

CRÊPES EN MUSIQUE
LE RENDEZ-VOUS BEAUJOLAIS
FÉERIE DE NOËL DANS L'ORNE
CARROUGES EN HABIT DE LUMIÈRES
MARCHÉ DE NOËL AU HARAS DU PIN
PARENTHÈSE FÉÉRIQUE
TABLES DE NOËL À LA MICHAUDIÈRE
NOËL AVANT L'HEURE



© Tourisme 61

Au fil des saisons



© JALUX



© Elysée Rangée.

AU FIL DES SAISONS

71 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> Base 30 : 65 €

Base 40 : 61 €

Base 50 : 59 €

> **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 poiré

Filet de cabillaud
sauce oseille ou beurre blanc
(à choisir avant votre venue)

Potée Sarthoise
Gratin dauphinois

Duo de fromages et sa croquante

Beignets aux pommes
et sa boule de glace vanille

Sauvignon blanc et Bordeaux
Café

6 km



Sous réserve le week-end

Crêpes en musique

Venez le temps d'une journée faire des crêpes... et oui aujourd'hui, vous n'êtes pas qu'un spectateur mais un cuisinier. Après la visite de Saint-Céneri-le-Gérei, déjeuner et place au concours de sauté de crêpes. Après le passage devant le jury venez danser au son de l'accordéon. Un goûter crêpes et cidre clôturera cette belle journée.

10 h 45 • Visite libre de Saint-Céneri-le-Gérei

Vous visiterez à pied l'un des plus beaux villages de France, Saint-Céneri-le-Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant l'un des méandres de la Sarthe vous apprécierez son patrimoine architectural remarquable (Église romane des ^{XI^e} et ^{XII^e} siècles dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie).

12 h 00 • Déjeuner au Gîte de Vandœuvre à Saint-Léonard-des-Bois

Concours de sauté de crêpes • Composez votre équipe et venez faire votre pâte à crêpes avant le concours de « sauté de crêpes » sous l'œil attentif du jury. Fous rires garantis.

Animation musicale et dansante • Pour poursuivre cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, au son des classiques du musette et des standards populaires qu'il interprète à merveille, à danser la valse, la java et les farandoles.

16 h 30 • Goûter

Pour terminer votre journée, un goûter composé de crêpes et de cidre vous sera servi.

Fin de la journée vers 17 h 30.



© Elysée Rangée.

Nouveauté 2027

C'est l'heure du
**BEAUJOLAIS
NOUVEAU!**

33
km

© Vieux fours.



À partir du 3^e jeudi de novembre

Le rendez-vous Beaujolais

Goût de banane, de cerise, rond, charnu, équilibré... comment sera ce nouveau millésime du Beaujolais nouveau?... Avant de commencer cette découverte gustative nous vous invitons à une immersion au cœur de l'univers des pompiers, puis après le déjeuner, nouvelle dégustation : à base de pommes ou de poires, découvrez le nectar Ornaïs.

10 h 00 • Visite guidée du Musée des Pompiers au Mêle-sur-Sarthe.

Véritable vitrine de la profession, mais aussi d'un savoir-faire technique et humain, ce musée est un lieu de mémoire, une rencontre avec l'histoire. Il se veut le gardien d'un patrimoine d'une grande richesse et d'une originalité toute particulière. Nul autre Musée ne lui ressemble, nul autre lieu n'apporte au visiteur cette impression particulière qui se dégage de cette mosaïque de rouge et de cuivre, des engins, casques et ustensiles. Il rappelle également le long cheminement de l'esprit de recherche et de développement des techniques, pour que l'outil, le matériel, l'engin servant au Sapeur-Pompier soit de qualité afin qu'il remplisse pleinement sa mission de sauvetage des vies et des biens.

12 h 30 • Déjeuner à Villiers-sous-Mortagne

15 h 15 • Visite et dégustation de La Maison Ferré à Comblot au cœur du Perche.

Un corps de ferme traditionnel du Perche. Visite des caves de la salle de l'alambic et des vergers. Dégustez ces saveurs dans notre boutique avec les produits de la ferme à votre disposition !

Fin de journée vers 17 h 00.

AU FIL DES SAISONS

54 €

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.



Kir au poiré
avec allumettes fromages
et mini quiche

Saucisson pistache en brioche,
moutarde à l'ancienne

Jarret de bœuf,
jus réduit au porto

Assiette de fromages

Tartelette feuilletée aux pommes,
glace vanille caramel beurre salé

Avec pain au beaujolais maison
Beaujolais Nouveau – Café



AU FIL DES SAISONS

50 €

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.



Kir de Noël et ses biscuits secs

Lingôt de mousse de canard aux abricots et pain d'épices

Filet mignon de porc en feuilleté sauce cèpes et son gratin dauphinois

Salade et fromages
(supplément 4,50 €)

Bûche de Noël parfum café

Vin
Café

AU FIL DES SAISONS

50 €

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.



Kir poiré pêche accompagné de ses toasts chauds et canapés

Cassiolette Normande

Pintade au cidre et ses pommes caramélisées à la cheminée

Salade - Camembert - Livarot

Doullon pomme/framboise

Cidre, vin blanc, vin rouge,
Eau plate et pétillante

Café



© M. C. Photographier - Fotolia.com

De début décembre 2027 à début janvier 2028

Féerie de Noël dans l'Orne



Nous vous invitons à venir découvrir les petits villages Ornais parés de leurs plus beaux atouts lumineux.

16 h 30 • **Rendez-vous devant le restaurant l'Hôtel de France de Domfront-en-Poirais** avec un guide accompagnateur.

Vous commencerez par une petite pause « vin chaud et collation ».

17 h 00 • **Départ pour le circuit des Féeries de Lumières dans l'Orne** (circuit en boucle d'environ 80-90 km).

Laissez vous guider à travers les lieux les plus emblématiques et atypiques magnifiés par la magie des illuminations.

Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront-en-Poirais, Beauchêne, Rouellé, Saint-Roch, Saint-Mars-d'Égrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour Domfront-en-Poirais.

ATTENTION ! L'ordre et la liste des villages traversés ne sont donnés qu'à titre indicatif, certains pourront être remplacés suivant leurs illuminations.

Vers 21 h 00 • **Dîner à Domfront-en-Poirais**

Fin de journée vers 23 h 00.



Nouveauté 2027

© N. Blanchon

(En décembre – Dates : nous consulter)

Carrouges en Habit de lumières



Décorations, arbres à vœux... en décembre le château de Carrouges se met aux couleurs de Noël et vous promet une immersion féérique.

12 h 30 • **Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges**

15 h 00 • **Découverte libre du château de Carrouges et son exposition**

Venez déambuler dans les intérieurs meublés du château spécialement décorés pour Noël. Un arbre à vœux vous attend dans la salle des fêtes du château. N'hésitez pas à écrire votre vœux sur les petites étiquettes et à l'accrocher sur les branches de l'arbre. Peut-être se réalisera-t-il ? C'est la magie de Noël.

Fin de journée vers 17 h 00.

AU FIL DES SAISONS

69 €

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.



Menu 2026

Pressé de foie gras de canard mi-cuit et brioche perdue, gelée de pommes et chutney

Galantine de pintade label rouge, farce fine aux châtaignes et champignons, gratin dauphinois, jus réduit à l'estragon

Entremet ananas, mousse noix de coco, crumble aux raisins et pommes vertes

Accord mets et vins
(2 verres de vins par personne)

AU FIL DES SAISONS

86 €

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.



Kir Royal Blanc de Blancs et ses amuse-bouche du moment

Bouchée de saint-jacques sauce au Noilly, julienne de légumes

Filet de bœuf en brioche, sauce Périgourdine, pommes darphin

Trio de fromages Normands

Bûche pâtissière, grand-marnier, vanille, chocolat, café au choix

Eau minérale — Vins blanc et rouge

Café



Nouveauté 2027

(Dates : nous consulter)

Marché de Noël au Haras du Pin



Nous vous invitons à venir faire vos cadeaux de Noël au marché de Noël du Haras du Pin et profitez-en pour assister au spectacle équestre et peut être aurez-vous la chance de rencontrer le père Noël...

10 h 00 • Marché de Noël au Haras du Pin

Venez déambuler dans le Marché de Noël, rencontrer plus de 70 exposants qui vous attendent dans les écuries et les cours illuminées du Haras et faire vos emplettes de Noël en remplissant votre panier de bons et beaux produits locaux et artisanaux.

12 h 00 • Déjeuner au Furioso

14 h 30 • « Spectacle Équestre » avec les artistes et agents du Haras National du Pin (Dans le manège d'Aure : espace couvert et chauffé, équipé de tribunes) – Début du spectacle à 15 h 00.

Les artistes et les agents du Haras national vous présentent des numéros équestres très variés et impressionnants : chevaux en liberté ou monté, du dressage classique ou des numéros plus artistiques. Une mise en scène différente chaque année.

16 h 30 • Continuité du marché de Noël

Départ vers 17 h 30.



Nouveauté 2027

(Dates : nous consulter)

Parenthèse Féérique



Après un déjeuner festif et gourmand, direction le Château des Rêves qui se pare de ses plus beaux atouts pour célébrer Noël

12 h 00 • Déjeuner « Féérique » à L'Aigle

15 h 00 • Découverte des parcs et forêt aménagés du Château des Rêves à bord du Ferté Fresnel Express (train) suivi de la visite commentée du château (sous réserve le lundi et mardi).

La magie de Noël s'est invitée dans tous les recoins du château des Rêves. Le château s'illumine comme un décor de conte entre lumières scintillantes et ambiances féériques. Les sapins étincelants sous leurs parures de lumière tandis que chaque salle dévoile son univers enchanteur entre émerveillement et surprise. Venez découvrir ce lieu hors du temps où la féerie de Noël prend vie.

Départ vers 17 h 30.

AU FIL DES SAISONS

54 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> Si achat à la Michaudière, carte bancaire non acceptée.

> **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 de Noël ou poirineau et ses mignardises

Velouté de la mer au safran

Canard à la Dinard aux oranges confites

Plateau de fromages

Bûche de Noël

Café arrosé
Vin blanc et rouge

AU FIL DES SAISONS

98 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> Base 30 : 88 €
Base 40 : 85 €
Base 50 : 84 €

> **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 Royal Blanc de Blancs et ses amuse-bouche du moment

Salade de homard, légumes au basilic, beurre blanc

Rôti de veau orloff, sauce foie gras, gratin de pomme de terre

Trio de fromages Normands

Forêt noire et crème anglaise

Eau minérale — Vins blanc et rouge
Café



© Sixiques image.

Du 1^{er} au 28 décembre 2027

Tables de Noël à la Michaudière



Le bocage normand se parera de ses plus beaux habits de lumière pour la joie des plus grands et des plus petits. À pied, en voiture ou en car, tous les moyens sont bons pour découvrir cet événement unique qui fait du bocage Normand l'épicentre des fêtes de Noël. La Sauvagère, Saint-Mars-d'Égrenne, Céaucé, Beauchêne, La Michaudière, Mantilly, Rouellé... autant de phares qui brilleront de tous leurs feux et sauront vous guider au travers de la campagne Normande.

Arrivée vers 13 h 00 • Déjeuner sur le site de La Michaudière

Temps libre au Casino de Bagnolles-de-l'Orne pour tenter votre chance aux machines à sous (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).

17 h 15 • **Départ pour la visite des villages illuminés** avec un guide de la Michaudière.

20 h 15 • **Retour à La Michaudière et visite de ses illuminations**

Collation (tartines, soupe, vin chaud, café, chocolat chaud, brioche...).

Si achat à la Michaudière, carte bleue non acceptée.

Fin de la soirée 20 h 45 – 21 h 00.



© Chocolatrium.

42 km

Du 19 décembre au 3 janvier

(sauf le 24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier)

Noël avant l'heure...



Pour commencer décembre en fanfare nous vous invitons à découvrir un atelier de chocolat pour vous mettre en appétit et ensuite place au déjeuner féérique au son de la musique. Place à la fête.

10 h 00 • **Visite libre de l'atelier muséographique du chocolatrium à Damville** (sauf dimanche et lundi).

Qui n'a jamais rêvé de percer le secret du chocolat, après la visite des ateliers, dégustation et initiation à la fève de cacao puis composez votre grand carré de chocolat avec l'aide d'un maître chocolatier.

12 h 30 • **Déjeuner à L'Aigle**

Animation dansante pendant et après le repas (sous réserve le week-end).

Pour poursuivre agréablement cette journée dans la fête et la bonne humeur, un musicien vous conviera, entre les classiques de musette et les standards populaires à danser la valse, le tango, la java... et si le cœur vous en dit vous pourrez même pousser la chansonnette.

Fin de la journée vers 17 h 00.