



# Grill au feu de bois en musique

À partir de

**62,50 €**  
par personne

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

> Base 30 : 56,50 €, base 40 : 53,50 €, base 50 : 51,50 €

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

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

> À noter : programme possible du lundi au vendredi, sur demande le week-end !



## 10h00 > 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.**

## 12h00 > 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...

## 16h 30/45 > 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 18h00**



Coupe de Poir 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

