



24 km



© Tourism'réel.

© Chevalait.



Sauf jours fériés

La vie de Château

Vous apercevrez de loin sa magnifique façade entouré d'un parc arboré : bienvenue au château du Bourg-Saint-Léonard. Puis, découvrez, grâce à une passionnée de chevaux de trait, le lait de jument : alicament et produit aux qualités nutritionnelles incomparables...

10 h 30 • Visite guidée du Château du Bourg-Saint-Léonard

Le baron Jules David de Cromot a édifié ce château au XVIII^e siècle dans un parc à l'anglaise, entouré d'une forêt de 400 hectares où chasses à courre et réceptions étaient fréquentes (fêtes en l'honneur de Marie-Antoinette, séjours du poète Florian). Une parfaite harmonie existe entre l'architecture néo classique, le décor intérieur, le mobilier qui présente un panorama des styles Louis XV et Louis XVI et différentes tapisseries. Le château a été habité par la famille de Forceville jusqu'en 1954 puis a été légué à la commune du Bourg-Saint-Léonard. Cette dernière a procédé à des restaurations qui rénovent complètement ce château : une superbe cage d'escalier avec les tapisseries, des meubles entretenus avec soin et passion... La bibliothèque et le boudoir chinois ont été récemment restauré et conservent notamment une magnifique frise de chinoiseries. On dirait que les propriétaires vont nous accueillir d'un instant à l'autre...

L'émerveillement d'un château à la campagne !

12 h 30 • Déjeuner à Macé

15 h 00 • Visite guidée de la Ferme Chevalait à Neuville-près-Sées (sous réserve le week-end).

Julie Decayeux, éleveuse de juments laitières est bien entendu une passionnée de chevaux de trait (ardennais, boulonnais, trait du nord, percheron...). Leur charisme, leur puissance et leur rapport très fort avec l'homme en font des animaux d'exception.

Ici tout est fait dans le respect et l'amour des chevaux. Installée depuis 2003 et ayant obtenu la certification biologique en juin 2007, Julie vous conduira à la rencontre de ses 80 juments, vous expliquera les qualités des chevaux de trait pour la production laitière et vous fera apprécier au travers d'une dégustation les qualités de ce lait « noble et gourmand ».

Départ vers 17 h 15.

AU BONHEUR DU TERROIR

48 €
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.



Kir Normand

Salade de croquettes fondantes au camembert

Filet mignon de porc et sa sauce au miel

Plateau de fromages et sa salade croquante

Tarte tatin de bananes et glace rhubarbe

Vin rouge – Cidre

Café et ses douceurs