vin - café



Gourmets et Gourmands

44 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine et de mets délicats. Après une alléchante incursion au beau milieu des biscuits pur beurre, le Manoir du Lys vous ouvrira ses portes et vous fera passer un moment inoubliable. Suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

10h30 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies...).

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe. Le port de bijoux est interdit pendant la visite.

12h45 > Déjeuner dans un restaurant gastronomique à Bagnoles de l'Orne Normandie

16h00 > Visite guidée et dégustation aux Caves Chatel à Rives d'Andaines (la Chapelle d'Andaine)

Au cœur du chai de vieillissement de Calvados (50 fûts), votre hôte présente l'historique du Calvados et plus particulièrement l'origine du Calvados Domfrontais issu de la Pomme et de la Poire. Il en retrace les différentes étapes depuis le ramassage des fruits jusqu'à la distillation. Il évoque le métier de négociant éleveur et les différents débouchés des produits du terroir et la création de marques déposées à base de Calvados. La visite se termine par la dégustation de ses produits maison à savoir le « Pom-Cherry » et la « Bagnolèse » sans oublier le Calvados.

Départ vers 17 h 30



Kir et ses mélanges salés

L'œuf, polenta grillée /
Lard de Colonnata / Pop'Corn

Le Merlu, Poireaux /
Beurre Blanc / Herbes

Trou Normand

Le Bœuf, Pommes de terre /
Échalote à la Bordelaise

L'Assiette de Fromages

La Pomme, Confité / Biscuit rustique /
émulsion « Teurgoule »

Vins - café



À vous de goûter

36,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Mille saveurs et autant de richesses et de savoir-faire bien gardés pour une escapade dans le bocage gourmand. Andouille, cidre et biscuits pour une journée sucrée salée dans l'Orne en Normandie.

10h30 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

La Biscuiterie de l'Abbaye vous ouvre ses portes et vous entraîne au cœur des ateliers. Vous découvrirez toutes les étapes de fabrication des biscuits : le pétrissage, le façonnage, la cuisson et le conditionnement. Dégustation et accès à la boutique.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe, le port des bijoux est interdit pendant la visite.

12h30 > Déjeuner à Juvigny Val d'Andaines

15h00 > Visite guidée d'une Filature d'andouilles au Teilleul (sauf dimanche)

Vous serez conviés à visiter l'entreprise de fabrication de la véritable andouille de Vire, faite à la main et fumée au bois. Projection d'un film vidéo et dégustation. Boutique de vente de produits régionaux.

16h45 > Visite guidée de la Cave « Comte Louis de Lauriston » à Domfront en Poirais

Le Domfrontais, pays de bocage, s'est longtemps illustré pour ses activités clandestines de production de calvados. C'est à la suite d'un incident entre bouilleurs clandestins et douaniers, et pour mettre fin à ce type de différends que fut créée en 1962 la cave des calvados Comte Louis de Lauriston. Instaurée comme une solution à la fraude elle devint dans les années 1990 le moteur de la création de l'appellation calvados Domfrontais, un calvados à la saveur unique, élaboré avec plus de 30% de poire. Venez découvrir l'histoire du bocage Domfrontais, les techniques de productions et l'originalité des calvados Domfrontais. Dégustation en fin de visite

Départ vers 18h00



Kir au Poiré Domfront et bouchées salées

Brochette de Crevettes roses, Céleri Rémoulade, Pomme Fruit

Cuisse de Canette Braisée au jus et petits légumes

Camembert au lait cru, salade du moment

Assiette Gourmande (Entremets au Fruits de Saison, Brownie Chocolat-noisettes, Pannacotta à l'Orange)

Vins - café



Les mystères du Perche

43 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Le Perche vous ouvre les portes de son terroir et de son histoire avec le magnifique Manoir de Courboyer et le Musée des Arts et Traditions populaires du Perche. Laissez-vous déduire par ses richesses !

10h00 > visite guidée du Manoir et Domaine de Courboyer à Perche en Nocé (Nocé) (extérieur et intérieur)

Site emblématique du Perche, la Maison du Parc est le siège du Parc naturel régional du Perche et un site touristique incontournable. Face à un manoir du XV^e siècle, les anciennes dépendances accueillent le centre d'information touristique et la boutique. Le logis manorial, classé monument historique, se visite en toute saison et accueille des expositions. Le domaine de 65 hectares propose des circuits pédestres balisés, le visiteur y découvre un paysage vallonné typique du Perche et des races locales : chevaux percherons, ânes normands du Cotentin...

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

15h00 > Visite guidée du Prieuré de Sainte Gauburge et découverte du Musée des Arts et Traditions Populaires du Perche à Saint Cyr la Rosière

Votre guide conférencier vous présentera les réalisations architecturales, œuvres des chanoines de l'Abbaye Royale de Saint Denis, l'église et son décor sculpté (XIII^e-XV^e siècles), le logis du prieuré aux magnifiques cheminées historiées et les salles voûtées du XIII^e siècle. Puis visite libre du musée à la découverte de la vie rurale du Perche du XIX^e aux années 60 (artisanat, industrie rurale...).

16h30 > Démonstration de Four à pain

La voûte du four à pain est éclairée par les braises : Clément vous racontera le pain d'hier et sortira quelques sablés chauds que vous pourrez déguster.

Départ vers 17 h 15



Kir Normand

Terrine Forestière au porto, confit d'oignons

Sauté de Porcelet à la provençale
Pomme de terre gratinée et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Moelleux ananas framboise, coulis fruits rouges

Vins - café



Échappée « Inzolite »

37,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© CDFI



© CDFI

C'est dans l'univers de collectionneurs passionnés que se déroule cette journée ! Découvrez la « Petite Reine » au travers d'une collection de fabuleuses pièces de vélos, maillots et autres archives du tour puis place aux curiosités du passé, de la vie quotidienne en passant par des articles insolites et quelques fois très originaux...

10h30 > Visite guidée du Musée du Vélo « La Belle Echappée » à Villeneuve en Perseigne (La Fresnaye sur Chédouet)

Découvrez toute l'histoire de la compétition cycliste de 1890 à nos jours à travers des films, documents, vélos, maillots célèbres, souvenirs... Retrouvez des pièces de collections uniques comme le vélo « l'auto » avec son dérailleur « super champion » autorisé pour la première fois dans le Tour 1937. Plongez dans l'ambiance des grandes courses, de la caravane du tour et retrouvez les champions qui ont marqué l'histoire du sport cycliste unique en France.

12h45 > Déjeuner dans un restaurant au Mêle sur Sarthe

15h15 > Visite accompagnée du Musée de « l'Inzolite » à Tourouvre au Perche (Lignerolles)

Pierre Marzorati vous présente l'inzolite. Au-delà de la collection d'objets témoins du passé, une scénographie répartie dans 13 salles vous invite à la rêverie, à l'émerveillement et à l'hétéroclite. De la presse du début du siècle au grand Guignol en passant par le salon médical : un véritable cabinet de curiosités vous attend.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir vin blanc

Oufs pochés au vinaigre de cidre et crème fraîche du Gaec de l'Étoile

Poulet Vallée d'Auge

Assiette de fromages Normands, salade

Pain perdu à la Normande

Vins - café



La route du Camembert



Option A : **46,50 €**
Option B : **42 €**
par personne
Base 20 personnes payantes

Retrouvez au cœur de ce périple le roi des fromages ainsi que d'autres fleurons normands : cidre, pommeau et calvados !

10h00 > Visite guidée et dégustation à la Fromagerie Durand à Camembert

Option A - Vous visiterez la dernière fabrication artisanale de camembert fermier A.O.P. au lait cru moulé à la louche. C'est ici, sur cette exploitation agricole familiale, que se produisent les camemberts comme au temps de Marie HAREL. Vous comprendrez le mode de fabrication de ce « Roi des fromages » et visiterez un atelier de travail moderne. Dégustation en fin de visite.

OU > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

Option B - Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au cœur du Village fromager de la fromagerie E.Graindorge. A travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée: de la collecte du lait jusqu'à l'emballage des fromages. En fin de visite, dégustation et boutique. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Le vendredi pas d'activité dans l'atelier fabrication.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à le Sap en Auge (fermé le lundi)

15h00 > Visite de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre)

C'est ici, dans ce village, au cœur du pays d'Auge et de ses champs vallonnés qu'est né le camembert. Vous découvrirez tous les secrets de ce fromage et son évolution au fil des siècles. Vous remonterez le temps jusqu'aux premiers gestes et aux pratiques ancestrales de fabrication du camembert. Dégustation en fin de visite.

16h45 > Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crousttes (tous les jours sauf le dimanche)

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme auge-ronne du XVI^e siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeau, calvados. Dégustation en fin de visite.

Départ vers 18h15

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Kir Normand

Brioche Normande

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne

Fromages normands

Gâteau aux Fruits de saison

Vins - café



Guinguette en Alpes mancelles

À partir de

58,50 €
par personne

Base 30 personnes payantes

- > **Base 40 : 52,50 €, base 50 : 49,50 €**
- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

Découvrez l'un des plus beaux villages de France, Saint Céneri le Gérei, au cœur des Alpes mancelles. Puis place à la convivialité d'un déjeuner guinguette au son des classiques du musette et les standards populaires.

10h00 > Arrivée au Gîte de Vandœuvre à Saint Léonard des Bois > petit déjeuner 1 croissant + 1 boisson chaude

10h45 > Circuit guidé des Alpes mancelles (35 km)

Au départ du gîte, ce circuit vous permet de découvrir les sites pittoresques des Alpes mancelles. En compagnie de votre guide conférencier, vous visiterez un des plus beaux villages de France, Saint Céneri le Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant l'un des méandres de la Sarthe vous apprécierez son patrimoine architectural remarquable (Église romane des 11ème et 12ème siècles dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie)

13h00 > Déjeuner « Guinguette » au Gîte de Vandœuvre à Saint Léonard des Bois

Eh bien, dansons maintenant !...

Pour poursuivre cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, au son des classiques du musette et des standards populaires qu'il interprète à merveille, à danser la valse, la java et les farandoles.

De 15h30 à 17h00 (pour ceux qui le souhaitent) petite promenade en attelage d'une durée de 10 minutes - départ et retour parking de la Mairie (en face du Gîte).

Départ vers 17h00



Kir poiré et rillettes
en verrine sur table

Rillette de saumon
et sa vinaigrette tomate

Cuisse de canard sauce au poivre
et son accompagnement

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux pommes

Vins - café





Palais royal



47 €
par personne
Base 20 personnes payantes

Entrez, le temps d'une journée, dans l'univers de la noblesse d'antan grâce à la visite du château de Carrouges suivi d'un déjeuner au château. Pour finir cette magnifique journée, partez à la découverte au cœur de la nature du Parc Animalier d'Écouves et pénétrez sur le Territoire majestueux des animaux d'espèces différentes.

10h30 > Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du XIV^e au XX^e siècle. D'abord place forte assiégée par les Plantagenêt, reconstruit pendant la guerre de Cent ans, il devint au cours du Grand Siècle une résidence somptueuse, réaménagée au siècle des Lumières. Doves, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12h00 > Déjeuner au Château de Carrouges

15h00 > Visite guidée du Parc Animalier d'Écouves

Situé au Bouillon, dans le département de l'Orne, le Parc Animalier d'Écouves vous accueille pour la découverte d'un lieu unique. C'est sur un site arboré de 12 hectares que vous pouvez découvrir plus de 300 animaux de 30 espèces différentes : des kangourous wallaby aux chameaux de Bactriane, des races anciennes aux espèces menacées. Ils ont tous élu domicile au Parc Animalier d'Écouves où ils vivent en semi-liberté. La passion d'un jeune homme dynamique, Vincent Chauvin, vous fait découvrir son Monde. Celui des Animaux...

Départ vers 17 h 15



Menu 2018

Kir Poiré pêche et ses toasts chauds

Gâteau de crêpes

Rôti de bœuf grillé à la cheminée
sauce au choix (échalotes ou poivres)
Légumes

Camembert - Livarot

Bavarois fruits rouges

Vins - café



> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© MonumentNDF



© P. Blanchon



© MonumentNDF

Cathédrale de soleil

40 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© CD161

Vous apercevrez de loin ses flèches qui déchirent le ciel, sa silhouette s'impose à vous : bienvenue à la cathédrale de Sées, pur joyau de l'art gothique normand. Puis, découvrez, grâce à une passionnée de chevaux de trait, le lait de jument : alicament et produit aux qualités nutritionnelles incomparables...

10 h 45 > Visite guidée de la Cathédrale de Sées et du quartier des chanoines

(Tous les jours sauf le dimanche et sous réserve d'une cérémonie religieuse)

Construite aux XIII^e et XIV^e siècles, la Cathédrale de Sées est caractéristique du gothique normand. L'ensemble du monument a été consolidé à plusieurs reprises entre les XVI^e et XIX^e siècles. Chef d'œuvre d'architecture, Violet-Leduc l'évoquait en ces termes : prodige de pondération des forces par la pureté des lignes et sa légèreté, le chœur de Sées est peut-être le chef d'œuvre du XIII^e siècle. Vous découvrirez ensuite le quartier des chanoines, lieu où vivaient reclus les chanoines du chapitre de Sées et qui abrite toujours leur chapelle canoniale et l'ancien palais épiscopal.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Macé

15 h 00 > Visite guidée de la Ferme CHEVALAIT à Neuville près Sées

(visite impossible le week-end)

Julie Decayeux, éleveuse de juments laitières est bien entendu une passionnée de chevaux de trait (ardennais, boulonnais, trait du nord, percheron...). Leur charisme, leur puissance, et leur rapport très fort avec l'homme en font des animaux d'exception. Ici tout est fait dans le respect et l'amour des chevaux. Installée depuis 2003 et ayant obtenu la certification biologique en juin 2007, Julie vous conduira à la rencontre de ses 80 juments, vous expliquera les qualités des chevaux de trait pour la production laitière et vous fera apprécier au travers d'une dégustation les qualités de ce lait « noble et gourmand ».

Départ vers 17 h 15



Kir Normand

Aumônière d'andouille
aux senteurs des bois

Filet mignon de porc au miel

Fromages normands et salade

Soufflé glacé au pommepain

Vins - café





Festival du Savoir Faire

46 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Qui n'a pas rêvé de percer le secret du Roi des Fromages ? C'est ce que nous vous proposons avec le Musée du Camembert.

Puis, le nez collé à la vitrine « d'Automates Avenue », offrez-vous un voyage dans les terres et l'espace.

10h00 > Visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers

Le musée du camembert valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. Il défend également le camembert AOP (appellation d'origine protégée). De la collecte du lait à la commercialisation, en passant par l'emprésurage, le moulage et l'affinage, cette présentation fait revivre toutes les étapes de la fabrication du fromage au travers une riche collection de matériels anciens. Le musée du camembert propose également une collection unique d'étiquettes de camembert à travers les pays, l'histoire ou la culture. Une dégustation est proposée ainsi qu'une projection permettant de découvrir la fabrication traditionnelle et artisanale du fameux fromage.

12h30 > Déjeuner au restaurant à Le Sap en Auge

15h00 > Visite d'Automates Avenue à Falaise

Ce musée vous offre un voyage dans le temps et l'espace pour rêver avec ses fabuleux acteurs de vitrine et revivre la féerie d'une autre époque. Au travers de rues reconstituées retrouvez les gestes et mimiques des automates au cours d'une mise en scène extraordinaire. Le nez collé à la vitrine laissons la magie opérer...

Départ vers 17 h 00



Kir Normand

Tarte au camembert

Bœuf braisé au cidre

Fromages normands

Mousse de pommes caramélisée au calvados

Vins - café



À vos papilles dans le Domfrontais

42 €

par personne

Base 20 personnes payantes



De la bière dans l'orne ! Et oui quand la passion dépasse les frontières... Cette journée s'articule autour de passionnés et de découverte. De fleurs avec la visite du village fleuri de St Fraimbault et de deux producteurs qui vous confieront les secrets de fabrication de la bière et des Biscuits.

10h00 > Visite guidée du village fleuri de SAINT-FRAIMBAULT (de juillet à septembre)

Grand prix national depuis 14 ans, Grand prix européen en 1989, on ne compte plus les distinctions qui l'honorent. De délicats parfums de rosiers, d'hortensias, de dahlias, embaument l'air du village et ces fleurs multicolores feront la joie de vos sens.

12h30 > Déjeuner à Domfront en Poirais

Pour les deux visites suivantes, le groupe sera permuté pour des raisons de confort de visite

14h45 et 16h30 > Visite guidée et dégustation du château de la Bière à Lonlay l'abbaye

Il était une fois, le Roi Arthur et la Reine Guenièvre. Ils passèrent près du Fay à Lonlay l'Abbaye et y déposèrent les plans d'un joli château que gente dame Pascale et damelot Donatien construisirent de leurs petites mains pour y fabriquer de la bière bio. Venez découvrir tous les secrets de fabrication et rapportez avec vous un petit cadeau.

14h45 et 16h30 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies...).

Fin vers 18h00



- Coupe de poiré au sureau
- Soufflé de la mer en salade vinaigrette de curry (tiède)
- Carré de porc rôti aux pleurotes, jus au cidre
- Assiette de fromages
- Lingot créole, coulis de caramel
- Vins - café



Carte postale normande

266 € par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le supplément single.



© CDT61



© CDT61

Tous nos must en clin d'œil ! Venez découvrir tous les terroirs de l'Orne en Normandie. Terre d'histoire et de savoir-faire où le cheval est roi. Berceau des saveurs, vous y dégusterez nos meilleurs fromages.

■ Jour 1

12h30 > Déjeuner à l'Aigle.

15h00 > Visite guidée de la Manufacture Bohin à Saint Sulpice sur Risle.

19h00 > Accueil du groupe à l'hôtel dîner/logement à Argentan.

■ Jour 2

10h00 > Visite guidée de la Fromagerie Durand (fromagerie fermière) à Camembert. Découverte de la fabrication du camembert au lait cru, le seul labellisé « AOP Camembert de Normandie ».

12h00 > Déjeuner à Le Sap en Auge.

14h45 > Visite guidée du Haras national du Pin et de l'espace découverte. Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France.

16h30 > Visite guidée d'une cave cidricole et dégustation à la Maison Périgault à Gouffern en Auge (Silly en Gouffern).

19h30 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Argentan.

■ Jour 3

10h00 > Visite guidée du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle à Alençon. La dentelle au « Point d'Alençon » (dentelle à l'aiguille) est classée depuis 2010 au Patrimoine Culturel immatériel de l'UNESCO.

12h15 > Déjeuner à Valframbert.

Départ, fin de nos prestations



Animation et détente

Les Jeudis du Pin

53€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Élégance du pur-sang anglais, ou encore cadence rythmée du trotteur, quelques mouvements de dressage avant le défilé des attelages : tel est le spectacle auquel vous assisterez dans la cour d'honneur du Haras du Pin.

10h00 > Visite guidée du Haras national du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Fontenai sur Orne

14h30 > Les "Jeudis du Pin" au Haras national du Pin (dans une carrière, ombragé en extérieur) - Dates non communiqué pour 2019, tous les jeudis à 15h00 (arrivée conseillée à 14h30)

Vous assisterez à une présentation en musique des chevaux du Haras national du Pin ponctuée par des numéros d'artistes pour finir par le prestigieux défilé d'attelages composé de la collection des voitures hippomobiles dont les couleurs rouge et noire se marient harmonieusement aux robes des chevaux !

OU "Spectacle Equestre" avec les artistes et agents du Haras National du Pin (dans le manège d'Aure : espace couvert et chauffé, équipé de tribunes) - Dates : nous consulter

Les artistes et les agents du Haras national vous présentent des numéros équestres très variés et impressionnants : chevaux en liberté ou monté, du dressage classique ou des numéros plus artistiques. Une mise en scène différente chaque année.

16h30 > Visite guidée et dégustation à la Maison Périgault à Gouffern en Auge

A proximité du Haras National du Pin, au cœur de la forêt de Gouffern, le domaine familial Périgault perpétue les traditions de la production cidricole. Guidé par le producteur, vous découvrirez le chai de vieillissement des Calvados, le matériel de récolte et l'atelier de pressurage pour ensuite pénétrer dans la cave à cidre, et la distillerie où les secrets de l'alambic typique du pays d'Auge vous seront dévoilés. Dégustation en fin de visite. Une boutique vous permettra si vous le souhaitez de prolonger votre plaisir chez vous.

Départ vers 18h00



Kir Normand

Rillette de maquereaux de nos côtes, vinaigre de cidre et crème fermière, vinaigrette de carottes

Jambon braisé du Comte de Bellou (fabrication locale) au cidre et son gratin de pommes de terre ou pommes boulangère

Camembert et son mesclun de salade

Bourdin aux pommes tièdes

Vins - café





Faites vos jeux !



41,50 € par personne

Base 20 personnes payantes

Bienvenue dans le monde des jeux et des jouets, vous découvrirez pour commencer une importante collection de jeux et de jouets du XIX^e au XX^e siècle qui ont marqué notre enfance !

Initiez-vous ensuite aux jeux du casino qui n'auront plus de secrets pour vous ! Bonne chance à tous et faites vos jeux...

10 h 00 > Visite guidée du Musée du Jouet à la Ferté Macé

Musée passionnant où l'on retrouve son cœur d'enfant. Venez découvrir cette importante collection de jeux et jouets du XIX^e au XX^e siècle. Des jeux de salon (petits chevaux, machines à écrire) en passant par les phonographes jouets, les instruments de musique, les jouets techniques et électriques, les jeux éducatifs sans oublier les traditionnelles poupées et les soldats de plomb qui ont marqué notre enfance.

12 h 15 > Déjeuner au casino de Bagnoles de l'Orne Normandie

14 h 30 > Temps libre aux machines à sous du casino

Tentez votre chance et faites vos jeux dans la salle des machines à sous.

Carte d'identité obligatoire pour accéder aux salles de jeux.

Départ vers 17 h 00

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Pétillant rosé et ses feuilletés chauds

Tartelette fine au camembert, pommes fruits et caramel de cidre

Fondant de volaille façon Grand-mère, gratin dauphinois et choux romanesco

Assiette camembert sur lit de salade

Moelleux au chocolat rafraîchi au parfum du moment

Vins - café



Guinguette au bord de l'eau



50€

par personne

Base 30 personnes payantes

Promenade au bord de l'eau, vue imprenable du haut de la Roche d'Oëtre... le tout complété par un déjeuner guinguette sur les bords du lac de Rabodanges ! La Suisse normande vous promet une journée sous le signe de la bonne humeur dans la grande tradition des guinguettes des bords de Marne.

10 h 30 > Temps libre sur les corniches de la Roche d'Oëtre

Laissez-vous emporter par les histoires et légendes qui font de la Roche d'Oëtre un lieu surprenant et mystique. En empruntant le sentier des corniches (parcours tout public), vous partez à la découverte du belvédère, des paysages, des légendes et de l'histoire géologique du site.

12 h 00 > Déjeuner dansant dans un restaurant avec vue sur le lac à Putanges le Lac

À la suite du déjeuner place à la danse au bord du lac. Si les conditions climatiques le permettent la guinguette peut s'effectuer en extérieur.

ATTENTION : supplément de 150 euros si moins de 30 personnes

16 h 00 > Croisière sur le lac de Rabodanges

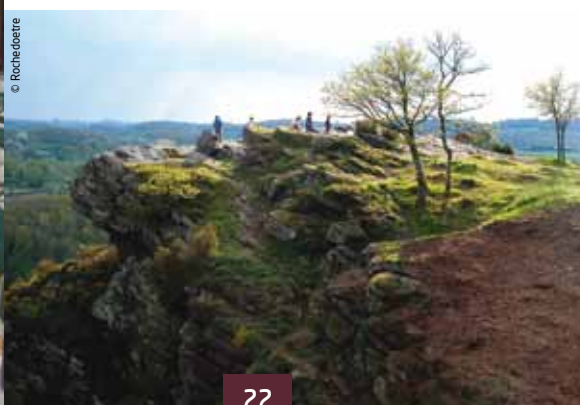
Embarquez à bord du Val d'Orne pour une balade sur le plus grand plan d'eau de la Suisse normande. Découvrez en toute saison une faune aquatique diverse et relaxez-vous au fil de l'eau (**largage des amarres à 15 h 45**).

Fin de journée vers 17 h 30

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Rocheoëtre



Menu 2018

Kir vin blanc

Mousse de foie de volaille,
fricassée de pommes au miel

Longe de Cabillaud au beurre blanc
Légumes

Fromage et salade

Carré Normand

Vins - café



Authentiques et belles dentelles

46€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Olivia Gay

© Prieuré de Vivoain



Partez à la rencontre d'univers passionnants ! À la suite de la visite du prieuré de Vivoain, découvrez la finesse du Point d'Alençon et la beauté de nombreux objets d'arts.

09 h 45 > Visite guidée du Musée de la Vie d'Autrefois au Prieuré de Vivoain à Vivoain

Lieu culturel du Haut Maine, le Prieuré de Vivoain est composé d'un ensemble architectural d'un grand intérêt, dont les parties les plus remarquables datent des XI^e et XIII^e siècles. Il abrite un musée de la vie d'autrefois qui relate la vie quotidienne dans cette région : de l'atelier du forgeron à celui du sabotier, du tonnelier ou du menuisier. Vous découvrirez aussi des outils des vieux métiers, le chanvre et une collection de coiffes.

12 h 30 > Déjeuner dans un Gîte à Saint Léonard des Bois

15 h 00 > Visite guidée du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle à Alençon (sous réserve le lundi)

Le Point d'Alençon est classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Peintures, sculptures, collections d'ethnographie cambodgienne mais également dentelles, telles sont les richesses du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle d'Alençon. Installé dans l'ancien collège des Jésuites, restauré en 1981, il vous séduira par la variété de ses collections et la qualité de sa section dentelles. Le Point d'Alençon, dentelle à l'aiguille, y tient une place de choix au côté de dentelles au fuseau ou mécaniques des écoles française, belge, ita lienne. Une vidéo sur les techniques dentellières complète la visite de la section des dentelles.

Fin de journée vers 17 h 00



- Kir Poiré
- Salade périgourdine
- Trou normand
- Rôti de veau, pommes sautées
- Duo de fromages et sa croquante
- Crème brûlée
- Vins - café



Chevaux en scène

46,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Desfriches



© Lamichaudière

Débutez la journée avec les étendues de pommiers qui marquent le paysage normand, dans l'Orne, la pomme est loin d'être un fruit défendu ! Poursuivez ensuite avec un déjeuner champêtre. Enfin, place à l'extraordinaire spectacle équestre de la Ferme de la Michaudière où plus de 25 chevaux de trait évolueront « De la terre à la scène ».

09 h 30 > Accueil « café-viennoiserie » et visite guidée d'une ferme cidricole à Sainte-Marguerite de Carrouges

Dans un corps de ferme typique du Bocage, vous visiterez et apprécierez le savoir-faire de Hugues Desfriches. Au programme : présentation des vergers et de l'activité, visite de la salle des cuves, des chais et dégustation des produits cidricoles. Possibilité d'achats.

12 h 15 > Déjeuner champêtre à la Ferme de la Michaudière à Juvigny Val d'Andaine

À la suite du déjeuner, visite de la Michaudière, ancienne ferme typique du Bocage normand (sellerie, jardin, ferme miniature...).

15 h 30 > Spectacle « De la Terre à la scène » (d'avril à octobre)

Les chevaux de trait comme vous ne les avez jamais vus ! Vous ne les imaginiez que tirant le soc d'une charrue le long des champs ? Les chevaux de trait à la Ferme de la Michaudière vont vous étonner. Au cours d'une présentation équestre surprenante vous observerez ces chevaux robustes se transformer en animaux gracieux et agiles. Figures de voltige, d'attelages, de dressage et course de char, une heure de spectacle pour applaudir d'émerveillement plus de 25 percherons, cobs et bretons. À la suite de ce spectacle un pot de l'amitié vous est offert.

Fin de journée vers 17 h 00



Pommeau

Andouillette grillée à la braise
OU terrine de saumon à l'oseille
OU Pâté de campagne
(choix sur place)

Jambon cuit au cidre
pendant cinq heures
Purée maison, sauce au Pommeau

Trou normand

Salade et Plateau de Fromages

Crème aux œufs

Vins - café





Larguez les amarres !



À partir de

60,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

Bienvenue en Suisse normande pour profiter des charmes d'un déjeuner croisière plein de bonne humeur. Cette escapade sera également l'occasion de découvrir une des églises les plus insolites de France, celle de Ménéil Gondouin !

10 h 00 > Visite guidée de l'Église « Vivante et Parlante » de Ménéil Gondouin

En Suisse normande, visite de l'église insolite de Ménéil Gondouin, une église « Vivante et Parlante » du XIXe s. Édifice, à nul autre pareil, entièrement peint (intérieur et extérieur) par l'Abbé Paysant. Sa façade ornée est restaurée telle qu'à l'origine : peintures, lettres et tableaux. À l'intérieur les murs sont recouverts de fresques, statues peintes, d'écritures bibliques, le sol est également orné d'écritures (en particulier l'arbre de Jessé).

11 h 30 > Rendez-vous à l'Embarcadère pour un départ à 11 h 45 pour un Déjeuner croisière sur le lac de Rabodanges

Sur le lac de Rabodanges, en Suisse normande, profitez d'un repas croisière plein de bonne humeur pour découvrir en toute saison une faune aquatique diverse, et vous relaxer au fil de l'eau.

Attention : Repas gratuit pour le conducteur obligatoire sur le bateau.

Menu « Normand » 2018 : (servi du lundi au vendredi - pour les Week end et jours fériés : supplément de 6 euros menu « Equipage »)

15 h 00 > Circuit guidé de la Suisse normande Départ et retour Mairie de Putanges (circuit de 40 km)

Dans un paysage creusé par les rivières de l'Orne et de la Rouvre, aux versants abrupts et escarpements rocheux, ce circuit vous permet de découvrir la partie ornais de la Suisse normande avec ses sites grandioses. Tout au long de cet itinéraire, vous serez fascinés par le charme d'une nature préservée et fleurie, refuge en toute saison des romantiques et des adeptes du « Bien vivre ».

Fin de visite vers 17 h 00



Menu 2018

Kir normand

Gâteau de pomme de terre
au Camembert
et andouille de Vire

Cuisse de poulet Vallée d'Auge

Salade et camembert

Carré Normand

Vins - café



Confidences de la Pierre

31€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Une belle journée dans le Perche à la rencontre de deux grands édifices Ornaïs. Tendez bien l'oreille et peut être entendrez-vous quelques confidences secrètes.

10h00 > Visite guidée du Manoir de la Fresnaye à Saint Germain de la Coudre

Venez découvrir cette Forteresse de la Guerre de Cent ans, embellie sous Henri IV. Un magnifique donjon deux tours et une Herse qui coulisse comme au Moyen Age (unique en France). Une partie du Manoir est volontairement maintenue dans l'état de ruines fleuries. Une vue majestueuse sur le sud du Perche.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Mortagne au Perche

14h45 > Visite guidée de la Basilique Notre Dame de Montligeon - (offrande à votre bon cœur...)

Sous réserve d'une cérémonie imprévue.

Situé sur le grand complexe du Sanctuaire de Montligeon et adossée à la forêt de Réno-Valdieu, la basilique de Montligeon est un édifice de style néo-gothique (fin XIX^e) dû à l'initiative de l'abbé Buguet, curé du village. Sa taille impressionnante lui a valu très tôt le surnom de « Cathédrale dans les champs ».

Le sanctuaire de Montligeon, centre mondial de la prière, attire depuis plus d'un siècle des pèlerins du monde entier.

Départ vers 17 h 15



- Kir Percheron au cidre et sa bouchée
- Terrine de campagne au boudin noir et pommes de Mortagne - spécialité
- Cuisse de canard confite jus au thym, tagliatelles
- Duo de Fromages Normands et sa petite salade
- Tiramisu chocolat - café
- Vins - café



De la bouche aux oreilles

46 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Égayez vos journées, en voilà une bonne idée ! Parce qu'une journée sans musique est une journée sans soleil, nous vous invitons à un déjeuner en fanfare ! Pour vous mettre en appétit, une petite escale au cœur du Pays d'Auge. Vous découvrirez tous les secrets d'un produit noble qui peut être utilisé de manière simple au quotidien, le SAFRAN.

10 h00 > Visite d'une production de Safran à la Safranière de la Venelle du Moulin

Safranier, notre passion... Au cœur du village de Jort, bordée par la Dives, venez passer un agréable moment sur cette safranière. Venez découvrir l'histoire au travers des âges de la culture et de la récolte du safran. Vous terminerez la visite par une dégustation de produits safranés (confiture, pâtes de fruits, sirop...) élaborés sur cette exploitation.

12 h30 > Déjeuner animé à la Puce à l'Oreille à Saint Julien Le Faucon

Dans un cadre attractif de spectacle et de cinéma, passez un moment inoubliable, dans un nouveau style de restaurant où l'on applaudit les notes et les sons des « musiques mécaniques ». Un endroit dédié à la musique, à l'image et à la fête ! Pour le final, arrivés de Chikita (La Chienne de Monsieur le Curé) qui est toute contente d'accompagner son maître et de dire bonjour à toute la salle. Animations et divertissement assurés.

Fin de journée vers 16 h 30



Cocktail au sirop de safran et ses mises en bouche

Méli-mélo de saumon fumé maison et crevettes marinées accompagné de son œuf poché prestige

Pièce de bœuf sauce cidre et gelée de pommes au Calvados

Panaché de légumes

Livarot sur Verdurette

Tarte Normande aux Pommes safranées et glace vanille

Vins - café



Saveurs au feu de bois

44€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© CD161



© chère-cécily

Une côte de bœuf grillée au feu de bois, voilà de quoi vous mettre en appétit ! Ajoutez à cela le talent des producteurs de la Distillerie de la Monnerie et la passion de Monsieur Crué pour le monde du ferroviaire : vous obtiendrez la recette parfaite d'une journée des plus séduisantes !

10 h 30 > Visite guidée de la Cidrerie de la Monnerie à Cerisy Belle Étoile

Visite des chais au cœur du bocage marqué par la présence de vergers à hautes tiges à Cerisy Belle Étoile. La distillerie de la Monnerie, maison riche en traditions vous ouvre ses portes avec beaucoup de convivialité. Vous serez invités dans cet univers où le savoir-faire et la qualité demeurent les préoccupations de cette famille depuis 1920. Venez découvrir les secrets de la fabrication des produits et clore ce moment par une dégustation de cidre, pommeau de Normandie et calvados AOP.

12 h 15 > Déjeuner « Côte de bœuf à la cheminée » à Landisacq

15 h 15 > Découverte commentée du « Chemin de fer miniature » à Clécy

Situé sur un site exceptionnel d'anciennes carrières à chaux, le « Chemin de Fer Miniature » constitue l'une des plus grandes maquettes de chemin miniature d'Europe : maisons, garde-barrières, signaux ferroviaires, aiguillages... rien ne manque à la reconstitution de ces circuits différents que 250 loco- motives et 450 wagons parcourent sur 450 mètres de rails. Cette visite en son et lumière, vous transporte au pays de l'infiniment petit. Une crêpe et un verre de cidre clôtureront la visite. Sur place, visite libre des anciens fours à chaux, boutique.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir pétillant
et ses amuses bouche

Croustillant de saumon
avec salade

Côte de Bœuf grillée
au feu de bois
et son Gratin Dauphinois

Salade - Camembert

Charlotte aux pêches

Vins - café



L'Aigle « au cœur de l'histoire »



À partir de

60€

par personne

Base 20 personnes payantes

> Base 30 : 56 €, base 40 : 53 €, base 50 : 51 €

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Laissez-vous conter la ville à travers une balade au cœur de la cité millénaire à la découverte de son histoire, son patrimoine architectural et ses curiosités. Profitez-en pour visiter et vous détendre dans les différents musées, lieux insolites de cette magnifique région du Pays d'Ouche.

Par demi-groupe en alternance

10h00 et 11h15 > Balade commentée de la ville de l'Aigle en voiture Hippomobile (par groupe de 25 personnes maximum)

Au rythme des pas de deux magnifiques percherons, venez découvrir tous les secrets d'architecture de la ville de l'Aigle à bord d'une voiture hippomobile. Allez hue.....

10h00 et 11h15 > Visite audio-guidée du Musée Juin 44 à l'Aigle

Dans ce musée retraçant les événements décisifs de la Bataille de Normandie, vous serez plongés dans la dure réalité de la Seconde guerre mondiale. De l'appel du 18 juin 1940 à la défaite des Allemands, le visiteur découvre à travers 12 scènes reconstituées les voix authentiques des grands personnages de cette période troublée. Les personnages en cire sont présentés grandeur nature : le Maréchal Pétain, le Général de Gaulle, Roosevelt, Churchill, le Général Leclerc...

12h30 > Déjeuner à l'Aigle

15h00 > Visite de la Manufacture BOHIN à Saint Sulpice sur Risle (sous-réserve le lundi)

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

Fin de visite vers 17h30



Kir Normand et ses feuilletés et choux

Assiette de crudités variées

Jambon à l'os au vinaigre de cidre, pommes sautées

Camembert et sa salade (1 portion)

Assiette de Sorbets sur coulis

Carafe d'eau - vin

1 café par personne



Féeries de Lumières dans l'Orne



À partir de
39€

par personne

Base 20 personnes payantes

Du 1^{er} décembre 2018 au 6 janvier 2019 (dates sous réserve)

Pendant les fêtes de fin d'année, les communes rivalisent d'élégance et s'illuminent de millions de petites lucioles, venez admirer ces illuminations éphémères.

17 h 15 > Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront en Poiraise pour le circuit des Lumières dans l'Orne avec un guide accompagnateur (circuit en boucle d'environ 140 km)

Après une petite visite de Domfront en Poiraise dont vous connaîtrez tous les secrets, en route pour découvrir les Féeries de Lumières dans l'Orne.

Vers 19h00 - 19h15 > Dîner à l'Hôtel de France à Domfront en Poiraise

21 h 00 > Suite du circuit des Féeries de Lumières dans l'Orne

Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront en Poiraise, Rouellé, Saint Mars d'Égrenne, Beauchêne, Mantilly, Céaucé / Saint Front avec un retour à Domfront en Poiraise.

Un arrêt « Vin chaud » est inclus dans le circuit.

ATTENTION ! L'ordre et la liste des villages traversés ne sont donnés qu'à titre indicatif, certains pourront être remplacés suivant leurs illuminations.

Fin du circuit vers 23 h 00



Menu féérique

Coupe de « champagne Domfrontais » (poiré)

Galantine de faisan Saint-Hubert

Ballotine de Dinde à la Royale

Plateau de fromages

Bûche de Noël saveurs domfrontais

Vins - café



Grill au feu de bois en musique



À partir de
56,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

10 h00 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies...).

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe. Le port de bijoux est interdit pendant la visite.

12 h00 > Déjeuner « Grill » à l'Hôtel de France à Domfront en Poirais

Animation dansante pendant et après le repas

Pour poursuivre agréablement cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, entre les classiques de musette et les standards populaires qu'il interprète à merveille, à danser la valse, le tango, la java...

16 h 30/45 > Visite guidée et dégustation des caves « Chatel » à Rives d'Andaine (la Chapelle d'Andaine)

Au cœur du chai de vieillissement de Calvados (50 futs), votre hôte présente l'historique du Calvados et plus particulièrement l'origine du Calvados Domfrontais issu de la Pomme et de la Poire. Il en retrace les différentes étapes depuis le ramassage des fruits jusqu'à la distillation. Il évoque le métier de négociant éleveur et les différents débouchés des produits du terroir et la création de marques déposées à base de Calvados. La visite se termine par la dégustation de ses produits maison à savoir le Pom-Cherry et la bagnolèse sans oublier le Calvados.

Fin de nos prestations vers 18 h 00



Coupe de Poiré de Domfront et ses petits feuilletés

Croustillant au grana padano de saumon fumé et tartare de tomate, huile d'olive et vinaigre balsamique

Côte de Bœuf grillée au feu de bois
OU gigot d'Agneau à la ficelle rôti au feu de bois

Gratin de pomme de terre et jardinière de légumes

Plateau de fromages

Nougat glacé au grand Marnier coulis d'agrumes

Vins - café



Pause bien-être

277 €

par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le supplément single.



Nichée dans un cadre enchanteur, au bord de son joli lac, le Grand Domaine Bagnoles de l'Orne Normandie vous invite à un séjour sous le signe de la détente et de l'air pur. Goûtez aux vertus bienfaisantes de la balnéothérapie... un moment « Pur Plaisir ».

■ Jour 1

12h30 > Arrivée du groupe à Bagnoles de l'Orne Normandie, accueil à l'hôtel***
Prise des chambres et déjeuner.

En après-midi, rendez-vous à l'Espace de soins du B'O SPA Thermal de Bagnoles de l'Orne Normandie, pour 3 soins autour de la pomme :

- **1 bain lacté gourmand aux arômes de pommes à cidre**
- **1 massage détente multi-sensoriel aux extraits hydratants de pommes à cidre**
- **1 cérémonie de bain vapeur en eau thermale** (avec coupelle de Gommage à s'appliquer dans le vaporarium)

19h30 > Soirée dîner et détente au Casino de Bagnoles de l'Orne Normandie.
Carte d'identité obligatoire pour accéder aux salles de jeux du Casino.
Retour à l'hôtel/logement.

■ Jour 2

En matinée, accès au SPA de l'hôtel pour un moment privilégié et une délicieuse sensation de relâchement et de décontraction.

Accès libre à la piscine intérieure chauffée, au jacuzzi, hammam et sauna.

En option avec supplément tarif et selon les disponibilités : possibilité de soins en cabine individuelle pour un modelage relaxant du corps (devis sur demande).

12h30 > Déjeuner à l'hôtel.

**Départ,
fin de nos prestations**



L'Orne, terre d'excellence



49€

par personne

Base 20 personnes payantes

10 h00 > Visite guidée du mémorial de Mont-Ormel

En août 1944, 9 divisions alliées encerclent 100 000 Allemands dans la poche de Falaise-Chambois. La bataille de Normandie se termine. Situé sur les lieux mêmes des combats, entre Argentan et Vimoutiers, le Mémorial de Mont-ormel offre un point de vue exceptionnel sur la vallée de la Dives. Cet espace muséographique décrit l'ampleur de la bataille et ses enjeux au moyen d'un film (images d'archives et témoignages), d'une carte maquette animée et des explications d'un guide face au champ de bataille.

12 h30 > Déjeuner à Aube

15 h00 > Visite de la Manufacture BOHIN à Saint Sulpice sur Risle (sous-réserve le lundi) suivi d'un Goûter

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques !

Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du 19ème siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la Broderie, à la Haute-Couture, au Patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (boutique en fin de parcours). Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés. Attention les machines ne sont pas en fonctionnement le week-end, ce sont des moniteurs vidéos qui montrent l'activité.

Fin de visite vers 18 h00



Kir

Carpaccio de poivron grillé,
quenelle de fromage frais au basilic

Filet mignon de volaille de pays
au cidre

Assortiment de fromages normands,
salade

Panna cota aux amandes,
abricots en gelée,
crumble de spéculos

Vins - café





EN L'HIVER DE 1229
LE JEUNE ROI LOUIS IX
DEVENU SAINT-LOUIS
ET
LA RÉGENTE BLANCHE DE CASTILLE
SA MÈRE
SEMPARÈRENT
DES VILLE ET CHATEAU
DE BELLESME
AU POUVOIR DE
PIERRE DE DREUX DIT MAUCLERC
COMTE DE BRETAGNE
CHEF DES BARONS RÉVOLTES
ET
PARTISAN DES ANGLAIS
PLAQUE ERIGÉE PAR LES SOCIÉTÉS SAVANTES
DE L'ORNE SUR L'INSTIGATION DU CONSEIL
MUNICIPAL DE BELLESME EN L'ANNÉE DU
SEPTIÈME CENTENAIRE
LE 27 MAI 1929
DON. DE M^r BOURNISIÈRE

Il était une fois



De fil en aiguille

48 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Aux confins du pays d'Ouche, venez découvrir la « Vallée des Épingliers » : territoire où pendant des siècles des milliers d'hommes ont travaillé le fer. Vous visiterez notamment le dernier fabricant d'aiguilles en acier nickelé : La manufacture Bohin France.

10 h 30 > Visite guidée du Musée de la Grosse Forge à Aube

Histoire de la métallurgie du fer en Pays d'Ouche, l'une des grosses forges les mieux conservées d'Europe. La visite de cet ancien établissement métallurgique vous plongera dans l'univers de l'art du fer et du feu. Les logements ouvriers côtoient le grand bâtiment de la forge abritant aujourd'hui encore le gros marteau.

12 h 30 > Déjeuner à L'Aigle

15 h 00 > Visite de la Manufacture Bohin à Saint Sulpice sur Risle (sous réserve le lundi)

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIXe siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la broderie, à la Haute-Couture, au patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (boutique en fin de parcours). Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

Fin de journée vers 17 h 30



- Kir normand et ses feuilletés et choux
- Œufs brouillés au saumon fumé
- Pintade Vallée d'Auge et gratin dauphinois
- Duo de fromages normands sur salade
- Grillé aux pommes sur coulis
- Vins - café





Saveurs d'Antan

43 €

par personne

Base 20 personnes payantes

La curiosité est au cœur de cette belle journée, vous remonterez l'histoire de Normandie à travers la passionnante visite de Bagnoles de l'Orne Normandie, et vous connaîtrez les secrets de fabrication des biscuits de Lonlay l'Abbaye ou de la célèbre filature d'andouilles au Teilleul. Sans oublier les somptueuses recettes de notre restaurant « Pot au feu ou Tête de veau », régaliez vos papilles et ouvrez grand vos yeux.

10 h 00 > Découverte guidée de Bagnoles de l'Orne Normandie et ses légendes (guidée : 2 h à pied ou 1 h en car + 1 h à pied) (sauf le dimanche)

La station Bien-être de Bagnoles de l'Orne Normandie vous ravira par son charme rétro... Mais saviez-vous que sous ses paisibles apparences, Bagnoles de l'Orne Normandie est source de nombreuses légendes, que des fées, lutins et autres personnages ont peuplé la forêt des Andaines. Découvrez Bagnoles sous son aspect fantastique : des eaux bienfaitrices de Bagnoles qui redonneraient force et vigueur à l'étrange Roc au chien, votre guide vous contera toutes les histoires de la mystérieuse mais charmante station thermale.

12 h 30 > Déjeuner « Pot au feu » ou « Tête de Veau » à la Ferté Macé

OPTION A - 15 h 00 > Visite guidée de la biscuiterie de Lonlay l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

La biscuiterie de l'Abbaye vous ouvre ses portes et vous entraîne au cœur des ateliers. Vous découvrirez toutes les étapes de fabrication des biscuits : le pétrissage, le façonnage, la cuisson et le conditionnement. Dégustation et accès à la boutique.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe, le port des bijoux est interdit pendant la visite.

OPTION B - 15 h 00 > Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul (sauf dimanche)

Vous serez conviés à visiter l'entreprise de fabrication de la véritable andouille de Vire, faite à la main et fumée au bois. Projection d'un film vidéo et dégustation. Boutique de vente de produits régionaux.

Fin de la visite vers 17 h 00



Menu « Pot au Feu »

Kir au poiré - Tartine aux boudins noirs

Le Bouillon et ses croûtons

Pot au Feu (3 viandes) et ses légumes

Assiette de salade et fromages

Gâteau Grand-mère et sa crème anglaise

Vins - café



© Biscuiterie61

© Andouille61



Dans tous les sens du Perche

43 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

© E. Rangée



Mettez tous vos sens en éveil. Telle est la promesse de cette journée dans le Perche. Vous pourrez admirer la beauté de l'architecture percheronne, mettre vos papilles en émoi avec un déjeuner dans un cadre enchanteur et enfin finir par une halte bucolique dans un jardin où couleurs et senteurs se mêlent harmonieusement.

10 h 30 > Visite guidée de Bellême - Petite Cité de Caractère

Au cœur du Perche, découvrez cette belle ville close avec ses hôtels particuliers et ses maisons à tourelles.

La distinction « Petites Cités de Caractère » est délivrée aux petites villes et villages possédant un patrimoine architectural et paysager remarquable, ils sont 7 dans l'Orne à être labellisés : Bellême, La Perrière, Longny au Perche qui sont au cœur du Perche Ornaï, Le Sap dans le Pays d'Auge, Domfront dans le Bocage Ornaï, Saint Céneri le Géréi dans les Alpes Mancelles et Ecouché dans le Pays d'Argentan.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

15 h 00 > Visite guidée des Jardins François à Perche en Nocé (Préaux du Perche)

Au cœur du Perche, dans un cadre exceptionnel, le jardin François est le jardin rêvé d'un horticulteur rêveur. Pas de frontière : les plantes les plus élégantes voisinent avec les plus humbles, les plus anciennes avec les dernières nouveautés. Toutes les couleurs sont permises jusqu'à l'orange le plus vif, toutes ont un rôle à jouer dans ce tableau impressionniste d'environ 2 ha. Ensembles architecturaux restaurés ou créés (ferme, amphithéâtre, orangerie).

Fin de journée vers 17 h 00



Kir Normand

Sur une salade mêlée de saison, émincé de jambon de pays sauce au foie gras de canard

Pavé de saumon beurre blanc citronnée

Garniture : Pomme de terre et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Tentation au chocolat

Vins - café



Les grands édifices Ornaïs

À partir de

49,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

> Base 30 : 47,50 €, base 40 : 49,50 €, base 50 : 48,50 €

> 2^{ème} guide à partir de 30 personnes

> Le prix comprend : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

> Le prix ne comprend pas : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

Découvrez l'exception au Cœur du Pays d'Alençon ! Des rues pavées du centre à celles des quartiers médiévaux tout proches, des maisons à pans de bois aux hôtels particuliers sans oublier la présentation « gourmande » de produits 100% normands.

10h00 > Visite guidée de la Basilique Notre Dame de Montligeon (offrande à votre bon cœur...) Sous réserve d'une cérémonie imprévue

Situé sur le grand complexe du Sanctuaire de Montligeon et adossée à la forêt de Réno-Valdieu, la basilique de Montligeon est un édifice de style néo-gothique (fin XIXe) dû à l'initiative de l'abbé Buguet, curé du village. Sa taille impressionnante lui a valu très tôt le surnom de « Cathédrale dans les champs ».

Le sanctuaire de Montligeon, centre mondial de la prière, attire depuis plus d'un siècle des pèlerins du monde entier.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à La Chapelle Montligeon

15h00 > Visite guidée du vieil Alençon (2^{ème} guide à partir de 30 personnes)

Cette ancienne cité ducale conserve sa noblesse du passé comme en témoignent ses monuments et hôtels particuliers. Le passé florissant de la cité est illustré par la présence de monuments remarquables et des quartiers pittoresques : quartier St Léonard, Basilique Notre-Dame d'Alençon, la Halle au Blé... (Votre guide vous conduit ensuite sur le lieu de votre visite.)

16h45 > Présentation « gourmande » du Terroir normand à Alençon (sauf le dimanche)

Vous serez accueillis au cœur de la cité des Ducs d'Alençon. Une présentation et un historique des produits exclusivement normands vous permettront de découvrir les productions cidricoles de notre territoire ainsi que différentes gourmandises sucrées et salées. Une dégustation est prévue à l'issue de la présentation.

Départ vers 17h45



Kir et ses amuse bouches

Salade percheronne

Blanquette de veau

Salade et ses fromages normands

Clafoutis aux deux pommes, caramel beurre salé

Vins - café





© DomfrontCDT61

De la Cité médiévale à la Table du Diable



38 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Faites un bond dans le passé aux alentours de l'An Mil. Domfront, une histoire riche et passionnante vous attend au cœur du château et de la ville fortifiée ! Du haut de ses 900 ans, le site du château a su garder les vestiges d'un passé glorieux : le donjon, l'aula, chapelle et les remparts. Ensuite notre guide vous emmènera à la découverte de la Table du Diable de plus de 400 ans d'histoire, pour vous dévoiler quelques-uns de ses mystères !

10 h 30 > Visite guidée de la Cité médiévale de Domfront en Poirais (1 h 00)

Accompagné d'un guide, direction les ruelles étroites de Domfront en Poirais pour flâner et contempler les maisons à colombages, les tours, les remparts et les cours pavées. Cité privilégiée des rois anglo-normands, vous apprécierez l'architecture typique de cette ville du Moyen âge.

12 h 00 > Déjeuner dans un restaurant à Domfront en Poirais

Le guide vous donne rendez-vous au restaurant, pour la suite de la journée.

14 h 30 > Visite guidée de l'Église Notre Dame sur l'Éau à Domfront en Poirais

Joyau de l'art roman normand, Notre Dame sur l'Éau est située en contrebas du château de Domfront en Poirais. Le bâtiment actuel date de la fin du XIe - début XIIe siècle. Elle fut à la fois église paroissiale et prieuré de l'abbaye de Lonlay. D'illustres personnages y sont passés : les souverains anglo-normands (Richard Cœur de Lion...), les rois de France en pèlerinage vers le Mont Saint Michel...

16 h 00 > Visite guidée de la Table du Diable à Passais la Conception

Accompagné de votre guide, vous finirez cette après-midi historique au cœur des mégalithes pour apercevoir et toucher le dolmen de la Table du Diable, le menhir du Perron, la Pierre des Sacrifices.

Retour à Domfront en Poirais

Fin de journée vers 17 h 00



Kir
ou Coupe de poiré au sureau
Jalousie de volaille forestière
sauce bordelaise (tiède)

Sauté d'agneau mijoté
au vinaigre de cidre

Assiette de fromages

Fondant Normand
et son coulis
de pommes vertes

Vins - café



- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le goûter.



© DomfrontCDT61



© DomfrontCDT61

© Musée de Tourouvre 161.

Entre deux pays



53 €
par personne
Base 20 personnes payantes

Entre le Pays d'Ouche et Le Perche, venez découvrir l'histoire fascinante de cette Entreprise Bohin. Usine unique en France d'Aiguilles et d'épingles inscrite au titre des Monuments Historiques ! Après cette Découverte, place aux souvenirs d'enfances au Musée des Commerces et des Marques et rencontre avec les premiers émigrants français en route vers la Nouvelle France...

10 h00 > Visite de la Manufacture Bohin à Saint Sulpice sur Risle (sous-réserve le lundi)

Découvrez la fabrication de ces aiguilles et d'épingles de France, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original.

12 h30 > Déjeuner dans un restaurant à Mortagne au Perche

14 h45 > Visite guidée du Musée de l'Émigration française au Canada à Tourouvre au Perche

Depuis bientôt quatre siècles, Tourouvre et plus généralement le Perche, entretient des liens privilégiés avec le Canada. Dès la première moitié du XVII^e siècle, de nombreux Français, parmi lesquels 279 Percherons, ont traversé l'Atlantique afin de s'établir sur les rives du St Laurent. L'exposition permanente « Nouvelle France - Nouvelle Vie » raconte l'histoire de ces hommes qui sont devenus les fondateurs de l'Amérique française.

16 h00 > Visite guidée du Musée des Commerces et des Marques (à Tourouvre, sur le même site)

Boîte à bouillon KUB, paquet de tapioca, râpe à fromage, brûloir à café... Ces objets ordinaires, que l'on trouvait autrefois sur les étales des épiceries sont aujourd'hui des trésors exposés au Musée. Cette exposition à découvrir librement propose de revenir sur ce parcours étonnant. Alors plongez avec nostalgie dans le passé...

17 h00 > Goûter

Puis place à un goûter aux saveurs québécoises et percheronnes : pan-cakes au sirop d'érable, canneberges séchées, brioche du Perche et boissons.

Fin de journée vers 17 h 30

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Musée de Tourouvre 161.

© Bohinctf61.



Kir Percheron au cidre

Salade Landaise aux gésiers confits, lardons et croûtons

Cuisse de canard confite jus au thym, tagliatelles

Duo de Fromages Normands et sa petite salade

Tiramisu chocolat-café

Vins - café





Des femmes d'exception

39 €
par personne
Base 20 personnes payantes

Aux confins du département de l'Orne, le pays d'Ouche et le pays d'Auge, vous offrent mille et une richesses et vous invitent à marcher sur les pas de femmes d'exception. Rencontrez la Comtesse de Ségur et la Dame aux Camélias.

10h30 > Visite guidée du Musée de la Comtesse de Ségur à Aube

Dans l'ancien presbytère, parcourez les souvenirs de votre tendre enfance avec l'évocation de la Comtesse de Ségur. Écrits, photographies et objets divers commémorent cet écrivain. Vous y découvrirez la peinture réaliste de la société du XIX^e siècle dont elle trouvera l'inspiration chez les paysans et les personnalités locales. Qui n'aura pas reconnu M. Mouchel, célèbre industriel propriétaire de la Forge d'Aube, en la description de M. Féréor dans la Fortune de Gaspard ?

Des Malheurs de Sophie aux Mémoires d'un âne, pénétrez dans ce monde de l'enfance fait d'innocence.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Saint Evroult Notre Dame du Bois

14h30 > Visite guidée du Musée de la Dame aux Camélias à Gacé

À l'intérieur du château de Gacé se situe le musée consacré à l'héroïne du pays : la Dame aux Camélias. Y sont relatés : les rencontres, les amours qui ont marqué la courte existence de cette ornaise, ainsi que l'ensemble des œuvres s'étant inspirés du mythe de cette femme magique, symbole de l'amour occidental. Citons en exemple la Traviata, célèbre opéra de Verdi.

16h30 > Visite guidée et dégustation aux Vergers de la Morinière à la Fresnaie Fayel

Au sud du Pays d'Auge, au cœur d'une vallée au paysage typique : Vergers Hautes tiges, Haies Bocagères... Notre Domaine est issu de la passion de cinq générations pour la production de Calvados Pays d'Auge aujourd'hui perpétué par Asrid Hubert. Nos 60 hectares de vergers dont plus de 40 en hautes tiges, permettent sur des sols exigeants, la production de jus, de cidre, de pommeau, de calvados et de liqueur au Calvados... d'une grande qualité.

Départ vers 17h45



Kir

Aumônière croustillante aux pommes et camembert et sa verdurette

Suprême de Pintade au cidre

Salade et Camembert

Soufflé glacé à la pomme

Vins - café



© Tourisme 61

Sur les pas de Sainte Thérèse

42,50 € par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



C'est à Alençon que Zélie Guérin et Louis Martin, parents de Thérèse se sont rencontrés. Ils y ont travaillé, s'y sont mariés et ont fondé leur famille. Béatifié en octobre 2008, nous vous invitons à rencontrer ce couple témoin d'une sainteté dans sa vie quotidienne, conjugale et familiale.

10h00 > Visite guidée de la Cathédrale de Sées et son parcours Historique (sauf le dimanche et sous réserve d'une cérémonie imprévue)

Sées, petite cité de caractère au cœur de l'Orne bien connue pour sa cathédrale visible au milieu de la campagne normande, a bien d'autres richesses à vous faire découvrir. Au travers d'un parcours de 3km dans ses rues étroites, la cité vous révélera son histoire et celle de la dizaine de monuments classés qui jalonnent sa visite. Partez à la découverte des témoins de la vie religieuse (évêché, basilique, ancien palais épiscopal...), de sa vie commerçante d'antan (Place des Halles) et de ses haltes vertes (le cours des fontaines, jardins d'Argentré...). Une visite de la ville au parfum médiéval serait incomplète sans un passage par sa cathédrale emblématique du style gothique normand, avec ses flèches qui culminent à 70 m. Construite au XIII^e et XIV^e siècles, elle est un modèle de lumière et de verticalité au service de la foi.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Macé

15h00 > Visite accompagnée de la Maison natale de Sainte Thérèse et de la famille Martin à Alençon

Découvrir la maison natale de Thérèse et de ses parents. Une scénographie prépare à une rencontre intime et sensible de la famille Martin, là où elle vécut de 1871 à 1877. Cinq espaces pour accueillir : Le hall d'accueil propose des informations sur la famille, une galerie avec les objets personnels, dans l'auditorium, un film illustre des extraits de la correspondance de Zélie, et nous fait vivre le quotidien de la famille. Sans oublier, la visite des pièces de la maison avec ses meubles et objets et la magnifique chapelle construite en 1925 et 1928.

Départ vers 17h30



Kir Normand

Aumônière d'andouille
aux senteurs des bois

Dos de cabillaud sauce
au beurre de cidre

Fromages normands et salade

Tarte tatin de bananes et pain d'épice,
glace rhubarbe

Vins - café



Savez-vous comment ?

43,50 € par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Savez-vous comment se fabrique un savon ? Savez-vous ce qu'est un savon à froid ? Savez-vous comment fonctionne un métier à tisser ? si vous souhaitez répondre à ces questions, cette journée est faite pour vous !

10 h00 > Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême

Entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoir faire ancestraux. Savons à froid, Huiles précieuses sèches, baumes, shampoing laissez-vous conter la magnifique histoire de ces essences odorantes. Afin de continuer cette visite chez vous, n'oubliez pas de prendre votre cadeau.

12 h 15 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

15 h00 > Visite guidée du Prieuré de Sainte Gauburge et découverte du Musée des Arts et Traditions Populaires du Perche à Saint Cyr la Rosière

Votre guide conférencier vous présentera les réalisations architecturales, œuvres des chanoines de l'Abbaye Royale de Saint Denis, l'église et son décor sculpté (XIII^e-XV^e siècles), le logis du prieuré aux magnifiques cheminées historiées et les salles voûtées du XIII^e siècle. Puis visite libre du musée à la découverte de la vie rurale du Perche du XIX^e aux années 60 (artisanat, industrie rurale...).

16 h 30 > Démonstration de tissage

Dans la pénombre de caves, les tisserands du Perche actionnaient leurs métiers. Seul demeure leur mémoire, Annick s'en souvient et la trame pour vous.

Départ vers 17 h 15



Kir Normand

Terrine de truite « Arc en Ciel »
et mousse d'asperge au cerfeuil,
coulis de tomates

Mijoté de Bœuf au vin rouge
Pomme de terre gratinée
et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Biscuit roulé chocolat noisette,
crème anglaise

Vins - café



© Sassyourisme61

D'histoires en histoire

51€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Montormel0161



De grands noms ont marqué l'Histoire du territoire ornais. Suite à la visite du château de Sassy où séjourna la reine Elyzabeth II, place à la Bataille de Normandie et ses derniers affrontements.

10 h 30 > Visite guidée du Château de Sassy et libre des Jardins à Boischampré (St Christophe le Jajolet)

Cet imposant château du XVIII^e siècle, construit en pierre et en brique et adossé à la forêt d'Écouves, surplombe quatre étages de terrasses. Toujours habité, il abrite une riche bibliothèque du Chancelier Pasquier. Outre un beau mobilier, on admirera diverses tapisseries de Beauvais et des Gobelins et dans la chapelle, un retable du XV^e siècle (classé Monument Historique), provenant de l'abbaye Saint Bavon à Gand.

Le jardin Français (Monument Historique), environné par un parc paysager et entouré de douves a été dessiné par Achille Duchesne et inspiré par les réalisations de Le Nôtre. On apprécie cette architecture de verdure et de pierre depuis le Château et les terrasses. La perspective est arrêtée par une orangerie, encadrée par une frondaison de tilleuls.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Fontenai sur Orne

15 h 00 > Visite du Mémorial de Montormel suivi du circuit guidé du « Couloir de la mort » en car

La visite débute au Mémorial de Montormel qui retrace au moyen de casques audio et d'un film l'ensemble des événements de la fin août 44. Après 70 jours de combat acharné, 9 divisions alliées encerclent les restes de 2 armées allemandes dans la Poche de Falaise. Le 19 Août 1944, la division blindée polonaise s'installe sur la côte 262 nord Coudehard Montormel, au débouché de la Poche. Grâce à des contre-attaques d'une violence inouïe une trouée est opérée. À partir de ce moment toutes les unités encerclées, soit environ 100 000 hommes vont converger vers ce point. C'est ce parcours que nous vous proposons d'effectuer en passant par les hauts lieux de la bataille et le couloir de la mort.

Fin de visite vers 17 h 30



Kir Normand

Panaché de melon
et magret de canard fumé en salade
(selon saison)

Emincé de volaille à la Normande,
champignons et mousseline
de pomme de terre

Camembert et son mesclun de salade

Moelleux au chocolat chaud
et sa crème anglaise

Vins - café



Qui s'y frotte s'y pique

46 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Elle peut confectionner de magnifiques œuvres de Dentelle comme elle peut piquer comme une aiguille.

Venez découvrir toutes les richesses du musée des Beaux-Arts et de la Dentelle sans oublier le monde fascinant des abeilles

10h00 > Visite guidée du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle à Alençon

Le Musée des Beaux-arts et de la Dentelle d'Alençon vous accueille dans un cadre prestigieux au sein de la Cour Carrée de la Dentelle, ancien collège des Jésuites de la ville, restauré en 1981. Partez à la découverte d'un savoir-faire unique, inscrit sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco : le Point d'Alençon. Levez la voile sur son histoire et sur son lien avec les plus grandes dentelles européennes. Plongez au cœur de la collection Beaux-arts du XVIe au XXe siècle ou évadez-vous au Cambodge avec le fonds Adhémar Leclère, d'une remarquable richesse

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Valframbert

15h00 > Visite guidée et dégustation du Musée de l'Abeille à Saint Germain sur Sarthe

Plongez dans le monde merveilleux des abeilles et découvrez leur hiérarchie extraordinaire au sein de leur ruche. Vous découvrirez aussi une exposition de matériel apicole et approfondirez vos connaissances à l'aide de projections vidéos. Dégustation et possibilité d'achat.

Départ vers 17 h 30



Kir pétillant

Salade de gésiers
au vinaigre de framboise

Filet mignon de porc sauce poivre

Avec deux légumes

Camembert sur lit de salade

Muffins au caramel beurre salé

Vins - café



Gastronomie et Art culinaire

35 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Découvrez deux Arts Culinaires en perçant le secret de fabrication de l'andouille de Vire et la conception de l'orfèvrerie « Guy Degrenne » Aujourd'hui c'est vous qui serez le premier !

10 h 30 > Visite guidée et dégustation à la filature d'andouilles Jacky Leduc à Le Teilleul

Vous serez conviés à visiter l'entreprise de fabrication de la véritable andouille de Vire, faite à la main et fumée au bois. Projection d'un film vidéo et dégustation. Boutique de vente de produits régionaux. **Visite impossible le dimanche.**

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Domfront en Poirais

15 h 00 > Visite guidée de l'entreprise gregrenne S.A. à Vire

Découverte des ateliers de fabrication de couverts orfèvres (acier inoxydable, métal argenté), métier originel de Guy Degrenne, les savoir-faire de l'entreprise, l'évolution des techniques de fabrication des couverts Guy Degrenne : de la bobine d'acier... aux produits finis. A 5 mn, sur une superficie de 1000 m² vous retrouverez au sein d'un même espace : la boutique Guy Degrenne et le nouveau magasin d'usine (métal argenté, inox, porcelaine, verrerie...). Un cadeau vous sera remis en fin de visite. **Visite impossible le week-end.**

Départ vers 17 h 45



Kir

Terrine d'agneau et porc au romarin, chutney de poire

Curry d'agneau, riz madras

Assiette de fromages

Parfait au chocolat mi-amer, crème anglaise

Vins - café



Parfum secret

42 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Une journée où votre odorat et vos papilles gustatives seront en action.... Après la visite d'un surprenant jardin venez découvrir la particularité du safran avec une dégustation de différents produits issus de cette culture.

10 h 00 > Visite guidée du Jardin « Intérieur à ciel ouvert » à Athis Val de Rouvre

Ce jardin contemporain est une invitation au rêve : différentes ambiances se succèdent, des plus intimistes aux plus ludiques et près de 1000 espèces sont représentées. Au détour d'un sentier, des œuvres contemporaines surprennent le visiteur...

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant avec vue sur le lac à Putanges le Lac

15 h 15 > Visite d'une production de Safran à la Safranière de la Venelle du Moulin à Jort

Safranier, notre passion... Au cœur du village de Jort, bordée par la Dives, venez passer un agréable moment sur cette safranière. Venez découvrir l'histoire au travers des âges de la culture et de la récolte du safran. Vous terminerez la visite par une dégustation de produits safranés (confiture, pâtes de fruits, sirop...) élaborés sur cette exploitation.

Départ vers 17 h 30



Menu 2018

Kir Vin blanc

Croustillant de camembert sur lit de salade

Cuisse de poulet Vallée d'Auge

Salade et fromages

Moelleux chocolat cœur coulant au caramel, sauce anglaise

Vins - café





Évasion normande

451 € par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le supplément single.



Commencer cette évasion avec un déjeuner avec vue sur le majestueux Mont Saint Michel. Ensuite place à cet itinéraire riche en émotions qui explore les temps forts de l'histoire normande. Vous marcherez sur les pas des soldats de la bataille de Normandie en visitant les sites majeurs qui en retracent l'histoire : le Mémorial de Montormel, celui de Caen et les plages du Débarquement.

■ Jour 1

20h00 > Arrivée du groupe à Bagnoles de L'Orne Normandie, accueil, dîner et hébergement.

■ Jour 2

11h45 > Déjeuner dans un restaurant proche du Mont Saint Michel avec vue sur le Mont.

À partir de 14h30 > Arrivée au Mont Saint Michel, découverte libre du site. Avec supplément : possibilité de visite guidée de l'Abbaye (**attention le parking payant sera à régler sur place le jour même**).

20h00 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Bagnoles de l'Orne Normandie

■ Jour 3

10h00 > Visite guidée du Château de Carrouges (XIV^e - XVII^e s.).

12h00 > Déjeuner au château.

14h00 > Visite guidée du Mémorial de Montormel suivi du circuit guidé du Couloir de la Mort.

18h00 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Bagnoles de l'Orne Normandie.

■ Jour 4

9h00 > Visite du Mémorial de la Paix à Caen. Voyage au cœur de la Bataille de Normandie, et de l'histoire du XX^e s.

11h45 > Déjeuner au Mémorial de Caen.

13h30 > Circuit guidée des Plages du Débarquement (inclus : la projection Arromanches 360°C).

20h00 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Bagnoles de l'Orne Normandie.

■ Jour 5

10h00 > Visite guidée du Haras du Pin au Pin au Haras

12h15 > Déjeuner à Fontenai sur Orne

15h00 > Visite et dégustation à la cave Périgault à Gouffern en Auge (Sillé en Gouffern).

Fin de nos prestations vers 17h00

Confidences du Perche

365 €
par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le supplément single.



© BohinCDT61



© Tourisme161

Découvrez le Perche et ses collines verdoyantes, ses manoirs de caractère... Bienvenue dans le Pays du Perche, ancienne province historique. D'emblée, la douceur du paysage frappe l'œil.

Ces manoirs et bâtisses de caractère, aux crépis ocre, donnent une couleur chatoyante à un pays placé sous le patronage du percheron, noble cheval de trait.

■ Jour 1

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Mortagne-au-Perche.

15h00 > Visite guidée de Mortagne au Perche.

18h45 > Arrivée à l'hôtel pour le dîner/logement à l'Aigle.

■ Jour 2

10h00 > Visite de la Manufacture Bohin à Saint Sulpice sur Risle.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Aube.

16h00 > Visite guidée du commerce et des marques à Tourouvre au Perche.

20h00 > Dîner et nuit à l'hôtel à l'Aigle.

■ Jour 3

10h30 > Visite guidée du Manoir de Courboyer à Perche en Nocé (Nocé)

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Saint Germain de la Coudre.

15h00 > Visite libre de l'écomusée du Perche suivi de la visite guidée du Prieure Sainte Gauburge de Saint Cyr la Rosière.

16h30 > Démonstration du four à pain.

19h00 > Dîner et nuit à l'hôtel à l'Aigle.

■ Jour 4

Départ après le petit-déjeuner et retour dans votre région.



Oxygène et tourisme d'affaire

2 oreilles pour se balader

29€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

> Oxygène > Randonnée tout public > À partir de 10 km



© RandoAneT61

Sillonner les sentiers escarpés des Alpes mancelles et découvrir le pittoresque village de Saint Cénéri le Gérei au rythme cadencé d'un âne bâté, en voilà une belle expérience !

10h00 > Rendez-vous à St Léonard des Bois et départ pour votre randonnée

Monsieur Danjou vous présentera les compagnons de votre journée et vous donnera les consignes pour mener les ânes en toute tranquillité. Circuit de 5 km.

12h00 > Pique-nique à St Cénéri le Gérei

Arrivée à Saint Cénéri pour un pique-nique « amélioré ». Au menu : salade composée, tarte salée, pâté et rillettes maison, chips, fromage et dessert du jour. Pommeau, cidre et eau.

13h30 > Temps libre à Saint Cénéri le Gérei

Possibilité de découvrir le village, son église et la chapelle

14h00 > Suite de votre randonnée

Via un autre itinéraire, également balisé, vous rejoindrez St Léonard des Bois. Pour le retour, 3 niveaux de difficulté au choix : 5 km, 7 km ou 8 km. Pour votre information, il est remis 1 âne pour 10 personnes environ. Des chaussures de marche sont à prévoir ainsi que des vêtements adaptés à la marche et au temps.

Fin de journée selon itinéraire choisi

Sur les rails

41,50€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

> Oxygène > 34 km



© ClécyTourismeT61

Prenez un grand bol d'air en Suisse normande, un petit coin de paradis dans une nature préservée... Grâce à une balade en vélo-rail, profitez d'abord d'un moment convivial. Puis restez sur les rails avec la visite du chemin de fer miniature, un site unique pour une découverte étonnante !

10h00 > Promenade en vélo-rail à Pont Érambourg

Au départ de la Gare de Pont Érambourg, découvrez la Suisse normande de façon originale : une balade en vélo-rail sur 6 km de voie ferrée (12 km aller-retour).

12h15 > Déjeuner à Landisacq

15h00 > Découverte commentée du « Chemin de fer miniature » à Clécy (22 km)

Situé sur un site exceptionnel d'anciennes carrières à chaux, le « Chemin de fer miniature » constitue l'une des plus grandes maquettes de chemin miniature d'Europe : maisons, garde-barrières, signaux ferroviaires, aiguillages... rien ne manque à la reconstitution de ces circuits ! Une crêpe et un verre de cidre clôtureront la visite.

Fin de la journée vers 17h30



Tourisme d'affaire

- > À 1h30 de Paris, au carrefour des autoroutes A28, A11 et A88, l'Orne en Normandie offre tous les atouts pour l'organisation de votre prochain événement d'entreprise.
- > Petit tour de l'Orne côté « tourisme d'affaires », ou comment mêler travail et détente au grand air.

> Nos centres de congrès : modernes aux portes de la campagne ou de la forêt, jusqu'à 3600 m² de surface d'accueil et de réception sur un même site.

> Des établissements de charme pour un séminaire côté nature ou cocooning, accueil en séminaire résidentiel jusqu'à 150 personnes.



> Des lieux d'exception pour donner une âme à vos événements et en faire des instants inoubliables.



> Animer pour mieux travailler !
 > Sportives, ludiques ou culturelles, les activités ne manquent pas pour développer la cohésion d'équipe, susciter l'esprit de compétition ou tout simplement profiter ensemble d'un moment de détente.



Tél. : 02 33 15 00 06 - E-mail : groupes@orne.fr
www.seminaire.escaporne.fr

ART. R211-5

Sous réserve des exclusions prévues au deuxième alinéa (a et b) de l'article L.211-8, toute offre et toute vente de prestations de voyages ou de séjours donnent lieu à la remise de documents appropriés qui répondent aux règles définies par la présente section. En cas de vente de titres de transport aérien ou de titres de transport sur ligne régulière non accompagnée de prestations liées à ces transports, le vendeur délivre à l'acheteur un ou plusieurs billets de passage pour la totalité du voyage, émis par le transporteur ou sous sa responsabilité. Dans le cas de transport à la demande, le nom et l'adresse du transporteur, pour le compte duquel les billets sont émis, doivent être mentionnés. La facturation séparée des divers éléments d'un même forfait touristique ne soustrait pas le vendeur aux obligations qui lui sont faites par les dispositions réglementaires de la présente section.

ART. R211-6

Préalablement à la conclusion du contrat sur la base d'un support écrit, portant sa raison sociale, son adresse et l'indication de son autorisation administrative d'exercice, le vendeur doit communiquer au consommateur les informations sur les prix, les dates et les autres éléments constitutifs des prestations fournies à l'occasion du voyage ou du séjour tels que :

- 1) la destination, les moyens, les caractéristiques et les catégories de transports utilisés ;
- 2) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son homologation et son classement touristique correspondant à la réglementation ou aux usages de pays d'accueil ;
- 3) les repas fournis ;
- 4) la description de l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 5) les formalités administratives et sanitaires à accomplir en cas, notamment, de franchissement des frontières ainsi que leurs délais d'accomplissement ;
- 6) les visites, excursions et les autres services inclus dans le forfait ou éventuellement disponibles moyennant un supplément de prix ;
- 7) la taille minimale ou maximale du groupe permettant la réalisation du voyage ou du séjour ainsi que, si la réalisation du voyage ou du séjour est subordonnée à un nombre minimal de participants, la date limite d'information du consommateur en cas d'annulation du voyage ou du séjour ;
- 8) cette date ne peut être fixée à moins de 21 jours avant le départ ;
- 9) le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte à la conclusion du contrat ainsi que le calendrier de paiement du solde ;
- 10) les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article R.211-10 ;
- 11) les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 12) les conditions d'annulation définies aux articles R.211-11, R.211-12 et R.211-13 ;
- 13) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties souscrites ou titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle des agents de voyages et de la responsabilité civile des associations et organismes sans but lucratif et des organismes locaux de tourisme ;
- 14) l'information concernant la souscription facultative d'un contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation ou d'un contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie.

ART. R211-7

L'information préalable faite au consommateur engage le vendeur, à moins que dans celle-ci le vendeur ne se soit réservé expressément le droit d'en modifier certains éléments. Le vendeur doit, dans ce cas, indiquer clairement dans quelle mesure cette modification peut intervenir et sur quels éléments. En tout état de cause, les modifications apportées à l'information préalable doivent être communiquées par écrit au consommateur avant la conclusion du contrat.

ART. R211-8

Le contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur doit être écrit, établi en double exemplaire dont l'un est remis à l'acheteur, et signé par les deux parties. Il doit

comporter les clauses suivantes :

- 1) le nom et l'adresse du vendeur, de son garant et de son assureur ainsi que le nom et l'adresse de l'organisateur ;
- 2) la destination ou les destinations du voyage, et, en cas de séjour fractionné, les différentes périodes et leurs dates ;
- 3) les moyens, les caractéristiques et les catégories des transports utilisés, les dates, heures et lieux de départ et de retour ;
- 4) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son classement touristique en vertu des réglementations ou des usages de pays d'accueil ;
- 5) le nombre de repas fournis ;
- 6) l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 7) les visites, les excursions ou autres services inclus dans le prix total du voyage ou du séjour ;
- 8) le prix total des prestations facturées ainsi que l'indication de toute révision éventuelle de cette facturation en vertu des dispositions de l'article R.211-10 ;
- 9) l'indication s'il y a lieu, des redevances ou taxes afférentes à certains services telles que taxes d'atterrissage, de débarquement ou d'embarquement dans les ports et aéroports, taxes de séjour lorsqu'elles ne sont pas incluses dans le prix de la ou des prestations fournies ;
- 10) le calendrier et les modalités de paiement du prix ;
- en tout état de cause, le dernier versement effectué par l'acheteur ne peut être inférieur à 30% du prix du voyage ou du séjour et doit être effectué lors de la remise des documents permettant de réaliser le voyage ou le séjour ;
- 11) les conditions particulières demandées par l'acheteur et acceptées par le vendeur ;
- 12) les modalités selon lesquelles l'acheteur peut saisir le vendeur d'une réclamation pour inexécution ou mauvaise exécution du contrat, réclamation qui doit être adressée dans les meilleurs délais, par lettre recommandée avec accusé de réception au vendeur, et signalée par écrit, éventuellement, à l'organisateur du voyage et au prestataire de services concernés ;
- 13) la date limite d'information de l'acheteur en cas d'annulation du voyage ou du séjour par le vendeur dans le cas où la réalisation du voyage ou du séjour est liée à un nombre minimal de participants, conformément aux dispositions du 7° de l'article R.211-6 ;
- 14) les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 15) les conditions d'annulation prévues aux articles R.211-11, R.211-12 et R.211-13 ;
- 16) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle du vendeur ;
- 17) les indications concernant le contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation souscrit par l'acheteur (numéro de police et nom de l'assureur), ainsi que celles concernant le contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ;
- 18) dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus ;
- 19) la date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur ;
- 20) l'engagement de fournir, par écrit, à l'acheteur, au moins dix jours avant la date prévue pour son départ, les informations suivantes :
 - a) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la représentation locale du vendeur ou, à défaut, les noms adresses et numéros de téléphone des organismes locaux susceptibles d'aider le consommateur en cas de difficulté ou, à défaut, le numéro d'appel permettant d'établir de toute urgence un contact avec le vendeur ;
 - b) pour les voyages et séjours de mineurs à l'étranger, un numéro de téléphone et une adresse permettant d'établir un contact direct avec l'enfant ou le responsable sur place de son séjour ;
 - 20) la clause de résiliation et de remboursement sans pénalité des sommes versées par l'acheteur en cas de non respect de l'obligation d'information prévue au 14° de l'article R.211-6.

ART. R211-9

L'acheteur peut céder son contrat à un cessionnaire qui remplit les mêmes conditions que lui pour effectuer le voyage ou le séjour, tant que ce contrat n'a produit aucun effet. Saut stipulation plus favorable au cédant, celui-ci est tenu d'informer le vendeur de sa décision par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard sept jours avant le début du voyage. Lorsqu'il s'agit d'une croisière, ce délai est porté à quinze jours. Cette cession n'est soumise, en aucun cas, à une autorisation préalable du vendeur.

ART. R211-10

Lorsque le contrat comporte une possibilité expresse de révision du prix, dans les limites prévues à l'article L.211-13, il doit mentionner les modalités précises de calcul, tant à la hausse qu'à la baisse, des variations de prix, et notamment le montant des frais de transport et taxes y afférent, la ou les devises qui peuvent avoir une incidence sur le prix du voyage ou du séjour, la part du prix à laquelle s'applique la variation, le cours de la ou des devises retenu comme référence lors de l'établissement du prix figurant au contrat.

ART. R211-11

Lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat tel qu'une hausse significative du prix, et lorsqu'il méconnaît l'obligation d'information mentionnée au 14° de l'article R.211-6, l'acheteur peut, sans préjudice des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par lettre recommandée avec accusé de réception :

- soit résilier son contrat et obtenir sans pénalité le remboursement immédiat des sommes versées ;
- soit accepter la modification ou le voyage de substitution proposé par le vendeur ;

un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties ; toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant éventuellement dues par l'acheteur et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop-perçu doit lui être restitué avant la date de départ.

ART. R211-12

Dans le cas prévu à l'article L.211-15, lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur annule le voyage ou le séjour, il doit informer l'acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception ; l'acheteur, sans préjudice des recours en réparation des dommages éventuellement subis, obtient auprès du vendeur le remboursement immédiat et sans pénalité des sommes versées ; l'acheteur reçoit, dans ce cas, une indemnité ou moins égale à la pénalité qu'il aurait supportée si l'annulation était intervenue de son fait à cette date. Les dispositions du présent article ne font en aucun cas obstacle à la conclusion d'un accord amiable ayant pour objet l'acceptation, par l'acheteur, d'un voyage ou séjour de substitution proposé par le vendeur.

ART. R211-13

Lorsque, après le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par l'acheteur, le vendeur doit immédiatement prendre les dispositions suivantes sans préjudice des recours en réparation pour dommages éventuellement subis :

- soit proposer des prestations en remplacement des prestations prévues en supportant éventuellement tout supplément de prix et, si les prestations acceptées par l'acheteur sont de qualité inférieure, le vendeur doit lui rembourser, dès son retour, la différence de prix ;
- soit, s'il ne peut proposer aucune prestation de remplacement ou si celles-ci sont refusées par l'acheteur pour des motifs valables, fournir à l'acheteur, sans supplément de prix, des titres de transport pour assurer son retour dans des conditions pouvant être jugées équivalentes vers le lieu de départ ou vers un autre lieu accepté par les deux parties. Les dispositions du présent article sont applicables en cas de non respect de l'obligation prévue au 14° de l'article R.211-6.

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE RÉSERVATION POUR GROUPES DE « LOISIRS ACCUEIL ORNE »

Article 1 - Les Agences de réservation touristique

Les Agences de réservation touristique, membres du Réseau National des Destinations Départementales (Rn2D), également dénommées Services Loisirs Accueil, sont conçus pour assurer la réservation et la vente de tous les types de prestations de loisirs et d'acompte, principalement en espace rural. Ils facilitent la démarche du public en lui offrant un choix de nombreuses prestations et en assurant une réservation rapide et sûre. Les Agences de réservation touristique sont des instruments d'intérêt général mis à la disposition de tous les types de prestataires qui en sont membres et qui ont passé avec eux une convention de mandat.

Article 1 bis - Information

La présente brochure (cf. Brochure) constitue l'offre préalable visée par les conditions générales ci-contre et elle engage l'Agence de réservation touristique de l'Orne, également dénommée Loisirs Accueil Orne. Toutefois des modifications peuvent naturellement intervenir dans la nature des prestations. Conformément à l'article R.211-17 du Code du Tourisme, si des modifications intervenaient, elles seraient portées par écrit à la connaissance du client, par Loisirs Accueil Orne avant la conclusion du contrat.

Article 2 - Responsabilité

Loisirs Accueil Orne est responsable dans les termes de l'article L.211-17 du code du Tourisme, qui stipule :
 « Toute personne physique ou morale qui se livre aux opérations mentionnées à l'article 1er est responsable de plein droit à l'égard de l'acheteur de la bonne exécution des obligations résultant du contrat, que ces obligations soient à exécuter par elle-même ou par d'autres prestataires de services, sans préjudice de son droit de recours contre ceux-ci.
 Toutefois elle peut s'exonérer de tout ou partie de sa responsabilité en apportant la preuve que l'inexécution du contrat est imputable soit à l'acheteur, soit au fait, imprévisible et insurmontable, d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure. »

Article 3 - Réserve

La réservation devient ferme lorsqu'un acompte représentant 25% du prix du séjour et un exemplaire du contrat signé par le client, ont été retournés à Loisirs Accueil Orne avant la date limite figurant sur le contrat. Cependant toute option téléphonique ou écrite n'est reconnue par Loisirs Accueil Orne que comme une prise d'intérêt à l'une de ses réalisations. Elle ne peut occasionner aucune réservation de sa part.

Article 4 - Inscriptions tardives

En cas d'inscriptions tardives moins de 30 jours avant le début du séjour, la totalité du règlement sera exigée à la réservation.

Article 5 - Règlement du solde

Le client devra verser au service de réservation, sur présentation d'une facture, le solde de la prestation convenue et restant due, et ceci un mois avant le début des prestations (excursion, séjour,...) sous réserve du respect de l'article R.211-8,10 du Code du Tourisme, ainsi que la liste nominative des membres du groupe comportant la liste précise des personnes partageant les chambres. Le client n'ayant pas versé le solde à la date convenue est considéré comme ayant annulé son voyage. Dès lors, la prestation est de nouveau offerte à la vente et aucun remboursement ne sera effectué.

Article 6 - Bons d'échange

Dès réception du solde, Loisirs Accueil Orne adresse au client un bon d'échange que celui-ci doit remettre au(x) prestataire(s) lors de son arrivée, et éventuellement pendant le séjour.

Article 7 - Arrivée

Le groupe doit se présenter au jour et à l'heure mentionnées sur le (ou les) bon(s) d'échange.

En cas d'arrivée tardive ou différée ou d'empêchement de dernière minute, le client doit prévenir directement le(s) prestataire(s) dont l'adresse et le téléphone figurent sur le(s) bon(s) d'échange. Les prestations non consommées au titre de ce retard resteront dues et ne pourront donner lieu à aucun remboursement.

Article 8 - Annulation

Toute annulation doit être notifiée par lettre recommandée, e-mail, fax ou par télégramme à Loisirs Accueil Orne. L'annulation émanant du client entraîne, outre les frais de dossier, les retenues suivantes :

- a) D'individuels dans un groupe :
 - annulation plus de 30 jours avant le début du séjour : 10 % du prix du séjour,
 - annulation entre le 30ème et le 21ème jour inclus : 25 % du prix du séjour,
 - annulation entre le 20ème et le 8ème jour inclus : 50 % du prix du séjour,
 - annulation entre le 7ème et le 2ème jour inclus : 75 % du prix du séjour,
 - annulation à moins de 2 jours : 90 % du prix du séjour.
- En cas de non présentation du client, il ne sera procédé à aucun remboursement.
- b) D'un groupe :

- jusqu'à 60 jours avant le départ : 23 euros / personne,
- entre 30 et 21 jours : 25 % du forfait / personne,
- entre 20 et 8 jours : 50 % du forfait / personne,
- entre 7 et 2 jours : 75 % du forfait / personne,
- moins de 2 jours du départ ou non présentation du groupe : 100 % du forfait / personne.

Article 9 - Interruption de séjour
 En cas d'interruption du séjour par le client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

Article 10 - Assurances
 Loisirs Accueil Orne attire l'attention du client sur la possibilité de souscrire un contrat d'assurance couvrant les conséquences d'une annulation résultant de certaines causes

Article 11 - Modification par le service de réservation d'un élément substantiel du contrat

Se reporter à l'article R.211-11 du Code du Tourisme ci-contre.
 Article 12 - Annulation du fait du vendeur
 Se reporter à l'article R.211-12 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 13 - Empêchement pour le vendeur de fournir en cours de séjour les prestations prévues dans le contrat

Se reporter à l'article R.211-13 du Code du Tourisme ci-contre.
 Article 14 - Réclamation

Toute réclamation relative à l'inexécution ou à la mauvaise exécution du contrat doit être adressée à Loisirs Accueil Orne dans un délai d'un mois, par lettre recommandée avec accusé de réception, et peut être signalée par écrit, éventuellement à l'organisateur du voyage et au prestataire de service concerné.

Article 15 - Hôtels

Les prix comprennent la location de la chambre et le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète. Sauf indication contraire, ils ne comprennent pas les boissons des repas. Lorsqu'un client occupe seul une chambre prévue pour loger deux personnes, il lui est facturé un supplément dénommé « supplément chambre individuelle ». Le jour du départ, la chambre doit être libérée avant midi.

Article 16 - Assurance Responsabilité Civile Professionnelle
 Loisirs Accueil Orne a souscrit une assurance auprès de GROUPEAMA à hauteur de 762 245 euros par année d'assurance et par sinistre, dommages corporels, matériels et immatériels confondus, contrat n° 957942-812702 afin de couvrir les conséquences de la Responsabilité Civile Professionnelle que Loisirs Accueil Orne peut encourir.



REJOIGNEZ LES EXPERTS DU VOYAGE EN GROUPES !



DESTINATION GROUPES

Pour répondre à toutes vos demandes de séjours et excursions en France, nos conseillers Destination Groups, présents dans 43 Agences Départementales de Réservation Touristique implantées au cœur des destinations, vous proposent une large gamme d'hébergements, visites, spectacles, et autres expériences des plus classiques aux plus insolites. Ambassadeurs de leurs territoires, à la fois passionnés et professionnels reconnus depuis plus de 20 ans, ils sauront vous proposer des solutions sur-mesure pour tous vos projets.

À travers des valeurs et engagements partagés telles que la proximité et l'expertise, nos équipes deviendront de véritables accélérateurs de réussite pour vos voyages en groupes. **N'hésitez pas à les contacter !**

» AUVERGNE RHÔNES-ALPES

01 AIN
Tél. 04 74 32 83 98
www.ain-tourisme.com
reservation@aintourisme.com

03 ALLIER
Tél. 04 70 46 81 63
www.groupes.allier-tourisme.com
c.burdet@allier-tourisme.net

42 LOIRE
Tél. 04 77 59 96 70
www.reservation.loiretourisme.com
agencereservation@loiretourisme.com

43 HAUTE-LOIRE
Tél. 04 71 07 41 65
www.auvergnevacances.com
groupes@auvergnevacances.com
73/74 SAVOIE MONT BLANC
Tél. 04 50 51 61 16
www.groupes.savoye-mont-blanc.com
groupes@smbtourisme.com

» BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

25 DOUBS
Tél. 03 81 21 29 80
www.doubs-travel/groupes
groupes@doubs.com

89 YONNE
Tél. 03 86 72 92 10
www.tourisme-yonne.com
groupes@tourisme-yonne.com

» BRETAGNE

22 COTES D'ARMOR
Tél. 02 96 62 72 23
groupes.cotesdarmor.com
groupes.cotesdarmor@cad22.com

29 FINISTÈRE
Tél. 02 98 76 23 23
www.finistere-tourisme.com
francoise.canevet@finistere360.com

35 ILLE-ET-VILAINE
Tél. 02 99 78 50 30
www.bretagne35.com
t.guerin@bretagne35.com

» CENTRE VAL-DE-LOIRE

18 CHER
Tél. 02 48 48 00 19
www.beryprouvence.com
nathalie.roger@ad21.fr

28 Eure-et-Loir
Tél. 02 37 84 01 02
www.tourisme28.com
infogroupes@tourisme28.com

36 INDRE
Tél. 02 54 07 36 15
www.beryprouvence.com
adurand@berry.fr

37 INDRE-ET-LOIRE
Tél. 02 47 27 27 32
www.valdeloire-tourisme.fr
groupes@valdeloire-tourisme.fr

45 LOIRET
Tél. 02 38 62 97 34
www.circuitgroupesloiret.com
groupes@tourismeloiret.com

» GRAND EST

10 AUBE
Tél. 03 25 42 50 83
www.aube-champagne.com
estelle.mazard@aube-champagne.com

52 HAUTE-MARNE

Tél. 03 25 30 31 90
www.tourisme-hautemarne.com
groupes@tourisme-hautemarne.com

» HAUTS DE FRANCE

02 AISNE
Tél. 03 23 27 76 78
www.jaimelaisme.com
reservation@aisne-tourisme.com

59 NORD
Tél. 03 20 57 52 79
03 20 57 53 11
www.lenordengroupe.fr
resagroupes@cdt-nord.fr

60 OISE
Tél. 03 64 60 60 01
www.oisetourisme.com
reservation@oisetourisme.com

62 PAS-DE-CALAIS
Tél. 03 21 10 34 40
www.groupes-pasdecalais.com
groupes@pas-de-calais.com

80 SOMME
Tél. 03 22 71 22 74
www.somme-groupes.com
groupes@somme-tourisme.com

» ILE-DE-FRANCE

77 SEINE-ET-MARNE
Tél. 01 60 39 60 45
www.visit.parishatelse.fr
groupes@tourisme77.fr

93 SEINE-SAINT-DENIS
Tél. 01 49 15 98 98
www.tourisme93.com
groupes@tourisme93.com

94 VAL-DE-MARNE
Tél. 01 55 09 30 73
www.tourisme-valdemarne.fr
reso@tourisme-valdemarne.com

95 VAL D'OISE

Tél. 01 30 73 39 18
www.valdoise-tourisme.com
groupes@valdoise-tourisme.com

» NORMANDIE

27 Eure
Tél. 02 32 62 84 49
www.eure-tourisme.fr
groupes@eure-tourisme.fr

61 ORNE
Tél. 02 33 15 00 07
www.escaporne.fr
groupes@orne.fr

» NOUVELLE AQUITAINE

19 CORREZE
Tél. 05 55 29 58 67
www.tourismecorreze.com
pbreuil@correze.fr

24 DORDOGNE
Tél. 05 53 35 50 33
www.perigord-reservation.com
groupes@tourismeperigord.com

79 DEUX-SEVRES
Tél. 05 49 77 85 92
www.tourisme-deux-sevres.com
smatrat@ad79.fr

87 HAUTE-VIENNE
Tél. 05 55 79 72 45
www.tourisme-hautevienne.com
reservationtourisme@cdh87.com

» OCCITANIE

09 ARIEGE
Tél. 05 61 02 30 72
www.ariegyrenees.com
groupes@ariegyrenees.com

11 AUDE
Tél. 04 68 11 66 05
www.audetourisme.com
c.combis@audetourisme.com

30 GARD

Tél. 04 66 36 98 13
www.tourismegard.com
reservation@tourismegard.com

31 HAUTE-GARONNE
Tél. 05 61 99 70 63
www.hautegaronne-tourisme.com
faucier@cdt-haute-garonne.fr

48 LOZERE
Tél. 04 66 65 74 19
www.lozere-tourisme.com
p.teissier@lozere-resa.com

65 HAUTES-PYRENEES
Tél. 05 62 56 70 01
www.tourisme-hautes-pyrenees.com
laboulique.groupe@ha-py.fr

81 TARN
Tél. 05 63 77 01 64
www.tourisme-tarn.com
groupes@tourisme-tarn.com

82 TARN-ET-GARONNE
Tél. 05 63 21 79 47
www.tourisme-tarnetgaronne.fr
fabienne.sinnig@tourisme82.com

» PAYS DE LA LOIRE

53 MAYENNE
Tél. 02 43 49 46 88
www.mayenne-tourisme.com
n.leronnier@mayenne-tourisme.com

72 SARTHE
Tél. 02 72 88 18 75
www.tourisme-en-sarthe.com
i.guet@sarthe-developpement.com

» DOM-TOM

974 ILE DE LA REUNION
Tél. +262 (0)262 90 78 89
www.reunion.fr
conception@reunion.fr

LE RÉSEAU DES AGENCES DÉPARTEMENTALES

15 avenue Carnot - 75017 PARIS - E-mail : groupes@tourisme-territoires.net



www.destination-groups.net

Le numéro d'immatriculation, le nom de l'assureur et du garant de chaque Agence de Réservation Touristique sont mentionnés dans les brochures départementales.

