



84 km



© J.-E. Rubio - OPIVA

© Atelier Jeantaine

Impossible le samedi, dimanche et lundi

# Escapade dans les Alpes mancelles

Dans un paysage accidenté aux vallées profondes où la rivière de la Sarthe se déroule en méandres encaissés, vous découvrirez, à travers ce circuit, le charme bucolique des « Alpes mancelles ». Après avoir découvert la reine des abeilles place à un nouveau royaume où la nature est reine et... où vous serez roi !

**09 h 45 • Visite guidée et dégustation du Musée de l'Abeille à Saint-Germain-sur-Sarthe**  
Plongez dans le monde merveilleux des abeilles et découvrez leur hiérarchie extraordinaire au sein de leur ruche. Vous découvrirez aussi une exposition de matériel apicole et approfondirez vos connaissances à l'aide de projections vidéos. Dégustation et possibilité d'achat.

**12 h 00 • Déjeuner à Saint-Léonard-des-Bois**

**14 h 30 • Circuit guidé des Alpes mancelles**  
Au départ de votre lieu de déjeuner et en compagnie de votre guide conférencier, vous découvrirez les sites pittoresques des Alpes mancelles et visiterez l'un des plus beaux villages de France, Saint-Céneri-le-Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant un des plus beaux méandres de la Sarthe, vous apprécierez son patrimoine architectural remarquable (Église romane des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles, dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie).

**17 h 00 • Visite guidée et dégustation à l'Atelier Jeantaine à Saint-Rémy-de-Sillé**  
Venez découvrir l'Atelier Jeantaine, lieu de saveurs et de goût issus du Terroir et de l'imagination de deux irréductibles de la région. Vous serez accueilli dans une salle avec vue sur le laboratoire de fabrication. Puis place à la dégustation avec boisson chaude, confiture, confiseries, terrines et rillettes. Pour accompagner cette dégustation laissez-vous conter l'histoire de cette marque et avec une visite guidée les différentes étapes de fabrication des produits de la gamme « Jeantaine ». Possibilité d'achats.

Départ vers 18 h 30.

## AU BONHEUR DU TERROIR

**60 €** par personne / Base de 25 pers. payantes

- > Base 30 : 57 €
- base 40 : 56 €,
- base 50 : 55 €.
- > 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 au poiré

Méli mélo de couleurs en salade (tomates, lamelles de jambon fumé, mozzarella, avocat)

Suprême de pintade

Duo de fromages et sa croquante

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

Vins blanc et rouge  
Café