



AU BONHEUR DU TERROIR

50 €
par personne

Base de 20 pers. payantes

36
km



- > **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 et sa mise en bouche

Carottes rapées à l'orange,
mousse au cumin

Paleron en basse température,
chou farci
(les garnitures peuvent changer
suivant la saison)

Salade – Camembert

Brownie, ganache montée
au chocolat

Vins – eau
Café et Mignardise

Saveurs du Terroir

Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine et de biscuits. Venez découvrir le sablé, le petit Normand, le cookie ou encore le Trouvillais. Puis petite halte à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie pour le déjeuner et tentez votre chance aux machines à sous du casino, suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

10 h 00 • Visite audio guidée de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay-l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablés pur beurre, cookies, Trouvillais...).

Port de la blouse et de la coiffe obligatoire. Bijoux strictement interdits pendant la visite (boucles d'oreilles, montres, bagues, colliers, bracelets, piercings, ...) ainsi que les chaussures ouvertes.

12 h 15 • Déjeuner dans un restaurant à Bagnoles-de-l'Orne

14 h 30 • Venez tenter votre chance au Casino de Bagnoles-de-l'Orne et peut-être serez vous le gagnant du jour (Seules conditions : être majeur et non interdit de jeux. L'accès aux casinos est soumis à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité).

16 h 00 • Visite guidée et dégustation aux Caves Chatel à Rives-d'Andaines (La Chapelle-d'Andaine)

Au cœur du chai de vieillissement de Calvados (50 fûts), votre hôte présente l'historique du Calvados et plus particulièrement l'origine du Calvados Domfrontais issu de la pomme et de la poire. Il en retrace les différentes étapes depuis le ramassage des fruits jusqu'à la distillation. Il évoque le métier de négociant éleveur et les différents débouchés des produits du terroir et la création de marques déposées à base de Calvados.

La visite se termine par la dégustation de ses produits maison à savoir le « Pom-Cherry » et la « Bagnolèse » sans oublier le Calvados.

Fin de journée vers 17 h 30.

8 • SÉJOURS ET EXCURSIONS POUR GROUPES 2027

