



Séjours et excursions pour groupes 2020

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



© Musée des Beaux-arts et de la Dentelle, Alençon.
© Cliché David Commichal



© Perigault



© Maisonperigault



www.escaporne.fr

Sommaire

Au fil des saisons 1

Épiphanie : le Jeu des Rois	2
Crêpier d'un jour	2
Notre « Géo Trouvetou » du Domfrontais	3
Venez chanter au Saint Germain	3
St-Fraimbault village fleuri	4
Féerie de Lumières dans l'Orne	4
Spectacles Casino	5

Au bonheur du terroir 6

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
Mosaïque ornaise	18

Animation et détente 19

Jeu du Pin au Haras du Pin	20
Faites vos jeux !	21
Guinguette au bord de l'eau	22
Authentiques et belles dentelles	23
Chevaux en scène	24
Balade champêtre en Suisse Normande	25
Les grands édifices du Perche	26
De la bouche aux oreilles	27
Saveurs au feu de bois	28
L'Aigle au cœur de l'Histoire	29
Féerie de Noël dans l'Orne	30
Grill au feu de bois en musique	31
Pause bien-être	32
Devoir de Mémoire	33

Il était une fois 34

De fil en aiguille	35
Saveurs d'Antan	36
Dans tous les sens du Perche	37
Pastels de couleurs	38
Epopée Médiévale	39
Entre deux pays	40
Un avant goût du Pays d'Auge	41
Dites le avec des fleurs	42
Savez vous comment ?	43
D'histoires en Histoire	44
Qui s'y frotte s'y pique	45
Mélanges normands	46
Parfum secret	47
Sur les rails	48
La ruée vers l'Orne	49
Evasion normande	50

Oxygène et tourisme d'affaire 51

Les tarifs publiés sont actualisés pour la saison en cours. Cependant, ils sont fournis à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction d'une éventuelle hausse de la TVA.

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.

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



ESCAP ORNE - Loisirs Accueil Orne
27 bd de Strasbourg - CS 30528 - 61017 ALENÇON cedex
Tél. : 02 33 15 00 06
E-mail : groupes@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.

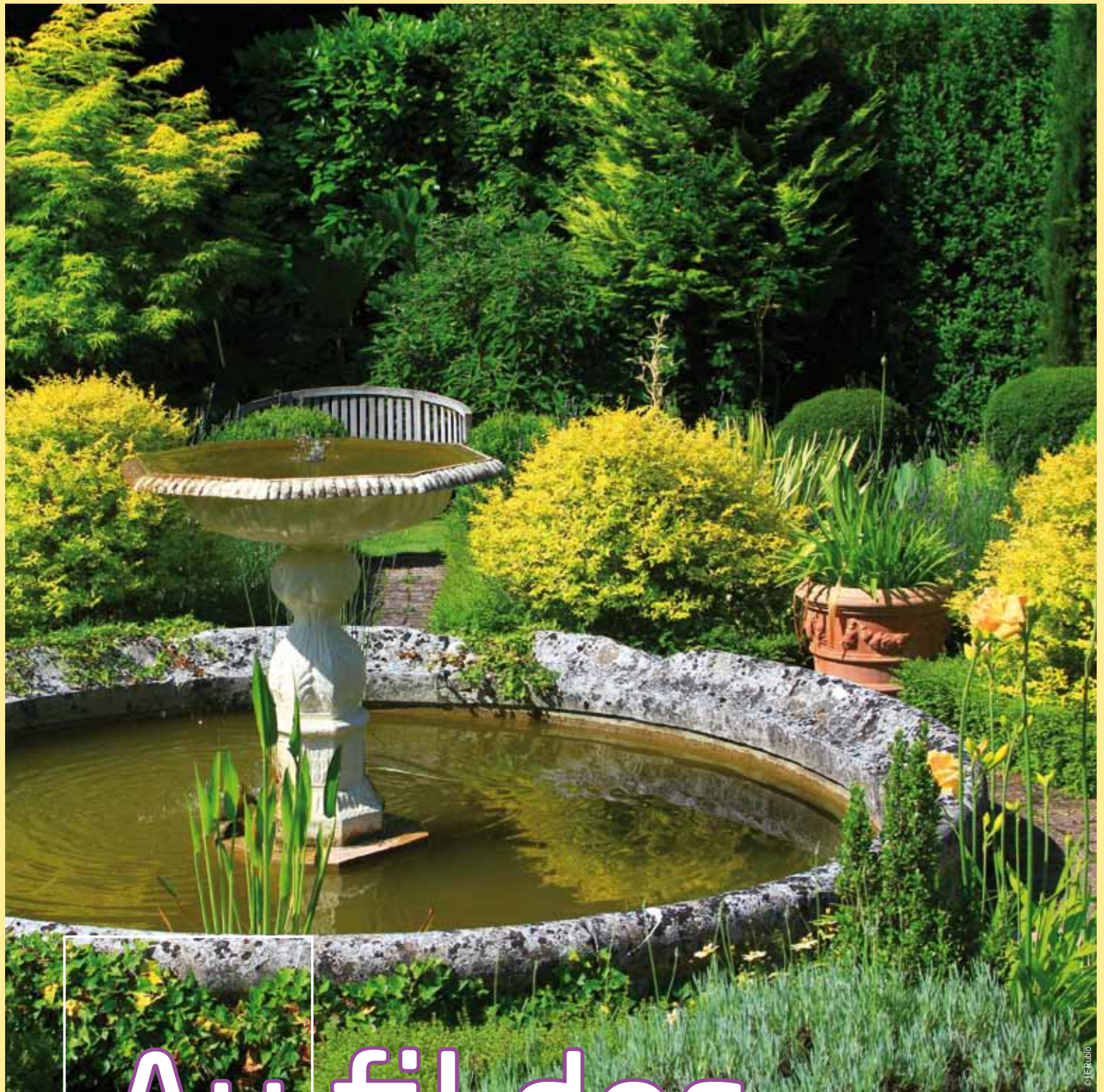
Vous obtenez une réponse à votre demande dans un délai maximum de 48 heures.

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.





Au fil des saisons À l'affiche

Le jeu des Rois !

32 €
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.



© Élyse Rangée

Fêtons les Rois comme il se doit ! Une journée haute en couleur avec un déjeuner Épiphanie et la découverte du musée du jouet.

12 h 00 > Déjeuner « Épiphanie » au Restaurant la Lentillière à Lalacelle

15 h 30 > 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 XIXe au XXe 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.

Fin vers 17 h 00

> 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



Crêpier d'un jour

À partir de

57 €
par personne

Base 20 personnes payantes

> **Base 30 : 52 €, base 40 : 49 €, base 50 : 45 €**

> **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.



© Élyse Rangée

> Au fil des saisons > 6 km

Humour et bonne humeur pour cette journée autour des crêpes. Au programme : visite libre de Saint Céneri le Gèrei 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 h 45 > Visite libre de St Céneri le Gèrei suivie d'un verre de vin chaud

12 h 00 > Déjeuner au Gîte de Vandœuvre 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 h 30 > 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



Notre « Géo Trouvetou » du Domfrontais

À partir de

47 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> **Base 30 : 44 €, base 40 : 42 €, base 50 : 41 €**

> **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 Poiraise

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



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.



© RSGermain

> 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.

12 h 30 > 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 16 h 00



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 Frambault village fleuri

Juillet - Août
Septembre

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.



© Saint-Frambault-OT161

> 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 Frambault. Grand prix international de fleurissement, le petit village de St Frambault 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 respande des couleurs florales.

10h45 > Visite d'un cave cidricole 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 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 Poirais

14h45 > Visite guidée du village fleuri de St-Frambault (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 2 décembre 2019
au 5 janvier 2020

(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



© OT Domfront

16h30 > Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront en Poirais avec un guide accompagnateur

17h00 > Départ pour le circuit des Féeries de Lumières dans l'Orne (circuit en boucle d'environ 140 km)

Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront en Poirais, Beauchêne, Rouellé, Saint Roch, Saint-Mars d'Egrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour Domfront en Poirais

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

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

Vers 21h00 > Dîner à l'Hôtel de France à Domfront en Poirais



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



Journée au Casino de Bagnoles de l'Orne



© casinoB0161

Dates et Tarifs nous consulter

BIENVENUE À PARIS



Après une croisière autour du monde et de folles vacances, nos quatre artistes se retrouvent à Paris pour une visite rocambolesque de la plus belle ville du monde. Chansons françaises et bonne humeur sont au rendez-vous.

LES ANNÉES PIAF

La vie de Piaf retracée en chansons « des rues jusqu'à l'Olympia » en évoquant tous les hommes qui ont marqué sa vie. Ce récit est ponctué par les plus belles chansons d'Édith Piaf (La foule, La vie en rose, Milord, L'hymne à l'amour, Non je ne regrette rien, L'homme à la moto...), le tout en duo et en vidéo.



ANIMAQUIZ GENERATION



Créez un esprit de jeu collectif intergénérationnel des années 70 à aujourd'hui. Sport, actualités, découvertes, anecdotes, publicité vintage partez à la conquête du temps !

Au travers de 2 manches revisitez chaque décennie avec des documents visuels intronisant des questions originales !

Un quiz impliquant très surprenant !

Existe en plusieurs versions et longueurs selon le public présent. version boitiers, décors, soirées DJs, etc.

CABARET PROHIBITION

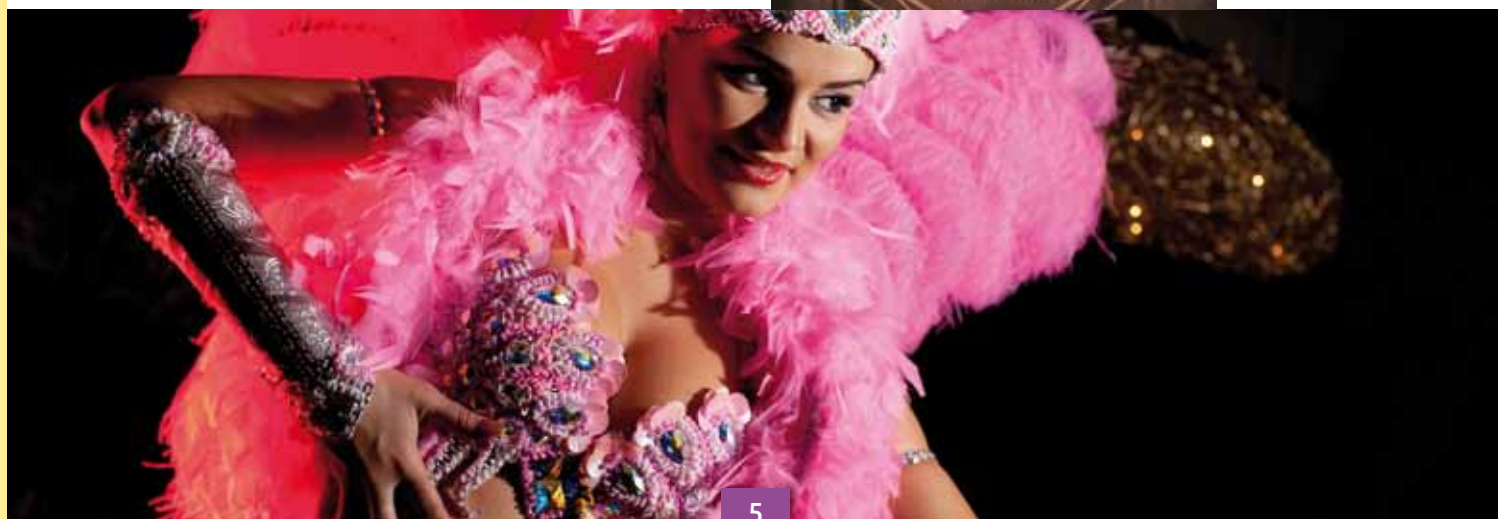
Vous avez rêvé de vous plonger dans l'ambiance des cabarets des années 20-30 ? Découvrez notre spectacle Prohibition rendant hommage aux années folles !

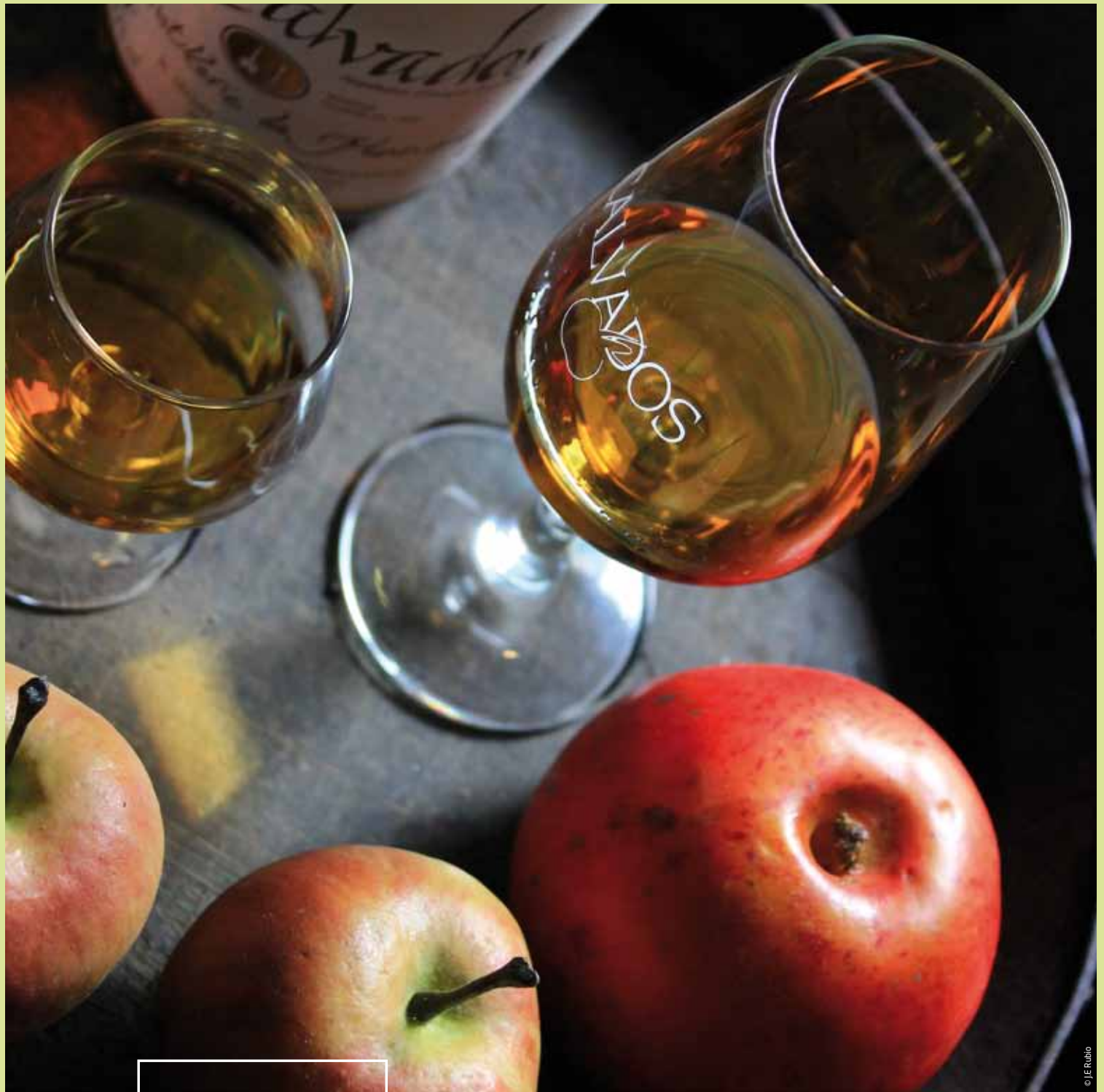
De Chicago à Paris en passant par Berlin, voyagez à l'époque du Music-hall naissant... Dansons le Charleston ! Célébrons l'art de s'amuser ensemble !

AMBIANCE CONVIVIALE ET RÉSOLUMENT MODERNE !

Les danseuses et chanteuses de la revue Ose Cabaret ramènent chez vous l'effervescence des années de prohibition.

Un spectacle festif à l'image de cette vague d'euphorie créatrice et libératrice du début du XX^{ème} siècle !





Au bonheur
du terroir

Escapade dans les Alpes mancelles

À partir de

52 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> Base 20 : 54 €, base 30 : 52 €, base 40 : 48 €

> 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

Au départ de votre lieu de déjeuner 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 XI^e et XII^e siècles, dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie).

12h00 > Déjeuner à Saint Léonard des Bois

15h00 > Promenade à Sillé le Guillaume en petit train (54 places maxi)

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.

15h45 > 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

16h30 > Visite guidée et dégustation à l'Atelier JeanTaine à St-Rémy de Sillé

Venez découvrir l'atelier Jeantaine, lieu de saveurs et de goût issus du Terroir et de l'imagination de deux irréductibles de la région. Vous serez accueilli dans une salle avec vue sur le laboratoire de fabrication. Puis place à la dégustation avec boisson chaude, confitures, confiseries, terrines et rillettes. Pour accompagner cette dégustation laissez-vous conter l'histoire de cette marque et avec une visite guidée les différentes étapes de fabrication des produits de la gamme « Jeantaine ». Possibilité d'achats.

Départ vers 18h30



Kir au Poiré

Salade de boudin blanc et pomme fruit
OU Feuilleté de saumon et sa petite salade

Cuisse de canard sauce au poivre et ses légumes
OU Langue à la sauce piquante

Duo de fromages et sa croquante

Crème brûlée
OU Tarte aux pommes

Vin - café



Gourmets et Gourmands

45 €

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 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 calva- dos 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.

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 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.

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

49 €

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 !

10h30 > 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 lessive à l'ancienne

Savez-vous comment votre grand-mère et votre arrière-grand-mère faisaient la lessive ? Connaissiez-vous les produits que les femmes utilisaient pour laver le linge avant l'invention du savon ? Quel est l'ancêtre du fer à repasser ? Pourquoi met-on le linge à « blanchir » sur le pré ? Vous obtiendrez des réponses à ces questions en assistant à l'animation la « lessive à l'ancienne » à l'écomusée du Perche.

Départ vers 17h15



Kir Normand

Terrine Forestière au porto, confit d'oignons

Sauté de Porcelet à la moutarde à l'ancienne

Pomme de terre et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Moelleux ananas framboise, coulis fruits rouges

Vins - café



Échappée « Inzolite »

38€

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

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 17h00



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

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.



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

10h00 > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

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'Évêque, 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 commentée 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 Crouettes (tous les jours sauf le week-end)

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



Kir Normand

Brioche Normande
OU terrine de campagne maison

Sauté de porc à la moutarde
à l'ancienne
OU Bœuf braisé au cidre

Fromages normands

Fondant aux poirestet sa crème anglaise
OU Tarte aux pommes normandes

Vins - café



Guinguette en Alpes mancelles

À partir de

59 €

par personne

Base 30 personnes payantes

> **Base 40 : 54 €, base 50 : 52 €**

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

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

> **Sous réserve le week-end.**

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

> **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.



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. Doutes, terrasses, élégant châlelet 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 17h15



Menu 2019

Kir Poiré pêche et ses toasts chauds

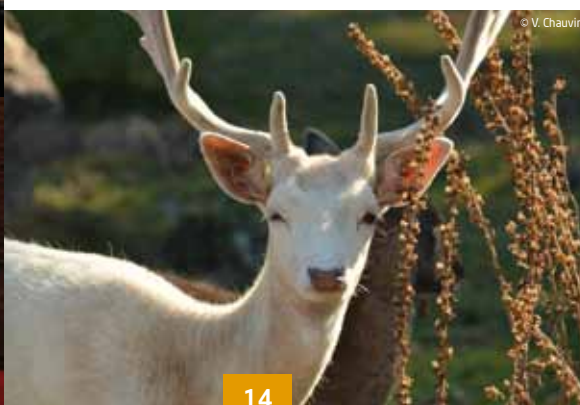
Gâteau de crêpes

Rôti de bœuf grillé à la cheminée
sauce au choix (échalotes ou poivres)
Fondant de pommes de terre
et haricots verts

Camembert - Livarot

Bavarois fruits rouges

Vins - café



Cathédrale de soleil

41€

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.

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 : le fromage de chèvre et tous ses secrets

10h00 > Visite guidée de Sées et son parcours historique

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 70m. Construite au XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles, elle est un modèle de lumière et de verticalité au service de la foi.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Sées

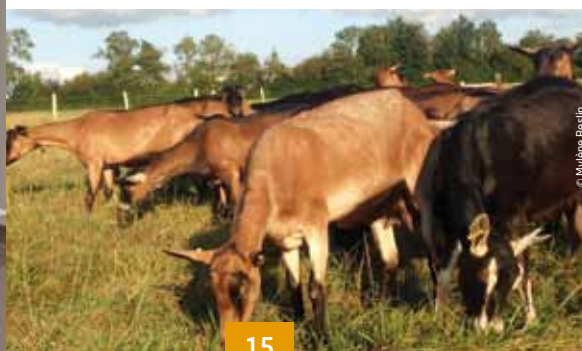
15h00 > Visite guidée de la Ferme des Chèvres de JABI à Trémont

Audrey a le plaisir de vous accueillir à Trémont dans l'Orne sur son exploitation, au milieu de son troupeau de chèvres de race alpine. Tout le lait est transformé en fromage sur la ferme. Venez découvrir le travail de chevière, surtout lors de la traite. Une boutique se trouve au cœur de la ferme ouvert tous les jours afin de repartir avec quelques petits souvenirs de cette belle ferme au cœur de l'Orne.

Départ vers 17h15



kir normand et amuses bouches
Foie gras comptée d'oignons
Filet de Bœuf, légumes de saison
Fromages et salade
Trilogie gourmande
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 17h00



Kir Normand

Craquant de camembert
et sa confiture d'oignons

Bœuf braisé au cidre

Fromages normands

Mousse de pommes caramélisée
au calvados

Vins - café



À vos papilles dans le Domfrontais

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.

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 > Groupe 1 : 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 > Groupe 2 : 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



Mosaïque Ornaise

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

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

54€

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.



© HDPCDT61



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.

10 h 00 > 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.

12 h 00 > Déjeuner dans un restaurant à Fontenai sur Orne

14 h 45 > Les "Jeudis du Pin" au Haras national du Pin (dans une carrière, ombragé en extérieur) - Dates non communiqué pour 2019, tous les jeudis à 15 h 00 (arrivée conseillée à 14 h 45)

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.

16 h 30 > 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 18 h 00



Kir Normand

Rillettes 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 boulangères

Camembert et son mesclun de salade

Bourdin aux pommes tièdes

Vins - café



Faites vos jeux !

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.



© Museedujouet



© Casino Bagnoles



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.

16 h 00 > 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'histoire 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.



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



Départ vers 17 h 30

Guinguette au bord de l'eau

52€

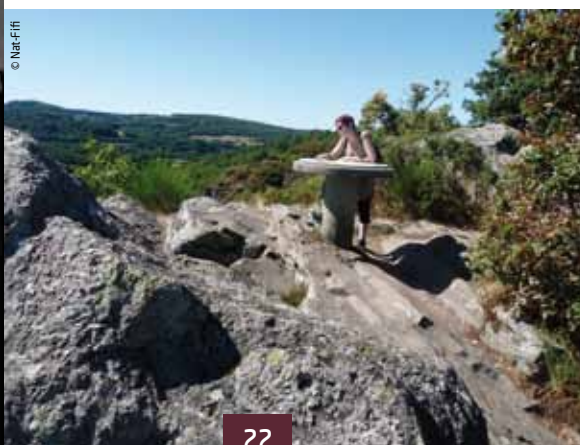
par personne

Base 30 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.



© Nat-Fifi



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



Kir vin blanc

Terrine de foie de volaille,
oignon confit au vin rouge

Dos colin-lieu au beurre blanc
Légumes

Assiette de camembert au lait cru
moulé à la louche sur lit de salade
et salade

Tarte poires amandes

Vins - café



Authen- tiques 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.



© Vie d'autrefois - Vivoin



© Vie d'autrefois - Vivoin



Partez à la rencontre d'univers passionnants ! À la suite de la visite du prieuré de Vivoin, 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 Vivoin à Vivoin

Lieu culturel du Haut Maine, le Prieuré de Vivoin 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 à Alençon

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, italienne. Une vidéo sur les techniques dentellières complète la visite de la section des dentelles.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir Poiré

Avocat crevettes - sauce cocktail et sa petite salade

Trou normand

Jambon grillé sauce cidre et son gratin

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux pommes

Vins - café



Chevaux en scène

44,50 € 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.



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 > Visite guidée d'une ferme cidricole à Ste-Marguerite-de-Carrouges

Dans un corps de ferme typique du Bocage, vous visiterez et apprécierez le savoir-faire de Hugues Desfrièches. 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'émusement 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 **OU** Kir

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



Balade champêtre en Suisse normande



À partir de

43€

par personne

Base 20 personnes payantes

> Base 30 : 39 €, base 40 : 38 €, base 50 : 37 €

> **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.

Bienvenue en Suisse normande pour profiter des charmes d'un déjeuner en face du lac à Putanges-le-lac. Si elle n'a rien d'alpin malgré ses sommets culminant à... 300 m, la Suisse Normande doit son nom à son relief boisé, animé et modelé par les rivières. Ses profondes vallées aux versants abrupts et les eaux vives des gorges qui la traversent ont dessiné des paysages aussi magnifiques que surprenants. Nous finirons cet après-midi par la visite d'une des églises les plus insolites de France, celle de Ménéil Gondouin !

10h30 > 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 ornaise 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 ».

12h30 > Déjeuner dans un restaurant avec vue sur le lac à Putanges-le-Lac

15h00 > 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 XIX^e 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).

Fin de visite vers 16h45



Kir vin blanc

Croustillant de camembert sur lit de salade

OU Terrine de foie de volaille, oignon confit au vin rouge

Cuisse de poulet Vallée d'Auge
OU Dos colin-lieu au beurre blanc
Légumes

Assiette de camembert au lait cru moulé à la louche sur lit de salade et salade

Moelleux chocolat, sauce anglaise
OU Tarte Poire Amande

Vins - café



Les grands édifices du Perche

34€

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.

10 h00 > 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.

12 h00 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

14 h45 > 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.

Départ vers 17 h 15



Kir normand

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

Sauté de Porcelet à la moutarde
à l'ancienne
Pomme de terre et tomate provençale

Assortiment de 2 fromages normands

Biscuit roulé chocolat noisette,
crème anglaise

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

45 €

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

10 h 00 > Visite commentée de la poterie à Ger

Implanté dans un ancien village potier de la commune de Ger, le musée vous propose un nouveau parcours à la rencontre de 6 siècles de production potière dans le Mortainais et le Domfrontais.

A travers les différents bâtiments, la cour et le verger du village, découvrez l'invention du pot de grès et ses multiples usages, la filière et les techniques de production, l'histoire de la communauté des potiers ainsi qu'une importante collection de céramiques contemporaines.

12 h 30 > 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'infinitement 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 salad

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 »

61€

par personne

Base 20 personnes payantes

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.

10 h 00 > Visite de la Manufacture BOHIN à Saint-Sulpice-sur Risle

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.

12 h 30 > Déjeuner à l'Aigle

Par demi-groupe en alternance :

14 h 30 et 15 h 15 > 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 !**

14 h 30 et 15h15 > 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...

Fin de visite vers 16 h 30



Kir normand
et ses feuilletés et choux

Assiette de crudités variées

Filet de Merlu, sauce beurre blanc
aux herbes, pommes Anna

Camembert et sa salade

Île flottante,
caramel et crème anglaise

Vins - café



Féeries de Lumières dans l'Orne



À partir de

39 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > + 30 personnes payantes : 36 €/pers.
- > Tarif enfant - 12 ans : 28 €/enfant
- > 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.
- > Seule la gratuité conducteur est accordée.

Du 2 décembre 2019 au 5 janvier 2020 (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.

16 h 30 > Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront-en-Poiraie avec un guide accompagnateur

17 h 00 > Départ pour le circuit des « Féeries de Lumières » dans l'Orne (circuit en boucle d'environ 140 km)

Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront-en-Poiraie, Beauchêne, Rouellé, Saint-Roch, Saint-Mars d'Egrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour Domfront-en-Poiraie.

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.

Vers 21 h 00 > Dîner à l'Hôtel de France à Domfront-en-Poiraie

Fin de nos prestations vers 23 h 00



Menu féérique 2019

Coupe de
« champagne Domfrontais »
(poiré)

Galantine de faisan
Saint-Hubert
OU Bavaois de saumon fumé
sauce aigrette

Ballotine de Dinde à la Royale
OU Brochette de porc laqué
et boudin blanc

Plateau de fromages

Bûche de Noël saveurs domfrontais
OU Pavlova Ananas Passion

Vins - café



Grill au feu de bois en musique



À partir de

59€

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-Poiraie

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 h30/45 > 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'histoire 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 h00



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



246 €
par personne
Base chambre double
Supplément single 45 €

- > **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.



© Château de Carrouges - Centre des monuments nationaux

■ Jour 1

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 bienfaitrices de la balnéothérapie... un moment « Pur Plaisir ».

11 h 30 > Arrivée à l'Hôtel du Béryl* à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie - prise des chambres**

12 h 30 > Déjeuner au Béryl

Après-midi > Soins au Béryl

Pour tout le groupe

- Formule détente avec application de boue (20 min)
- Modelage du dos (20 min)
- 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.

19 H 00 > Dîner au Casino à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie
Carte d'identité obligatoire pour accéder aux salles de jeux du Casino.

Retour à l'hôtel/logement et petit déjeuner.

■ 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.

12 h 00 > Déjeuner au Château de Carrouges

14 h 30 > Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du XIVe au XXe 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.

Fin de nos prestations vers 16h30

Devoir de mémoire

49€

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.

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 Falaise

15 h00 > Visite guidée du musée des civils à Falaise.

Le musée de La Guerre des civils à Falaise est un véritable musée de site, construit sur les ruines d'une maison détruite pendant les bombardements de l'été 1944. Si le sort des civils est parfois évoqué, jamais un musée n'avait choisi de se consacrer intégralement au quotidien des populations en période de conflit armé

Fin de visite vers 17 h00



Kir ou Sangria

Soufflé de truite, crémeux de crustacés
OU Marbré de pintade, chutney d'abricot

Gigolette de canard, sauce pommeau, légumes et pommes de terre écrasée
OU Poularde royale fermière, champignons, légumes et pommes de terre écrasée

Salade et croquant de camembert chaud
OU Salade et buchette de camembert et comté de carrouges

Charlotte abricot chocolat, sauce anglaise
OU Gâteau trois chocolats, croustillant praliné, glace caramel

Vins - café





Il était
une fois



De fil en aiguille

49 €

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

Oufs 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

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.



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, les secrets de la célèbre filature d'andouilles au Teilleul, sans oublier toutes les facettes du métier de cidriculteur biologique.

10 h 30 > 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.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Bagnoles de l'Orne.

14 h 30 > 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 bienfaisantes 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.

16 h 30 > Visite guidée et dégustation à Bagnoles de Pom'

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, Bienvenue à « Bagnoles de Pom' », une ferme cidricole en agriculture biologique.

Ludovic Dubreuil et Marie-Hélène Brard, ont à cœur de vous faire découvrir leur métier et vous faire déguster toute la gamme des produits cidricoles. et les savoir-faires ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de la visite vers 17 h 00



Kir au poiré

Salade Nordique
(saumon fumé, salade, raisins sec)

Sauté de poulet au curry,
servi avec 2 garnitures

Plateau de 3 fromages affinés
et à température

Tarte de saison

Vins - café





Dans tous les sens du Perche

45 €

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.

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 entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoirs faire ancestraux. Pour conclure cette belle journée, une visite et dégustation de la cidrerie de La Maison Ferré à Comblot au cœur du Perche.

10 h 00 > 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 Ornaïs, Le Sap dans le Pays d'Auge, Domfront dans le Bocage Ornaïs, Saint Céneri le Gérei dans les Alpes Mancelles et Ecouché dans le Pays d'Argentan.

12 h 00 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

14 h 30 > Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême

Entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoirs 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.

16 h 30 > Visite et dégustation de La Maison Ferré à Comblot au cœur du Perche

Un corps de ferme traditionnel du Perche. Visite des caves de la salle de l'alambic, et des vergers. Dégustez ces saveurs dans notre boutique avec les produits de la ferme à votre disposition !

Fin de journée vers 17 h 45



Kir Normand

Carpaccio de Bœuf « race normande », mesclun de salade à l'andouille fumée du perche, pesto basilic

Pavé de saumon beurre blanc citronnée

Garniture : Pomme de terre et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Terrine de pommes caramélisées

Vins - café



Pastels de couleurs

54€

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 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. Après le déjeuner, place à la digestion dans le magnifique jardin de la Mansonière à Saint-Cénéri-le-Gérei dans les Alpes Mancelles...

10 h 00 > Visite guidée du vieil Alençon.

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.)

12 h 15 > Déjeuner dans un restaurant à La Lacelle

15 h 00 > Visite guidée des Jardins de la Mansonière à Saint-Cénéri-le-Gérei.

Les jardins de la Mansonière

Sur l'une des collines qui dominent la Sarthe, « Les Jardins de la Mansonière », jardin d'atmosphère où l'accent est mis sur le songe, vous invitent à venir savourer leur sereine béatitude.

Des ombres se poursuivent dans la noisetteraie secrète, la fontaine s'ébroue, les arbres chantent dans les doigts du vent leur fol amour pour les roses ineffables tandis que le jardin lunaire célèbre ses noces d'argent.

Mais c'est à l'écart, au pied des frêles reliques d'un oratoire disparu que se cache le cœur spirituel du jardin ; consacré par le chant des oiseaux, un petit potager gothique se souvient de l'essentielle simplicité. Il est un trait d'union avec l'infini des prairies et le passé inspiré du village.

Départ vers 17 h 00



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

Filet de Poisson en croûte de persil,
crème de cidre et flan d'épinards

Assiette de salade
et 2 fromages normands

Financier au chocolat noir,
coulis de fruits rouges
et Chantilly à la menthe

Vins - café





> Il était une fois 🚗 12 km

© Domfront CD161

Épopée médiévale

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, le goûter.



© Ferme du Cheval de Trait



© Ferme du Cheval de Trait

Faites un bon dans le passé aux alentours de l'An Mil. Domfront, une histoire riche et passionnante vous attend au cœur de la Cité Médiévale pour bien démarrer cette journée. Après un très bon repas, place au magnifique spectacle de la Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine...

10 h 00 > Visite guidée de la Cité médiévale de Domfront-en-Poiraie

Accompagné d'un guide, direction les ruelles étroites de Domfront en Poiraie 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-Poiraie

15 h 00 > Spectacle de la Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine « 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



Kir

OU Coupe de poiré au sureau

Jalousie de volaille forestière
sauce bordelaise (tiède)

OU Rillette de saumon
aux fines herbes,
petite salade vinaigrette de xérès

Sauté d'agneau mijoté
au vinaigre de cidre

OU Filet de lieu beurre de poiré
Domfront et son risotto crémeux

Assiette de fromages

Fondant Normand
et son coulis de pommes vertes

OU Parfait au chocolat mi-amer,
crème anglaise

Vins - café



Entre deux pays

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.



© Musée de Tourouvre

© Bohin



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



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

Délice entremet poire-caramel

Vins - café





© Musée Comtesse de Ségur

Un avant-goût du pays d'Auge !

41 €

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 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, la vie de Marie Harel l'inventrice du camembert et la rencontre d'Astrid Hubert et son magnifique Domaine de production de Calvados au cœur du Pays d'Auge...

10 h 30 > 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. Féréol dans la Fortune de Gaspard ? Des Malheurs de Sophie aux Mémoires d'un âne, pénétrez dans ce monde de l'enfance fait d'innocence.

12 h 00 > Déjeuner dans un restaurant à Saint-Évroult-Notre-Dame-du-Bois

14 h 30 > Visite de la Maison du Camembert à Camembert

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.

16 h 30 > 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 perpétué par Astrid 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 17 h 45



Kir

Aumônière croustillante aux pommes et camembert et sa verdurette

Caillaud et ses légumes, crème d'herbes potagères

Salade et Camembert

Soufflé glacé à la pomme

Vins - café



© Maison du Camembert - T61

© Vergers de La Morinière

Dites-le avec des Fleurs

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.



© Jardin François 161



© Cidre Traditionnel du Perche

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, nous vous invitons à découvrir la vie de ce couple. Nous partirons ensuite dans le Perche pour une visite guidée des Jardins François à Préaux du Perche et une dégustation des produits biologiques de la cidrerie du Perche par deux producteurs récoltants Nathalie et Dominique Plessis.

09h45 > 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.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Villiers-sous-Mortagne

14h30 > Visite guidée des Jardins François à Perche en Nocé (Préaux-du-Perche) (14 km)

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).

16h00 > Visite guidée et dégustation à la Cidrerie du Perche

Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, Nathalie et Dominique Plessis, producteurs récoltants en agriculture biologique, vous accueillent à la Cidrerie Traditionnelle du Perche aujourd'hui installée dans des bâtiments HQE (Haute Qualité Environnementale). La Vidéo « Le Cidre hier et aujourd'hui » retrace les étapes de la fabrication du cidre et du calvados. La visite guidée des installations et la dégustation permettent de découvrir ce métier et la large gamme de produits traditionnels.

Départ vers 17h30



Kir pétillant

Salade de Gourmet

Cuisse de pintade au porto

Brie et son mesclun de salade

Paris-Brest revisité

Vins - café



Savez-vous comment ?

41€

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 a été fabriqué le premier vélo du tour de France ? Si vous souhaitez répondre à ces questions, cette journée est faite pour vous !

10 h 00 > Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême

Entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoir-faires 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 h 00 > Visite guidée du Musée du Vélo « La Belle Echappée » à Villeneuve-en-Perseigne (La Fresnaye-sur-Chédouet) (14 km)

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.

Départ vers 17 h 00



Kir Normand

Terrine Forestière au porto, confit d'oignons

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

Sauté de Porcelet à la provençale

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

Assiette de 2 fromages normands

Biscuit roulé chocolat noisette, crème anglaise

OU Moelleux ananas framboise, coulis fruits rouges

Vins - café



D'histoires en histoire

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.



De grands noms ont marqué l'Histoire du territoire ornaïs. Suite à la visite du château de Sassy où séjourna la reine Elyzabeth II, place à la magnifique cathédrale de Sées, pur joyau de l'art gothique normand.

10 h 00 > 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 Macé.

14 h 30 > 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.

Fin de visite vers 16 h 00



Kir normand
Aumônière d'andouille
aux senteurs des bois
OU Salade de croquettes fondantes
au camembert

Dos de cabillaud
sauce au beurre de cidre
OU Filet mignon de porc au miel

Fromages normands et salade

Soufflé glacé au pomeau

Vins - café



Qui s'y frotte s'y pique

49 €

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

10 h00 > 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 XV^e au XX^e siècle ou évadez-vous au Cambodge avec le fonds Adhémar Leclère, d'une remarquable richesse

12 h30 > Déjeuner dans un restaurant à Valframbert

15 h00 > 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



© E. Rangée



Mélanges normands

38 €

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 le secret de fabrication de l'andouille de Vire, depuis 1936, nous perpétons la fabrication de charcuteries traditionnelles de Normandie dans le respect des traditions de nos terroirs, dans le respect de nos éleveurs. Après un bon repas place à la visite commentée du magnifique château et son jardin de Pontécoulant en Suisse Normande.

10 h00 > 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 h30 > Déjeuner dans un restaurant à Landisacq

15 h00 > Visite commentée du magnifique Château de Pontécoulant

Près de Clécy et Condé sur Noireau, le château de Pontécoulant est un joyau de la Suisse Normande.

Au cours de votre visite au Domaine de Pontécoulant, vous découvrez l'histoire de la famille noble normande : les Doulcet de Pontécoulant établie sur ces terres calvado-siennes depuis le XIV^e siècle.

Le château est toujours meublé de collections des XVI^e et XVIII^e siècles.

Vous pouvez également vous promener dans le parc à l'anglaise créé sous le règne de Louis XVI. Surplombant la rivière, c'est une promenade bien agréable en toutes saisons.

Départ vers 17 h 00



Kir pétillant et ses mises en bouche

Tourte normande et salade

Cuisse de poulet rôtie
et sa garniture

Salade- Camembert

Riz glacé

Vins - café



Parfum secret

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.



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 1 000 espèces sont représentées. Au détour d'un sentier, des œuvres contemporaines surprennent le visiteur...

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Falaise

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



Kir **OU** Cocktail de jus de fruit

Soufflé de truite, crémeux de crustacés
OU Marbré de pintade, chutney d'abricot

Poularde royale fermière, champignons, légumes et pommes de terre écrasée
OU Épaule de veau marco polo, pommes cocottes et carottes

Salade et croquant de camembert chaud

Charlotte abricot chocolat, sauce anglaise
OU Gâteau trois chocolats, croustillant praliné, glace caramel

Vins - café



Sur les rails

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.

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 !

10 h 00 > 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).

12 h 15 > Déjeuner à Flers

15 h 00 > 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 ! Une crêpe et un verre de cidre clôtureront la visite.

Fin de la journée vers 17 h 30



Punch et ses toasts
OU Kir vin blanc et ses toasts

Tarte fine à l'espuma de thon et légumes croquants

OU Saumon mi-cuit poché aux pamplemousses roses, pickles de betteraves

OU Terrine au jambon de la Manche et petits légumes

Pavé de lieu poêlé façon Meunière

OU Croustillant de poulet à la Savora

OU Cœur de runsteak grillé à la cheminée façon côte de boeuf

Fondant au chocolat noir

OU Fraise en 2 textures sur son sablé breton

Vins - café



© Clécy Tourisme 61

La ruée vers l'Orne

369 €

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



© Tourisrne61



© Montagne61

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 Saint-Évroult.

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 Bellême.

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

16h30 > Démonstration de lessive.

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

■ Jour 4

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

Évasion normande

455 €

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.



© Dietmar Feichtinger-E.Ursule-D.Dumas CRT Normandie



© CRT Normandie

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



Oxygène et tourisme d'affaire

Tourisme d'affaire

- > À 1 h 30 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 lieux d'exception pour donner une âme à vos événements et en faire des instants inoubliables.



© HarasdupinT61

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



© Domaine de La Revardière

- > 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.



© MFR Mortagne

Tél. : 02 33 15 00 06 - E-mail : groupe@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 ; cette date ne peut être fixée à moins de 21 jours avant le départ ; 8) 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 ; 9) les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article R.211-10 ; 10) les conditions d'annulation de nature contractuelle ; 11) les conditions d'annulation définies aux articles R.211-11, R.211-12 et R.211-13 ; 12) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties souscrites au 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 ; 13) 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 du 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 ; dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus ; 18) la date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur ; 19) 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. Sauf 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'accueil, 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 - Réservation

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 mentionnés 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 Groupes, 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.loiret-tourisme.com
agencereservation@loiret-tourisme.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 COMTE

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.finisteretourisme.com
francoise.canivet@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.berryprovince.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.berryprovince.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
resogroupes@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-pasdelcalais.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.pariswhatelse.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
reservation@tourisme87.com

» OCCITANIE

09 ARIEGE

Tél. 05 61 02 30 72
www.ariègepyrenees.com
groupes@ariègepyrenees.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
fducler@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
laboutique.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.létronnier@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-groupes.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.

