

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 pommepau

Vins - café

