

Nouveauté 2027



38 km



Expérience Inédite

Commencer cette belle journée par une expérience unique au cœur de la Normandie avec Calvados Expérience. Après le déjeuner, place à une visite insolite troglodyte au cœur d'une ancienne carrière de pierre pour y découvrir les petits champignons de Paris et les pleurotes dans leur habitat naturel...

9 h 30 • Visite Immersive de Calvados Expérience à Pont-l'Évêque

Situé au cœur de la Normandie, sur les terres de la plus ancienne Maison de Calvados, découvrez Calvados Expérience, un site unique en France. Plongez dans un voyage multisensoriel à travers l'histoire passionnante du Calvados. De la pomme au Calvados, assistez à la mystérieuse et magique transformation du fruit originel dans un décor grandiose où sons, images, lumières et parfums se conjuguent pour vous faire vivre une aventure captivante. Savourez une sélection exclusive du plus Normand des Spiritueux des trois grandes maisons : Père Magloire, Boulard et Lecompte.

12 h 45 • Déjeuner au restaurant les Tonneaux du Père Magloire à Pont-l'Évêque

15 h 15 • Visite guidée de la champignonnière à Orbec

Tous gourmands et friands de champignons, nous ne nous étions jamais demandé comment se cultive un champignon ? Alors direction la champignonnière d'Orbec qui a élu domicile dans une ancienne carrière pour y découvrir tous les secrets de culture. Pleurote, shiitaké et le champignon de Paris vous dévoileront toutes leurs phases de production. Prévoir des vêtements chauds et des chaussures adaptées (sol en terre battue). Achat possible.

Fin de journée vers 17 h 30.

AU BONHEUR DU TERROIR

66 €

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.



Pomme doublée

(Jus de pomme fraîchement pressé assemblé à une délicate eau-de-vie de pomme distillée à la distillerie Père Magloire)

Croustillant de Pont-l'Évêque fumé au lard

Poulet vallée d'Auge, légume de saison

Pommes confites servie chaude, glace caramel beurre salé

2 verres de cidre ou vin ou bière

Café

