



© J.-E. Rubio.

# Au fil des saisons

---

CRÉPIER D'UN JOUR | L'ORNE PÉTILLANTE !! | TABLES DE NOËL À LA MICHAUDIÈRE | UN NOËL D'EXCEPTION  
DITES-LE AVEC DES FLEURS | FÉÉRIES DE LUMIÈRES DANS L'ORNE

## AU FIL DES SAISONS

**63 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

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



Kir poiré

Filet de cabillaud  
sauce oseille ou beurre blanc  
(à choisir avant votre venue)

Cuisse de canard farcie  
Gratin dauphinois

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux poires amandine

Sauvignon blanc et Bordeaux  
Café



  
6 km

Sous réserve le week-end

# Crêpier d'un jour



Humour et bonne humeur pour cette journée autour des crêpes. Au programme : visite libre de Saint-Céneri-le-Gérei. 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 Saint-Céneri-le-Gérei

Vous visiterez à pied l'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 XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie.

### 12 h 00 • Déjeuner au Gîte de Vandœuvre à Saint-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.

## AU FIL DES SAISONS

**53 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

- > 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.



Kir normand et ses mélanges salés

Saumon fumé, citron confit, yuzu, choux fleurs et champignons au vinaigre

Trou normand

Volaille, crêpes Vonnassiennes, estragon et champignons

Assiette de fromages

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

Vins blanc et rouge – Eaux  
Café



  
14 km



# L'Orne pétillante !

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 30 • Déjeuner « champignons » au Manoir du Lys à Bagnolles-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<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> 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 16 h 30.

## AU FIL DES SAISONS

**43 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

- > **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.



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

Café arrosé

Vins blanc et rouge



© Sixique Images

20 km



De début décembre 2023 à début janvier 2024

# Tables de Noël à la Michaudière

Le bocage normand se parera de ses plus beaux habits de lumière pour la joie des plus grands et des plus petits. À 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'Égrenne, 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 13 h 00 • Déjeuner sur le site de La Michaudière

Temps libre au **Casino de Bagnoles-de-l'Orne** pour tenter votre chance aux machines à sous.

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 20 h 45 – 21 h 00.

## AU FIL DES SAISONS

**49 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

- > **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.



Mise en bouche

Velouté de potimarron au bacon

Coquelet sauce miel-épices

Pommes dauphine – Purée de céleri

Vacherin aux fruits rouges

Vins blanc ou rouge  
Eaux plates et pétillantes  
Café



© Svetlana Weil

Du 4 au 15 décembre 2023

# Un Noël d'exception



Venez partager un moment de détente, de convivialité et de plaisir. Vous découvrirez au fil de votre aventure le secret du colonel, une exposition de crèches du monde entier et pour finir au coin du feu avec un petit chocolat chaud... comme à la maison...

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, la ville des Fifties.

**La Basilique Sainte-Thérèse et ses crèches du monde** : Découverte de la Basilique Sainte-Thérèse, chef d'œuvre des arts décoratifs et visite libre de l'exposition « crèches du Monde » qui rassemble plus de 250 crèches de 60 pays du monde.

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. À la fin de la visite dégustez un chocolat dans les cuisines au coin du feu...

Fin de la journée vers 16 h 00.

## AU FIL DES SAISONS

**44 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

- > **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.



Coupe de poiré au sureau

Jalousie de volaille forestière  
sauce bordelaise (tiède)

Curry d'agneau,  
riz madras

Assiette de fromages

Terrine de pomme maison,  
confiture de lait  
parfumée au Calvados

Vin – Café



© Saint-Fraimbault (093)

  
15  
km

# Dites-le avec des fleurs



Après la visite d'une cave cidricole et d'un déjeuner, partez pour le village fleuri de Saint-Fraimbault. Grand prix international de fleurissement, le petit village de Saint-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. Alors dites-le avec des fleurs !

### 10 h 30 • Visite d'une cave cidricole à Domfront-en-Poiraise

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 créée 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, un calvados à la saveur unique, élaboré avec plus de 30 % de poire. Venez découvrir l'histoire du bocage Domfrontais, ses techniques de productions et l'originalité des calvados Domfrontais. Dégustation à l'issue de la visite.

### 12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Domfront-en-Poiraise

14 h 45 • Visite guidée du village fleuri de Saint-Fraimbault (dates suivant floraison).

Départ et retour Mairie de Saint-Fraimbault.

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.

## AU FIL DES SAISONS

**45 €** / Base de 30 pers. payantes  
par personne

- > Seule la gratuité conducteur est accordée.



Tiroler cocktail et ses feuilletés

Terrine de canard au foie gras,  
toast chaud

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

Assiette de fromages

Bûche de Noël

Vin – Café



© AgPhotographie

© OT Domfront

  
140  
km

De début décembre 2023 à début janvier 2024

# Féeries de Lumières dans l'Orne



16 h 30 • Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront-en-Poiraise 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-Poiraise, Beauchêne, Rouellé, Saint-Roch, Saint-Mars-d'Égrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour à Domfront-en-Poiraise.

**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 21 h 00 • Dîner à l'Hôtel de France à Domfront-en-Poiraise