



38 km



Saveurs d'Antan

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 00 • Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul (sauf le week-end).

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 00 • Déjeuner dans un restaurant à Juvigny-Val-d'Andaine

14 h 30 • Découverte guidée de Bagnoles-de-l'Orne-Normandie (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-faire ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de la visite vers 18 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

48 € Base de 20 pers. 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.



Kir au poiré Domfront et bouchées salées (2 p.)

Sot-l'y-laisse de dinde confit, haricots blancs, jus de poulet rôti

Mignon de porc laqué, échalote confite au poiré et jus de viande
Garniture : un féculent et légumes frais

Camembert fermier – Salade du moment

Assiette gourmande (entremets au fruits de saison, brownie chocolat-noisettes, pannacotta à l'orange)

Vins blanc et rouge – Poiré Domfront
Café – Mignardise