



© La Michaudière J.-E. Rubio-CD61.

32 km



© Desfrièches.

Chevaux en scène

Débutez la journée avec les étendues de pommiers qui marquent le paysage normand, dans l'Orne, la pomme est loin d'être un fruit défendu ! Poursuivez ensuite avec un déjeuner champêtre. Enfin, place à l'extraordinaire spectacle équestre de la Ferme de la Michaudière où plus de 25 chevaux de trait évolueront « De la terre à la scène ».

09 h 30 • Visite guidée d'une ferme cidricole à Sainte-Marguerite-de-Carrouges

Dans un corps de ferme typique du Bocage, vous visiterez et apprécierez le savoir-faire de Hugues Desfrièches. Au programme : présentation des vergers et de l'activité, visite de la salle des cuves, des chais et dégustation des produits cidricoles. Possibilité d'achats.

12 h 15 • Déjeuner champêtre à la Ferme de La Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine

À la suite du déjeuner, visite de La Michaudière, ancienne ferme typique du Bocage normand (sellerie, jardin, ferme miniature...).

15 h 30 • Spectacle « De la Terre à la scène » (d'avril à octobre).

Les chevaux de trait comme vous ne les avez jamais vus ! Vous ne les imaginiez que tirant le soc d'une charrue le long des champs ? Les chevaux de trait à la Ferme de La Michaudière vont vous étonner. Au cours d'une présentation équestre surprenante vous observerez ces chevaux robustes se transformer en animaux gracieux et agiles. Figures de voltige, d'attelages, de dressage et course de char, une heure de spectacle pour applaudir d'émerveillement plus de 25 perchérons, cobs et bretons.

À la suite de ce spectacle un pot de l'amitié vous est offert.

Fin de journée vers 17 h 00.

ANIMATION ET DÉTENTE

50 €
par personne / 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.



Pommeau ou Kir

Andouillette grillée à la braise ou terrine de saumon à l'oseille ou Pâté de campagne (choix sur place)

Jambon cuit au cidre pendant 5 h. Purée maison, sauce au Pommeau

Trou normand

Salade et plateau de fromages

Crème aux œufs

Cidre bouché – Vin à volonté

Café arrosé