

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



© chérel cley

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

