

Nouveauté 2025



© Musée et Tourisme

21 km



Entre deux pays

Calvados ou poiré venez découvrir les secrets de fabrication des produits cidricoles, après cette découverte place aux souvenirs d'enfances au Musée des Commerces et des Marques et rencontre avec les premiers Émigrants français en route vers la nouvelle France.

10 h 00 • Visite guidée et dégustation aux caves Ferré à Comblot

Venez découvrir les saveurs authentiques du Perche. Visite guidée des caves de la salle de l'alambic et des vergers. Dégustation

12 h 15 • Déjeuner dans un restaurant à Villiers-sous-Mortagne

14 h 45 • Visite guidée du Musée de l'Émigration française au Canada à Tourouvre-au-Perche

Depuis bientôt quatre siècles, Tourouvre et plus généralement le Perche, entretient des liens privilégiés avec le Canada. Dès la première moitié du XVIII^e siècle, de nombreux Français, parmi lesquels 279 Percherons, ont traversé l'Atlantique afin de s'établir sur les rives du Saint-Laurent. L'exposition permanente « Nouvelle France – Nouvelle Vie » raconte l'histoire de ces hommes qui sont devenus les fondateurs de l'Amérique Française.

16 h 00 • Visite guidée du Musée des Commerces et des Marques (à Tourouvre, sur le même site).

Boîte à bouillon KUB, paquet de tapioca, râpe à fromage, brûloir à café... Ces objets ordinaires, que l'on trouvait autrefois sur les étagères des épicerie sont aujourd'hui des trésors exposés au Musée. Cette exposition à découvrir librement propose de revenir sur ce parcours étonnant. Alors plongez avec nostalgie dans le passé...

17 h 00 • Collation aux saveurs Québécoises

Puis place à un goûter aux saveurs québécoises et percheronnes : pancakes au sirop d'érable, canneberges séchées, brioche du Perche et boissons.

Fin de journée vers 17 h 30.

IL ÉTAIT UNE FOIS

60 €
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.



Cocktail maison et ses gougères, mini tartelette de boudin noir

Croustillant de Camembert sur salade, jambon fumé, huile de noix

Joue de bœuf confite à la bière
Plat servi avec 2 légumes

Salade – Fromages

Brioche perdue rôtie, glace vanille

Vins blanc, rouge – Cidre
Carafe d'eau
Café et chocolat