

# La route du Camembert



Option A : **46,50 €**  
Option B : **42 €**  
par personne  
Base 20 personnes payantes

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

### 10h00 > Visite guidée et dégustation à la Fromagerie Durand à Camembert

**Option A** - Vous visiterez la dernière fabrication artisanale de camembert fermier A.O.P. au lait cru moulé à la louche. C'est ici, sur cette exploitation agricole familiale, que se produisent les camemberts comme au temps de Marie HAREL. Vous comprendrez le mode de fabrication de ce « Roi des fromages » et visiterez un atelier de travail moderne. Dégustation en fin de visite.

### OU > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

**Option B** - Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au cœur du Village fromager de la fromagerie E.Graindorge. A travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée: de la collecte du lait jusqu'à l'emballage des fromages. En fin de visite, dégustation et boutique. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Le vendredi pas d'activité dans l'atelier fabrication.

### 12h30 > Déjeuner dans un restaurant à le Sap en Auge (fermé le lundi)

### 15h00 > Visite de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre)

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 du camembert. Dégustation en fin de visite.

### 16h45 > Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crousttes (tous les jours sauf le dimanche)

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme auge-ronne du XVI<sup>e</sup> 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.

Départ vers 18h15

- > **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

Brioche Normande

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne

Fromages normands

Gâteau aux Fruits de saison

Vins - café

