

Crêpier d'un jour

À partir de

59€

par personne

Base 20 personnes payantes
(sous réserve le week-end)

> **Base 30 : 54 €, base 40 : 50 €, base 50 : 49 €**

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

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



> Au fil des saisons > 🚗 6 km

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

10 h 45 > Visite libre de St Céneri le Gerei 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

Accompagnement : gratin dauphinois

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux poires amandine

Vins - café



L'Orne pétillante

48,50€

par personne

Base 20 personnes payantes

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

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



> Au fil des saisons > 🚗 14 km

Une journée haute en couleur avec la visite d'une cave suivi d'un déjeuner « champignons », puis place à la nostalgie avec la découverte du musée du jouet.

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

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

12 h 00 > Déjeuner « Champignons » au Manoir du Lys à Bagnoles-de-l'Orne Normandie

15 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.

Fin vers 16h30



Kir normand et ses mélanges salés

Le saumon fumé, citron confit,
Yuzu, choux fleurs
et Champignons au vinaigre

Trou normand

La volaille, crêpes vonnassiennes,
estragon et champignons

L'assiette de fromages

Le macaron aux champignons
à la crème tendre
et son sorbet trompettes des morts

Vins - café



Tables de Noël à la Michaudière

De début décembre 2022 à début janvier 2023

À partir de
42 €
par personne
Base de 20 à 60 personnes payantes

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



> Au fil des saisons > 20 km



Le bocage normand se parera de ses plus beaux habits de lumière pour la joie des plus grands et des plus petits. A pied, en voiture ou en car, tous les moyens sont bons pour découvrir cet événement unique qui fait du bocage normand l'épicentre des fêtes de Noël. La Sauvagère, Saint-Mars d'Egrenne, Céaucé, Beauchêne, La Michaudière, Mantilly, Rouellé, ... autant de phares qui brilleront de tous leurs feux et sauront vous guider au travers de la campagne normande.

Arrivée vers 13h00 pour le déjeuner sur le site de La Michaudière

Temps libre au Casino de Bagnolles de l'Orne pour tenter votre chance aux machines à sous **OU Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye** (attention uniquement en semaine, le port des bijoux est interdit).

17 h 15 > départ pour les visites des villages illuminés avec un guide de la Michaudière

20 h 15 > retour à La Michaudière et visite de ses illuminations

Collation (tartines, soupe, vin chaud, café, chocolat chaud, brioche...).

Fin de la soirée 20h45-21h00



Kir de Noël ou Poirineau et ses mignardises

Velouté de la mer au safran

Canard à la Dinard aux oranges confites

Plateau de fromages

Bûche de Noël

Vins - café arrosé



Un Noël d'exception

Du 5 au 30 décembre 2022

Date de l'exposition des crèches : non communiquée pour 2022

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.
- > **Aucune gratuité** sur cette journée.



> Au fil des saisons

Venez partager un moment de détente, de convivialité et de plaisir en Normandie.

10 h 00 > 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 En fin de visite, dégustation et boutique. **Fermé le samedi après-midi et le dimanche.**

12 h 00 > Déjeuner au Restaurant à Lisieux

14 h 30 > Lisieux d'Hier et d'Aujourd'hui

Tour panoramique de la ville : en bus et commenté par un guide conférencier, à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Lisieux : la cité gallo-romaine, la cathédrale, les maisons canoniales et les hôtels particuliers et découverte de la Basilique Sainte-hérèse.

16 h 15 > Visite privée de Noël au château de Canon

Découvrez le château de Canon décoré et illuminé et plongez dans le Noël féérique d'antan.

Fin de la journée vers 16h00



Kir Normand et ses amuses bouches

Ballotine de volaille, sauce camembert

Filet mignon de porc, gratin de pomme de terre, brocoli sauce normande

Coulant au chocolat et sa crème anglaise vanille

Vins - café



Dites le avec des fleurs

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.



> Au fil des saisons > 🚗 15 km

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

14h45 > Visite guidée du village fleuri de St-Fraimbault (dates suivant floraison)

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



Coupe de Poiré au sureau
Jalousie de volaille forestière
sauce bordelaise (tiède)

Sauté d'agneau
mijoté au vinaigre de cidre

Assiette de fromages

Terrine de pomme maison,
confiture de lait parfumée au Calvados

Vins - café



Féeries de lumières dans l'Orne

De début décembre 2022
à début janvier 2023
(dates sous réserves)

40 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> Seule la gratuité conducteur est accordée



> Au fil des saisons > 🚗 140 km

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, SaintMars 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



Tiroler cocktail et ses feuilletés

Terrine de canard au foie gras,
toast chaud

Épaule de veau farcie forestières
Gratin de pomme de terre,
flan de carotte

Assiette de fromages

Bûche de Noël

Vins - café

