



© David Commercial.

© Tourismed1.

22 km



Palais royal

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.

10 h 30 • Visite commentée 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. Douves, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12 h 00 • Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

Dans la plus grande tradition du repas gastronomique à la française passez à la table des seigneurs de Carrouges comme autrefois le roi Louis XI ou la reine Catherine de Médicis !

15 h 00 • Visite 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 17 h 15.

ANIMATION ET DÉTENTE

52 € / 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 poiré pêche et ses toasts chauds

Vol au vent de la mer

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

Camembert – Livarot

Pain perdu caramel/beurre salé

Vin blanc et rouge – Cidre – Eau
Café