

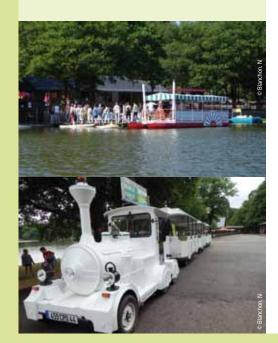
À partir de

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.



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

## 15 h 30 > 16 h 00 > 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.

## 16 h 45 > 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 17 h 30



Kir au Poiré de La Pommeraie 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 formages normands

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

Vin - café

