



AU BONHEUR DU TERROIR

55 €

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.



Sangria au Calvados

Terrine maison aux foies de volaille

Rôti orloff (emmental et jambon cru

par tranche de viande)

sauce moutarde légère

Pommes de terre aux herbes

1 Fromage du terroir au choix
(Camembert ou Livarot
ou Pont-l'Évêque) – Salade

Teurgoule (spécialité à base de riz
au lait, vanille/cannelle cuit au four)

Vin blanc, rouge ou rosé
Café, thé ou infusion



© Édouard Le Meur.



La route du Camembert

Retrouvez au cœur de ce périple le roi des fromages ainsi que d'autres fleurons normands : cidre, pommeau et calvados !

10 h 00 • Visite de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre) **et de la Fromagerie.**
Pas de fabrication le week-end mais des moniteurs montrent les étapes de fabrication.

C'est ici, dans ce village, au cœur du Pays d'Auge et de ses champs vallonnés qu'est né le Camembert. Vous découvrirez tous les secrets de ce fromage et son évolution au fil des siècles. Vous remonterez le temps jusqu'aux premiers gestes et aux pratiques ancestrales de fabrication de ce roi du fromage.

Prolongez votre visite par la fromagerie Beaumonde pour découvrir les différentes étapes de fabrication du Camembert de Normandie grâce aux baies vitrées qui vous plongent au cœur des ateliers. Du moulage manuel, en passant par le moulage d'affinage et l'emballage, le Camembert n'aura plus de secret pour vous.

À la fin de votre visite, pour une conclusion gourmande, une assiette de 4 parts de Camembert vous est proposée afin de différencier le pasteurisé, le thermisé ou le cru, ...). Boutique.

12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant à Vimoutiers (fermé le lundi et vendredi).

15 h 15 • Visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers

Le Musée du Camembert valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. Il défend également le Camembert AOP (Appellation d'Origine Protégée). De la collecte du lait à la commercialisation, en passant par l'emprésurage, le moulage et l'affinage, cette présentation fait revivre toutes les étapes de la fabrication du fromage au travers une riche collection de matériels anciens. Le Musée du Camembert propose également une collection unique d'étiquettes de camembert à travers les pays, l'histoire ou la culture. Une dégustation est proposée ainsi qu'une projection permettant de découvrir la fabrication traditionnelle et artisanale du fameux fromage.

16 h 30 • Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le week-end).

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme augeronne du ^{xvi}^e siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeau, calvados. Dégustation en fin de visite.

EN OPTION : 1 bouteille de cidre : supplément tarifaire de **3 euros** par personne.

Départ vers 18 h 00.