

Séjours & excursions

— POUR GROUPES 2027 —



Bienvenue aux groupes dans l'Orne

EN NORMANDIE !



Nathalie
Blanchon

L'Orne, c'est tout l'esprit de la Normandie, une campagne authentique et rassurante, pommiers, manoirs, et bien sûr la noblesse du cheval à 1 h 30 de Paris.

Nous organisons des voyages sur-mesure pour groupes en parfaite adéquation avec vos envies et nous adaptons à toute demande de voyage dans l'Orne, en Normandie. Notre agence possède toutes les compétences nécessaires à l'organisation complète de vos journées et courts-séjours. Grâce à des interlocuteurs réactifs, étant à l'écoute de vos attentes et ayant une connaissance approfondie de leur territoire, votre excursion sera et restera inoubliable ! **Escap'Orne, votre unique interlocuteur depuis le devis jusqu'à la facturation.** Découvrez nos programmes pour partir à la découverte des richesses de notre beau département sur www.escaporne.fr.

ESCAP'ORNE
LOISIRS ACCUEIL ORNE

27, bd de Strasbourg – CS 30528
61017 ALENÇON cedex
02 33 15 00 06
groupes@orne.fr
www.escaporne.fr



Excursions • Séjours • Animations • Spectacles

SOMMAIRE

Au fil des saisons

- Crêpes en musique
- Le rendez-vous Beaujolais **Nouveauté 2027**
- Féeries de Noël dans l'Orne
- Carrouges en Habit de lumières **Nouveauté 2027**
- Marché de Noël au Haras du Pin **Nouveauté 2027**
- Parenthèse Féérique **Nouveauté 2027**
- Tables de Noël à la Michaudière
- Noël avant l'heure...

Au bonheur du terroir

- Saveurs du Terroir
- Escapade dans les Alpes mancelles
- La route du Camembert
- Dans tous les sens du Perche
- Festival du Savoir-Faire
- La vie de Château **Nouveauté 2027**
- Artisans d'hier et d'aujourd'hui
- Expérience Inédite **Nouveauté 2027**
- Saveurs d'Antan
- Fleur du Savoir-Faire
- Cocktail Normand

Animation et détente

- Calvados et Jeudis du Pin
- Pastels de couleurs
- Chevaux en scène
- Du Fuseau à l'Aiguille
- Histoire d'antan
- Ils en ont sous le chapeau
- Les chemins de l'histoire
- Entre bobines et mini monde **Nouveauté 2027**
- Cœur de passion **Nouveauté 2027**
- Guinguette en Alpes mancelles

- 2 Chevaux d'excellence
- 3 Palais royal
- 4 L'Art de la Nature **Nouveauté 2027**
- 4 Voyage au pays des Rêves
- 5 Sport et détente
- 6
- 6

Il était une fois

- Cathédrale de soleil
- Fenêtre ouverte sur le Perche
- Talents aiguille
- Les Mystères du Perche
- Kaléidoscope en Suisse Normande
- Échappée « Inzolute »
- Le Camembert au cœur des tranchées
- Terres de Préhistoire et de Fer **Nouveauté 2027**
- Entre deux pays
- Splendeur du Pays d'Ouche !
- Un moment hors du temps à Carrouges
- Soldats du feu
- Côté civils Côté pommes
- Croquez le style **Nouveauté 2027**
- Après l'effroi le réconfort
- Dans les mailles du filet
- Une aiguille dans une botte de foin
- Invitation au voyage **Nouveauté 2027**
- Secrets Percherons
- Panorama d'exception
- Épopée Médiévale et Florale

Séjours passion

- 58 Carte postale de l'Orne
- 59 La ruée vers l'Orne
- 60 Évasion Normande

Les tarifs publiés sont actualisés pour la saison en cours. Cependant, ils sont fournis à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction d'une éventuelle hausse de la TVA. Vérifiez-en l'exactitude lors de la réservation. Ce document n'est pas contractuel et ne saurait engager la responsabilité de Loisirs Accueil Orne. – Organisme local de tourisme autorisé par arrêté préfectoral n° IM061100001. Garantie financière APS. Assurance Responsabilité Civile : Groupama Maine Alençon. Document financé avec le concours du Conseil départemental de l'Orne.
Création, réalisation et impression : Imprimerie Compédit Beauregard – 61600 La Ferté-Macé – Normandie
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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



© Elysée Rangée.

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.



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 Ornaïes parés de leurs plus beaux atouts lumineux.

16 h 30 • **Rendez-vous devant le restaurant l'Hôtel de France de Domfront-en-Poiraie** 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-Poiraie, Beauchêne, Rouellé, Saint-Roch, Saint-Mars-d'Égrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour Domfront-en-Poiraie.

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-Poiraie**

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.

SAVEURS DU TERROIR
ESCAPADE DANS LES ALPES MANCELLES
LA ROUTE DU CAMEMBERT
DANS TOUS LES SENS DU PERCHE
FESTIVAL DU SAVOIR-FAIRE
LA VIE DE CHÂTEAU
ARTISANS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI
EXPÉRIENCE INÉDITE
SAVEURS D'ANTAN
FLEURON DU SAVOIR-FAIRE
COCKTAIL NORMAND

Au bonheur du terroir



© J.-E. Rubio.



© J.-E. Rubio.



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).

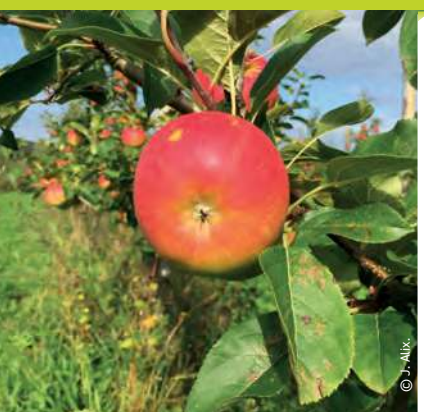
16 h 00 • Visite guidée et dégustation aux Caves Chatel à Rives-d'Andaines (La Chapelle-d'Andaine)

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





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'achats.

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 ^x^e et ^{xii}^e 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 accueillis dans une salle avec vue sur le laboratoire de fabrication. Puis place à la dégustation avec boisson chaude, confitures, 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.

Fin de journée vers 18 h 30.

AU BONHEUR DU TERROIR

63 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> Base 30 : 60 €

Base 40 : 59 €

Base 50 : 58 €

> **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)

Potée Sarthoise

Duo de fromages et sa croquante

Panna Cotta et son coulis de fruits rouges

Vin blanc et rouge
Café





AU BONHEUR DU TERROIR

56 €

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.



Rosé pamplemousse

Feuilleté Normand à l'andouille de Vire, Pont-l'Évêque et pomme

Tripes cuisinées au cidre

Accompagnement pommes de terre aux herbes

1 part de fromage du terroir au choix (Camembert ou Livarot ou Pont-l'Évêque) – Salade

Entremet fruits rouges

Vin blanc, rouge ou rosé

Café, thé ou infusion



© Crouttes la Galotière

© Édouard Le Meur



La route du Camembert

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

10 h 00 • Visite libre de la Maison du Camembert à Camembert (visites d'avril à octobre) **et de la Fromagerie.** *Pas de fabrication le week-end mais des moniteurs montrent les étapes de fabrication.*

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 de ce roi du fromage.

Prolongez votre visite par la fromagerie Beaumontel pour découvrir les différentes étapes de fabrication du Camembert de Normandie grâce aux baies vitrées qui vous plongent au cœur des ateliers. Du moulage manuel, en passant par les caves d'affinage et l'emballage, le Camembert n'aura des secrets que pour vous.

À la fin de votre visite, pour une conclusion gourmande, une assiette de 3 parts de Camembert vous est proposée afin de différencier le pasteurisé, le thermisé ou le cru, ...). Boutique.

12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant à Vimoutiers (fermé le lundi et vendredi).

15 h 15 • Visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers

Le Musée du Camembert valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. Il défend également le Camembert AOP (Appellation d'Origine Protégée). De la collecte du lait à la commercialisation, en passant par l'emprésurage, le moulage et l'affinage, cette présentation fait revivre toutes les étapes de la fabrication du fromage au travers une riche collection de matériels anciens. Le Musée du Camembert propose également une collection unique d'étiquettes de camembert à travers les pays, l'histoire ou la culture. Une dégustation est proposée ainsi qu'une projection permettant de découvrir la fabrication traditionnelle et artisanale du fameux fromage.

16 h 30 • Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouttes (tous les jours sauf le week-end).

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme augeronne du ^{xvi}^e 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.

EN OPTION : 1 bouteille de cidre : supplément tarifaire de **3 euros** par personne.

Fin de journée vers 18 h 00.



Dans tous les sens du Perche

Mettre tous vos sens en éveil. Telle est la promesse de cette journée dans le Perche au cœur d'une Petite Cité de Caractère. Mettez vos papilles en émoi avec la douceur du miel, puis place au déjeuner dans un cadre enchanteur et suivez les effluves de savon, poussez la porte de la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoir-faire ancestraux. Pour conclure cette belle journée, un petit verre de cidre vous attend à La Maison Ferré à Comblot. À la vôtre...

10 h 00 • Visite guidée et dégustation des Cadres Noirs Percherons (miel) à Bonnétable

Venez à la rencontre de ce passionné d'apiculture qui se fera un plaisir de vous présenter la production de ce miel d'exception, extrait à froid, fabriqué par les petites abeilles noires du Perche. Puis place à la dégustation.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Bellême

14 h 30 • Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême (sauf le lundi et jeudi matin).

Entrez dans la Savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoir-faire ancestraux. Savons à froid, huiles précieuses sèches, baumes, shampoings, laissez-vous conter la magnifique histoire de ces essences odorantes. Afin de continuer cette visite chez vous, n'oubliez pas de prendre votre cadeau.

16 h 30 • 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 45.

AU BONHEUR DU TERROIR

59 €

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 Normand

Opéra de truite « arc en ciel »
et mousse d'asperges au cerfeuil

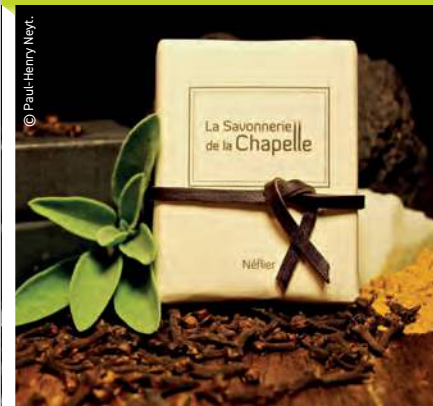
Lasagnes au poisson selon arrivage
légume en fonction de la saison

Assiette de 2 fromages
Normands AOP

Le poire caramel

Vin blanc et rouge
Café

© Paul-Henry Ney.





© Julien Boizard.

AU BONHEUR DU TERROIR

51 €
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.



Sangria au calvados

Salade de gésiers confits

Sauté de volaille à la normande

Accompagnement pommes de terre aux herbes

1 part de fromage du terroir au choix (Camembert ou Livarot ou Pont-l'Évêque) – Salade

Teurgoule (spécialité à base de riz au lait, vanille/cannelle cuit au four)

Vins blanc, rouge ou rosé

Café, thé ou infusion


43
km



Festival du Savoir-Faire

Qui n'a pas rêvé de percer le secret des fromages Normands ? C'est ce que nous vous proposons de découvrir au village fromager de la fromagerie Graindorge. Puis, le nez collé à la vitrine « d'Automates Avenue », offrez-vous un voyage au cœur des automates.

10 h 00 • Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

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. À travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont-l'Évêque, 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.

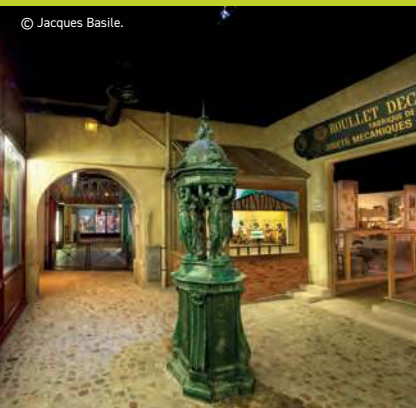
12 h 30 • Déjeuner au restaurant à Vimoutiers (fermé le lundi et vendredi).

15 h 00 • Visite d'Automates Avenue à Falaise

Ce Musée vous offre un voyage dans le temps et l'espace pour rêver avec ses fabuleux acteurs de vitrine et revivre la féerie d'une autre époque. Au travers de rues reconstituées retrouvez les gestes et mimiques des automates au cours d'une mise en scène extraordinaire. Le nez collé à la vitrine laissons la magie opérer...

Fin de journée vers 17 h 00.

© Jacques Basile.



Nouveauté 2027



© Tourisme 61.



Impossible le week-end, le lundi et mardi

La vie de Château

Vous apercevrez de loin sa magnifique façade entouré d'un parc arboré : bienvenue au château du Bourg-Saint-Léonard. Puis continuez votre voyage avec la découverte guidée d'Alençon et son fabuleux patrimoine architectural.

10 h 30 • Visite guidée du Château du Bourg-Saint-Léonard

Le baron Jules David de Cromot a édifié ce château au XVIII^e siècle dans un parc à l'anglaise, entouré d'une forêt de 400 hectares où chasses à courre et réceptions étaient fréquentes (fêtes en l'honneur de Marie-Antoinette, séjours du poète Florian). Une parfaite harmonie existe entre l'architecture néo classique, le décor intérieur, le mobilier qui présente un panorama des styles Louis XV et Louis XVI et différentes tapisseries. Le château a été habité par la famille de Forceville jusqu'en 1954 puis a été légué à la commune du Bourg-Saint-Léonard. Cette dernière a procédé à des restaurations qui rénovent complètement ce château : une superbe cage d'escalier avec les tapisseries, des meubles entretenus avec soin et passion... La bibliothèque et le boudoir chinois ont été récemment restaurés et conservent notamment une magnifique frise de chinoiserie. On dirait que les propriétaires vont nous accueillir d'un instant à l'autre... L'émerveillement d'un château à la campagne !

12 h 30 • **Déjeuner à Macé** (sauf le lundi et le mardi).

15 h 00 • Visite guidée d'Alençon

Accompagné de votre guide venez flâner dans les quartiers historiques d'Alençon et revivez les instants forts qui ont marqué la ville. Détails architecturaux, anecdotes insolites, passages confidentiels, l'ancienne Cité des Ducs n'aura plus aucun secret pour vous. Votre guide vous dévoilera les secrets de demeures de caractère et des hôtels particuliers qui ont marqué l'essor de cette cité.

Départ vers 17 h 00.

AU BONHEUR DU TERROIR

61 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> Base 30 : 57 €

Base 40 : 55 €

Base 50 : 53 €

> **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

Crumble de Neufchâtel,
tartare de pommes et tomates

Médaille de pintade,
farce au boudin noir
et crème d'andouille de Vire

Plateau de fromages
et sa salade croquante

Tarte tatin de bananes
et glace rhubarbe

Vin rouge – Cidre

Café et ses douceurs





AU BONHEUR DU TERROIR

50 €
par personne

Base de 20 pers. payantes

32
km



Artisans d'hier et d'aujourd'hui

Une côte de bœuf grillée, voilà de quoi vous mettre en appétit ! Découvrez des artisans passionnés de goût et de saveurs qui mettent en valeur le terroir de la région au travers de recettes gourmandes qui feront plaisir à vos papilles sans oublier les effluves sucrées de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye. Ajoutez à cela le talent des producteurs de la poterie de Ger : vous obtiendrez la recette parfaite d'une journée des plus séduisantes !

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 (sablé 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 30 • Déjeuner à Landisacq

15 h 00 • Visite commentée du Musée de la Céramique à Ger

Implanté dans un ancien village potier de la commune de Ger, le Musée vous propose un nouveau parcours à la rencontre de 6 siècles de production potière dans le Mortainais et le Domfrontais. À travers les différents bâtiments, la cour et le verger du village, découvrez l'invention du pot de grès et ses multiples usages, la filière et les techniques de production, l'histoire de la communauté des potiers ainsi qu'une importante collection de céramiques contemporaines.

Fin de journée vers 17 h 00.



Kir pétillant et ses amuse-bouches

Tourte Normande avec salade

Côte de bœuf grillée
et son gratin dauphinois

Salade – Camembert

Entremet à la vanille
et son coulis de framboise

Vins blanc et rouge
Café



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)

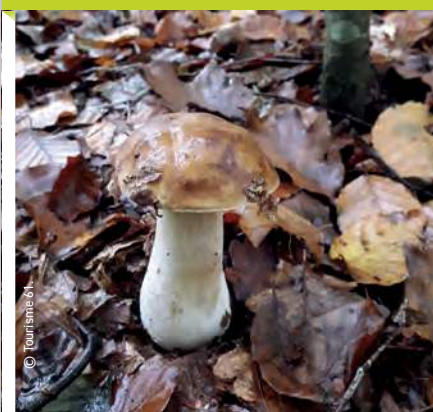
Croustillant de Pont-l'Évêque fumé au lard

Poulet vallée d'Auge, légume de saison

Pommes confites servie chaude, glace caramel beurre salé

2 verres de cidre ou vin ou bière

Café



AU BONHEUR DU TERROIR

52 €
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 Domfront
et bouchées salées (2 p.)
Croc 'Andouille-Camembert,
Ravioli champignon, crème de Raifort
Cuisse de canette braisée au jus
et petits légumes
un féculent et légumes frais
Camembert au lait cru —
Salade du moment
Royal chocolat-praliné,
sauce anglaise et cacao
Vins blanc et rouge
Café — Mignardise

*Thé possible ou café décaféiné
avec supplément tarifaire*

*Toute modification entraînera un supplément
tarifaire, si changement de vin :
supplément à régler sur place le jour même*

© Jacky Leduc

38
km



Saveurs d'Antan

La curiosité est au cœur de cette belle journée, vous remonterez l'histoire de Normandie à travers la passionnante visite de Bagnoles-de-l'Orne, les secrets de la célèbre filature d'andouilles au Teilleul, sans oublier toutes les facettes du métier de cidriculteur biologique.

10 h 00 • Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul (sauf le week-end).

Vous serez conviés à visiter l'entreprise de fabrication de la véritable andouille de Vire, faite à la main et fumée au bois. Projection d'un film vidéo et dégustation. Boutique de vente de produits régionaux.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Juvigny-Val-d'Andaine (fermé le mardi et mercredi).

14 h 30 • Découverte guidée de Bagnoles-de-l'Orne (sauf le dimanche et jours fériés).

La station bien-être de Bagnoles-de-l'Orne vous ravira par son charme rétro...

Mais saviez-vous que sous ses paisibles apparences, Bagnoles-de-l'Orne est source de nombreuses légendes, que des fées, lutins et autres personnages ont peuplé la forêt des Andaines. Découvrez Bagnoles sous son aspect fantastique : des eaux bienfaisantes de Bagnoles qui redonneraient force et vigueur à l'étrange Roc au Chien, votre guide vous contera toutes les histoires de la mystérieuse mais charmante station thermale.

16 h 30 • Visite guidée et dégustation à la cave « Bagnoles de Pom' » à Bagnoles-de-l'Orne

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, bienvenue à « Bagnoles de Pom' », une ferme cidricole en agriculture biologique.

Ludovic Dubreuil et Marie-Hélène Brard, ont à cœur de vous faire découvrir leur métier et vous faire déguster toute la gamme des produits cidricoles et les savoir-faire ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de journée vers 18 h 00.



© Louis de Lauriston.



AU BONHEUR DU TERROIR

58 €

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.

Fleuron du Savoir-Faire

Faites un bond dans le passé aux alentours de l'An Mil au cœur de la ville de Domfront. Venez goûter au nectar Ornaïs qu'est le Calvados et le Poiré pour bien démarrer cette journée. Après un très bon repas, place à l'infiniment petit avec le Monde miniature de Clécy et retrouvez votre âme d'enfant. Billet s'il vous plaît et en voiture, suivez le chef de gare...

10 h 00 • Visite guidée et dégustation à la cave Louis de Lauriston à Domfront-en-Poiraie

Le Domfrontais, pays de bocage au sol accidenté, s'est longtemps illustré pour ses activités clandestines de production de Calvados. C'est à la suite d'un incident entre bouilleurs clandestins et douaniers, et pour mettre fin à ce type de différents dont la région avait pris l'habitude, que fut créée en 1962 la cave des Calvados Comte Louis de Lauriston. Instaurée comme une solution à la fraude dans les années 60, elle devint dans les années 1990 le moteur de la création de l'appellation Calvados Domfrontais, un Calvados à la saveur unique, élaboré avec plus de 30 % de poire. Dans la cave des Calvados Comte Louis de Lauriston, découvrez l'histoire du bocage Domfrontais, les techniques de productions et l'originalité des Calvados Domfrontais. Dégustez nos Cidres, Poirés, Calvados et Pommeau de Normandie.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Domfront-en-Poiraie

15 h 00 • Découverte commentée du « Monde miniature » à Clécy

Plongez dans l'infiniment petit et embarquez pour le Monde miniature dans une aventure unique en Normandie, animée depuis + 50 ans par une incroyable passion familiale et un authentique plaisir du partage. Découvrez l'un des plus fabuleux monde miniature jamais construit en Europe. Des boîtiers interactifs pour animer des scènes de ce mini monde en perpétuelles évolutions. À l'extérieur, un train pour faire le tour du site, un autre train à l'échelle G à découvrir, des fours à chaux en visite libre : un voyage qui séduira les petits et les grands.

Boutique de produits du terroir et bio.

Fin de journée vers 17 h 30.



Kir au poiré et ses petits biscuits secs

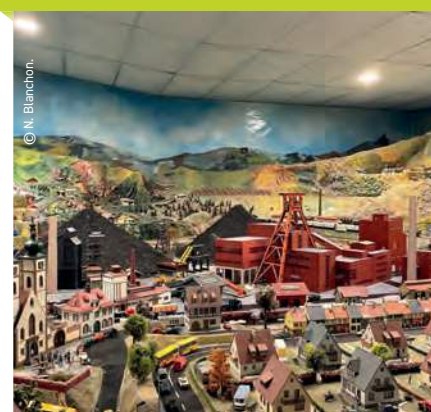
Terrine d'agneau et porc au romarin

Carré de porc rôti
pommes fruits au four
Gratin de pommes de terre
et ses petits légumes du marché

Entremet parfumé au Calvados

Vin

Café



© M. Blanchon.



AU BONHEUR DU TERROIR

61 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

© Le Manoir de Durcet


37
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

Taboulé de petit épeautre
au chèvre et à la menthe

Suprême de volaille trappeur
(les garnitures peuvent changer
suivant la saison)

Salade – Camembert

Ile flottante à la vanille

Vin – Eau
Café et mignardise

Cocktail Normand

Partez à la découverte des différentes couleurs de la pomme et de ses différents breuvages suivez aussi les activités de la ferme en passant par les chais de vieillissement, les vergers, la production laitière et l'élevage. Après le déjeuner que diriez-vous d'une petite dégustation de bière artisanale dans un véritable château en bois avant de découvrir l'Abbaye de Lonlay-l'Abbaye petit joyaux d'architecture.

10 h 00 • Visite guidée du Manoir de Durcet à Magny-le-Désert

Laissez-vous guider par ses passionnés et découvrez les différentes activités que propose ce lieu. La visite vous emmènera dans les différents ateliers de fabrications des produits cidricoles en passant par les chais de vieillissement des Calvados... Vous pourrez apercevoir les vergers traditionnels hautes tiges, identité du Bocage Normand ainsi que le cheptel laitier.

Laissez-vous conter le fonctionnement de la méthanisation (production d'électricité permise par les effluents d'élevage) dit « Biogaz » qui n'aura plus de secret pour vous.

Dégustation en fin de visite – Boutique.

12 h 30 • Déjeuner à Bagnoles-de-l'Orne

Visites en alternance :

15 h 00 • Visite guidée et dégustation du château de la Bière à Lonlay-l'Abbaye

Il était une fois, le Roi Arthur et la Reine Guenièvre. Ils passèrent près du Fay à Lonlay-l'Abbaye et y déposèrent les plans d'un joli château que gente dame Pascale et damelot Donatien construisirent de leurs petites mains pour y fabriquer de la bière bio. Venez découvrir tous les secrets de fabrication.

16 h 30 • Visite guidée de l'Abbaye de Lonlay-l'Abbaye (sauf le dimanche et jours fériés).

Fondée au XI^e siècle par Guillaume I^{er} de Bellême, l'abbaye bénédictine de Lonlay est le cœur historique de la commune. Malgré les vicissitudes du temps, elle a traversé les siècles en conservant une grande partie de son architecture romane et gothique. Jadis centre spirituel et économique majeur, elle témoigne encore aujourd'hui de l'influence monastique dans la région. Ses vestiges et son église abbatiale, aux lignes sobres et élégantes, constituent un patrimoine incontournable pour les passionnés d'histoire et d'architecture.

Fin de journée vers 18 h 00.



© Château-bière

CALVADOS ET JEUDIS DU PIN
PASTELS DE COULEURS
CHEVAUX EN SCÈNE
DU FUSEAU À L'AIGUILLE | HISTOIRE D'ANTAN
ILS EN ONT SOUS LE CHAPEAU
LES CHEMINS DE L'HISTOIRE
ENTRE BOBINES ET MINI MONDE
CŒUR DE PASSION
GUINGUETTE EN ALPES MANCELLES
CHEVAUX D'EXCELLENCE
PALAIS ROYAL | L'ART DE LA NATURE
VOYAGE AU PAYS DES RÊVES
SPORT ET DÉTENTE



Animation et détente



© D. Commenciat

© Christine Chevalier



ANIMATION ET DÉTENTE

73 €
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 Normand

Terrine maison aux pruneaux,
confiture d'oignons

Jambon braisé du Comte de Bellou
(fabrication locale) au cidre
et son gratin de pommes de terre
ou pommes boulangère

Camembert
et son mesclun de salade

Bourdin aux pommes tièdes

Vins blanc et rouge
Café

© Calvados Périgault



Calvados et Jeudis du Pin



Élégance du pur-sang anglais, ou encore cadence rythmée du trotteur, quelques mouvements de dressage avant le défilé des attelages : tel est le spectacle auquel vous assisterez dans la cour d'honneur du Haras du Pin.

10 h 00 • Visite guidée et dégustation à la Maison Périgault à Gouffern-en-Auge

À proximité du Haras National du Pin, au cœur de la forêt de Gouffern, le domaine familial Périgault perpétue les traditions de la production cidricole. Guidé par le producteur, vous découvrirez le chai de vieillissement des Calvados, le matériel de récolte et l'atelier de pressurage pour ensuite pénétrer dans la cave à cidre, et la distillerie où les secrets de l'alambic typique du Pays d'Auge vous seront dévoilés. Dégustation en fin de visite. Une boutique vous permettra, si vous le souhaitez, de prolonger votre plaisir chez vous.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Fontenai-sur-Orne (fermé le dimanche et le lundi).

14 h 30 • Spectacle des « Jeudis du Pin » au Haras National du Pin (dans une carrière, ombragé en extérieur). De début juin à début septembre (*Dates : nous consulter*), tous les jeudis à 15 h 00/15 h 15. Arrivée conseillée à 14 h 30. Vous assisterez à une présentation en musique des chevaux du Haras National du Pin ponctuée par des numéros d'artistes pour finir par le prestigieux défilé d'attelages composé de la collection des voitures hippomobiles dont les couleurs rouge et noire se marient harmonieusement aux robes des chevaux !*

Ou « Spectacle équestre » avec les artistes et agents du Haras National du Pin (Dans le manège d'Aure : espace couvert et chauffé, équipé de tribunes - *Dates : nous consulter*).

Les artistes et les agents du Haras National du Pin 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 • Visite guidée du Haras National du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierres et briques, vous séduiront par leur élégance.

Fin de journée vers 18 h 00.

*Le Haras se réserve le droit de déplacer le spectacle/Jeu du Pin en intérieur ou en extérieur selon le nombre de réservations et les conditions météo.

Attention : en juillet et août, spectacles à 16 heures.

20 • SÉJOURS ET EXCURSIONS POUR GROUPES 2027



© Jean EG



ANIMATION ET DÉTENTE

61 €

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.

Pastels de couleurs

Rouges, vertes... Partez à la découverte des différentes couleurs de la pomme et des activités de la ferme en passant par les chais de vieillissement, les vergers, la production laitière et l'élevage. Après le déjeuner, place à la digestion dans le magnifique jardin de la Mansonière à Saint-Céneri-le-Gérei dans les Alpes Mancelles... Paisible jardin d'atmosphère qui vous invite à venir savourer sa sereine béatitude et à s'attarder sur ses multitudes de couleurs.

10 h 00 • Visite guidée du Manoir de Durcet à Magny-le-Désert

Laissez-vous guider par ses passionnés et découvrez les différentes activités que propose ce lieu. La visite vous emmènera dans les différents ateliers de fabrications des produits cidricoles en passant par les chais de vieillissement des Calvados... Vous pourrez apercevoir les vergers traditionnels hautes tiges identité du Bocage Normand ainsi que le cheptel laitier. Laissez-vous conter le fonctionnement de la méthanisation (production d'électricité permise par les effluents d'élevage) dite « Biogaz » qui n'aura plus de secret pour vous.

Dégustation en fin de visite – Boutique.

12 h 15 • Déjeuner à Villaines-la-Juhel (sauf le lundi).

15 h 00 • Visite guidée des Jardins de La Mansonière à Saint-Céneri-le-Gérei

Sur l'une des collines qui dominent la Sarthe, « Les Jardins de La Mansonière », jardin d'atmosphère où l'accent est mis sur le songe, vous invitent à venir savourer leur sereine béatitude.

Des ombres se poursuivent dans la noisetteraie secrète, la fontaine s'ébroue, les arbres chantent dans les doigts du vent leur fol amour pour les roses ineffables tandis que le jardin lunaire célèbre ses noces d'argent. Mais c'est à l'écart, au pied des frêles reliques d'un oratoire disparu que se cache le cœur spirituel du jardin ; consacré par le chant des oiseaux, un petit potager gothique se souvient de l'essentielle simplicité. Il est un trait d'union avec l'infini des prairies et le passé inspiré du village.

Fin de journée vers 17 h 30.



Cocktail pétillant à base de citron ou de framboise

Accompagné de ses 2 toasts

Salade de jambon cru et œuf de Pail

Rosbif et son jus de viande

Assiette de 2 fromages et salade

Fondant au chocolat

et son cœur Ruby

Vin, eau en carafe

Café

Eaux en bouteille (plate ou gazeuse) avec supplément tarifaire

© Manoir de Durcet





ANIMATION ET DÉTENTE

55 €
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.



Pommeau ou Kir

Andouillette grillée à la braise
ou Terrine de saumon à l'oseille
ou Pâté de campagne (*choix sur place*)

Jambon cuit au cidre pendant 5 h
Purée maison, sauce au Pommeau

Trou Normand

Salade et plateau de fromages

Crème aux œufs

Cidre bouché – Vin à volonté
Café arrosé



© J.-E. Rubio.



Chevaux en scène

Débutez la journée avec les étendues de pommiers qui marquent le paysage Normand, dans l'Orne, la pomme est loin d'être un fruit défendu ! Poursuivez ensuite avec un déjeuner champêtre. Enfin, place à l'extraordinaire spectacle équestre de la Ferme de La Michaudière où plus de 25 chevaux de trait évolueront « De la terre à la scène ».

09 h 30 • Visite guidée d'une ferme cidricole à Sainte-Marguerite-de-Carrouges

Dans un corps de ferme typique du Bocage, vous visiterez et apprécierez le savoir-faire de Hugues Desfriches. Au programme : présentation des vergers et de l'activité, visite de la salle des cuves, des chais et dégustation des produits cidricoles. Possibilité d'achats.

12 h 15 • Déjeuner champêtre à la Ferme de La Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine

À la suite du déjeuner, visite de La Michaudière, ancienne ferme typique du Bocage Normand (sellerie, jardin, ferme miniature...).

15 h 30 • Spectacle « De la Terre à la scène » (d'avril à octobre).

Les chevaux de trait comme vous ne les avez jamais vus ! Vous ne les imaginiez que tirant le soc d'une charrue le long des champs ? Les chevaux de trait à la Ferme de La Michaudière vont vous étonner. Au cours d'une présentation équestre surprenante vous observerez ces chevaux robustes se transformer en animaux gracieux et agiles. Figures de voltige, d'attelages, de dressage et course de char, une heure de spectacle pour applaudir d'émerveillement plus de 25 percherons, cobs et bretons.

À la suite de ce spectacle un pot de l'amitié vous est offert.

Si achat à la Michaudière, carte bleue non acceptée.

Fin de journée vers 17 h 00.



Du Fuseau à l'Aiguille

Elle peut confectionner de magnifiques œuvres de Dentelle comme elle peut piquer comme une aiguille.

Venez découvrir toutes les richesses du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle sans oublier le monde fascinant des abeilles.

10 h 00 • Visite guidée et dégustation du Musée de l'Abeille à Saint-Germain-sur-Sarthe (sauf dimanche et lundi).

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 30 • Déjeuner à Fyé (sous réserve le week-end).

15 h 00 • Visite guidée du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle à Alençon (fermé le lundi).

Le Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle d'Alençon vous accueille dans un cadre prestigieux au sein de la Cour Carrée de la Dentelle, ancien collège des Jésuites de la ville, restauré en 1981.

Partez à la découverte d'un savoir-faire unique, inscrit sur la liste du Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité par l'Unesco : le Point d'Alençon. Levez le voile sur son histoire et sur son lien avec les plus grandes dentelles européennes. Plongez ensuite au cœur de la collection Beaux-Arts avec un parcours de visite qui vous présente les collections les plus emblématiques avec une part importante consacrée aux artistes ornaux mettant en valeur la vitalité artistique du territoire au XIX^e siècle jusqu'au milieu du XX^e siècle.

Fin de journée vers 17 h 30.

ANIMATION ET DÉTENTE

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.



Apéritif du Meslay
(Poiré et crème de pêche)
et amuse-bouches

Terrine de poisson maison,
sauce crème ciboulette

Marmite Fresnoise

Fromages

Dessert aux pommes

Vin

Café ou infusion compris

© Camille Blanchon.



ANIMATION ET DÉTENTE

49 €

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 Domfront
et bouchées salées (2 p.)

Brochette de crevettes roses,
Céleri rémoulade, pomme fruit

Poitrine de porc laquée au miel et moutarde
un féculent et légumes frais

Camembert au lait cru, salade du moment

Nougat glacé agrumes, Nougatine

Vins blanc et rouge

Café – Mignardise

*Thé possible ou café décaféiné
avec supplément tarifaire.*

*Toute modification entraînera un supplément
tarifaire, si changement de vin :
supplément à régler sur place le jour même.*



31
km



Histoire d'antan

Venez raviver votre mémoire avec la découverte du Musée du Jouet et ses objets d'antan. Après votre déjeuner sillonnez avec votre guide les allées du château de Lassay et venez vivre le fonctionnement d'une garnison militaire du xv^e siècle.

10 h 30 • Visite guidée du Musée du Jouet à La Ferté-Macé

Musée passionnant où l'on retrouve son cœur d'enfant. Venez découvrir cette importante collection de jeux et jouets du xix^e au xx^e siècle. Des jeux de salon (petits chevaux, machines à écrire) en passant par les phonographes jouets, les instruments de musique, les jouets techniques et électriques, les jeux éducatifs sans oublier les traditionnelles poupées et les soldats de plomb qui ont marqué notre enfance.

12 h 30 • Déjeuner à Juvigny-Val-d'Andaine (fermé le mardi et le mercredi).

15 h 00 • Visite guidée du Château de Lassay

Venez découvrir un bâtiment résistant au temps sans changement important au fil des années. C'est le cas du Château fort de Lassay, entretenu avec soin par ses propriétaires attentifs. Venez vivre le fonctionnement d'une garnison militaire du xv^e siècle. Votre guide vous ouvrira les salles meublées, chambre à coucher, salle d'armes, cuisine avec son curieux potager en granit et une belle collection de cuivres anciens... un pont-levis toujours en fonctionnement.

Une promenade libre dans le parc romantique complète la visite.

Fin de journée vers 17 h 00.



Ils en ont sous le chapeau

Suivez les effluves de votre odorat jusqu'au village fromager Graindorge pour y percer le secret de fabrication des fromages Normands. 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...

10 h 15 • Visite de Graindorge à Livarot

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. À travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont-l'Évêque, 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 de fabrication.

12 h 30 • Déjeuner à Vimoutiers (fermé le lundi – sous réserve le vendredi).

15 h 00 • 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.

Départ vers 17 h 00.

ANIMATION ET DÉTENTE

53 €

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.



Punch planteur

Terrine de poisson sauce cocktail

Rôti orloff (emmental et jambon cru par tranche de viande)
sauce moutarde légère
Accompagnement pommes de terre aux herbes

1 part de fromage du terroir au choix (Camembert ou Livarot ou Pont-l'Évêque – Salade

Fondant chocolat

Vin blanc, rouge ou rosé

Café, thé ou infusion





ANIMATION ET DÉTENTE

66 €
par personne

Base de 20 pers. payantes

- > Base 30 : 61 €
- Base 40 : 58 €
- Base 50 : 56 €

> **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 ses feuilletés
et choux

Terrine de la mer au fromage blanc
et poivre vert

Paleron de bœuf braisé, sauce vin
rouge, pommes sautées à l'ail

1 part de Camembert et sa salade

Poire au sirop tiède
et chocolat chaud

Carafe d'eau – Vin blanc et rouge
Café

© Bohin.



Les chemins de l'histoire

Venez découvrir l'histoire de Benjamin Bohin homme visionnaire, inventif, précoce et fondateur de l'entreprise Bohin et ses célèbres aiguilles. Après le déjeuner place aux personnages de cire retraçant les événements de la Bataille de Normandie et petit tour pédestre dans la ville de l'Aigle.

10 h 00 • Visite de la Manufacture Bohin à Saint-Sulpice-sur-Risle

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

12 h 30 • Déjeuner à l'Aigle

Par demi-groupe en alternance

14 h 30 et 15 h 30 • Visite audio-guidée du Musée Juin 44 à l'Aigle

Dans ce musée retraçant les événements décisifs de la Bataille de Normandie, vous serez plongés dans la dure réalité de la Seconde Guerre mondiale. De l'appel du 18 juin 1940 à la défaite des Allemands, le visiteur découvre à travers 12 scènes reconstituées les voix authentiques des grands personnages de cette période troublée. Les personnages en cire sont présentés grandeur nature : le Maréchal Pétain, le Général de Gaulle, Roosevelt, Churchill, le Général Leclerc...

14 h 30 et 15 h 30 • Visite guidée de la ville de l'Aigle

Laissez-vous conter la ville à travers une balade au cœur de la cité millénaire à la découverte de son histoire, son patrimoine architectural et ses curiosités. Profitez-en pour vous détendre dans cette magnifique région du Pays d'Ouche.

Fin de journée vers 16 h 30.

Nouveauté 2027

32
km



Entre bobines et mini monde

Prenez un grand bol d'air en Suisse Normande, un petit coin de paradis dans une nature préservée... Poussez les portes de l'entreprise Kiplay et entrez dans l'univers des machines à coudre et de la création de vêtement. Après le déjeuner, en route pour l'infiniment petit avec la visite du Monde miniature, un site unique pour une découverte étonnante !

10 h 00 • Visite guidée de l'entreprise Kiplay à St-Pierre-d'Entremont (fermé le mercredi et vendredi matin). Depuis son origine, Kiplay a la passion du travail bien fait. Dès la conception des vêtements, par le choix des matières, au travers de coupes bien étudiées, les modèles sont essayés et testés auprès de professionnels pour approuver leur résistance et corriger pour une amélioration continue. Le savoir-faire de Kiplay, issu d'une expérience de plus de 80 ans, permet de vous apporter des produits bien conçus. Vous aurez l'occasion d'être au plus près des machines et de découvrir un savoir-faire ancestral.

12 h 30 • Déjeuner à Landisacq

15 h 00 • Découverte commentée du « Monde miniature » à Clécy

Plongez dans l'infiniment petit et embarquez pour le Monde miniature dans une aventure unique en Normandie, animée depuis plus de 50 ans par une incroyable passion familiale et un authentique plaisir du partage. Découvrez l'un des plus fabuleux monde miniature jamais construit en Europe. Des boîtiers interactifs pour animer des scènes de ce mini monde en perpétuelle évolution. À l'extérieur, un train pour faire le tour du site, un autre train à l'échelle G à découvrir, des fours à chaux en visite libre : un voyage qui séduira les petits et les grands.

Boutique de produits du terroir et bio.

Fin de la journée vers 17 h 30.

ANIMATION ET DÉTENTE

59 €

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 pétillant et ses amuse-bouche

Brioché de saucisson

Filet de porcelet cuit au miel
Gratin Dauphinois

Salade – Camembert

Entremet caramel beurre salé

Vins

Café



Nouveauté 2027

ANIMATION ET DÉTENTE

58 €
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 Normand et ses feuilletés et choux

Salade Périgourdine (salade, gésiers, saumon fumé, foie gras)

Quasi de veau sauce Normande, écrasé de pommes de terre

Duo de fromages Normands sur salade

Amandine à la poire, coulis de fruits rouges

Vin blanc et rouge – Eau minérale
Café



© N. Blanchon.

43
km



Cœur de passion

Commencez votre escale avec un passionné qui vous fera découvrir les énergies utilisées de 1800 à 1950 dans les grandes et petites entreprises de Rai, puis après une pause déjeuner, place au chocolat et pourquoi pas repartir avec son carré de chocolat décoré personnellement.

10 h 00 • **Visite guidée du Musée de l'Énergie à travers les temps à Rai** (sauf week-end).

Le Musée sur l'Énergie à travers les temps est implanté dans une authentique usine de 1916 qui emboutissait à chaud les métaux cuivreux. Vous y découvrirez des moteurs industriels, agricoles, des machines à vapeur restaurées et remis dans un environnement proche de l'origine. Vous aurez la surprise de voir le fonctionnement des machines et entendre le ronronnement des moteurs. Une salle des maquettes retrace l'évolution des moulins à eau et vent. D'autres applications comme des turbines hydrauliques de type Francis, un béliet et d'autres objets complètent cette incroyable collection. Un véritable lieu d'histoire vivante.

12 h 00 • **Déjeuner à l'Aigle**

15 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.

Fin de journée vers 17 h 30.



Impossible le week-end et le lundi

Guinguette en Alpes mancelles

Venez aiguïser vos papilles à l'Atelier Jeantaine, puis place à la convivialité d'un déjeuner guinguette au son des classiques du musette et les standards populaires.

10 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 accueillis dans une salle avec vue sur le laboratoire de fabrication.

Puis place à la dégustation avec boisson chaude, confitures, 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.

12 h 30 • Déjeuner « Guinguette » au Gîte de Vandœuvre à Saint-Léonard-des-Bois

Eh bien, dansons maintenant !...

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 00 • Goûter

1 part de tarte aux pommes + 1 boisson chaude.

Fin de journée vers 17 h 00.

ANIMATION ET DÉTENTE

75€

par personne

Base de 20 pers. payantes

> Base 30 : 68 €

Base 40 : 65 €

Base 50 : 63 €

> **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
et rillettes en verrine sur table

Feuilleté de saumon
et sa petite salade

Jambon grillé sauce porto
et son gratin

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux poires amandine

Vins — Café





ANIMATION ET DÉTENTE

61 €

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

Kir Ornaïs
Allumette de parmesan
Œuf cocotte façon meurette,
lardons, champignons
et sauce Marchand de vin
Suprême de volaille façon
Vallée d'Auge, gratin dauphinois
et salade d'herbes
Camembert et sa sucrine
vinaigre échalotte
Clafoutis aux fruits de saison,
coulis de caramel
crème mascarpone au rhum
Vin – Café



© Chevalait.

17
km



Chevaux d'excellence

Partez à la découverte de l'animal emblématique de l'Orne : le Cheval. Commencez ce périple par le Haras National du Pin « Versailles du Cheval » et le Pôle International de Sports Équestres qui accueille de grandes compétitions et qui vous accueillera pour votre déjeuner puis poursuivez votre balade à la Ferme Chevalait où avec l'aide d'une passionnée de chevaux de trait vous y découvrirez le lait de jument.

10 h 30 • Visite guidée du Haras National du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance. Poursuivez votre visite par le site du complexe sportif – unique lieu de compétition de chevaux.

12 h 30 • Déjeuner au restaurant sur le site du Pôle International de Sports Équestres

15 h 00 • Visite guidée de la Ferme Chevalait à Neuville-près-Sées (sous réserve le week-end).

Julie Decayeux, éleveuse de juments laitières est bien entendu une passionnée de chevaux de trait (ardennais, boulonnais, trait du nord, percheron...). Leur charisme, leur puissance, et leur rapport très fort avec l'homme en font des animaux d'exception.

Ici tout est fait dans le respect et l'amour des chevaux. Installée depuis 2003 et ayant obtenu la certification biologique en juin 2007, Julie vous conduira à la rencontre de ses 80 juments, vous expliquera les qualités des chevaux de trait pour la production laitière et vous fera apprécier au travers d'une dégustation les qualités de ce lait « noble et gourmand ».

Fin de journée vers 17 h 15.



22
km



Palais royal

Entrez, le temps d'une journée, dans l'univers de la noblesse d'antan grâce à la visite du Château de Carrouges suivi d'un déjeuner au château.

Pour finir cette magnifique journée, partez à la découverte au cœur de la nature du Parc Animalier d'Écouves et pénétrez sur le Territoire majestueux des animaux d'espèces différentes.

10 h 30 • Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du ^{xiv}^e au ^{xx}^e siècle. D'abord place forte assiégée par les Plantagenêts, reconstruit pendant la guerre de Cent Ans, il devint au cours du Grand Siècle une résidence somptueuse, réaménagée au siècle des Lumières. Doves, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12 h 00 • Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

Dans la plus grande tradition du repas gastronomique à la française passez à la table des seigneurs de Carrouges comme autrefois le roi Louis XI ou la reine Catherine de Médicis !

15 h 00 • Visite du Parc Animalier d'Écouves

Situé au Bouillon, dans le département de l'Orne, le Parc Animalier d'Écouves vous accueille pour la découverte d'un lieu unique. C'est sur un site arboré de 12 hectares que vous pouvez découvrir plus de 300 animaux de 30 espèces différentes : des kangourous wallaby aux chameaux de Bactriane, des races anciennes aux espèces menacées. Ils ont tous élu domicile au Parc Animalier d'Écouves où ils vivent en semi-liberté. La passion d'un jeune homme dynamique, Vincent Chauvin, vous fait découvrir son monde. Celui des animaux...

Fin de journée vers 17 h 15.

ANIMATION ET DÉTENTE

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 poiré pêche et ses toasts chauds

Feuilleté poireaux jambon
sur lit de salade

Rôti de veau sauce forestière,
champignons et gratin dauphinois

Camembert

Crème brûlée

Eau – Cidre – Vin blanc et rouge

Café

© Parc animalier d'Écouves.



Nouveauté 2027

© Parc animalier d'Écouves.

ANIMATION ET DÉTENTE

64 €

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 cassis

Terrine d'écrevisse à l'armoricaine

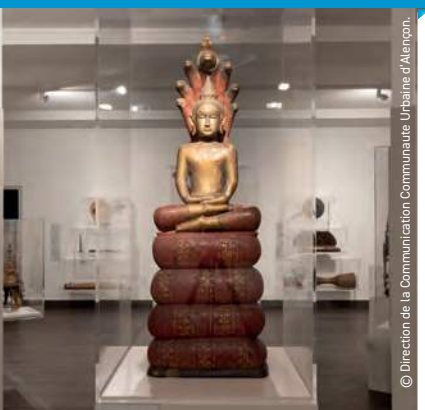
Camembert rôti pommes de terre sautées, salade

Assiette de fromage (Camembert, chèvre et Provolone) salade

Douceur au chocolat et sa boule vanille

Vins — Eau en carafe

Café ou thé



© Direction de la Communication Communautaire Urbaine d'Alençon.



L'Art de la Nature

Commencez votre escapade par l'Art au Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle avec le point d'Alençon Merveilles des Dentelles et sa magnifique collection de tableaux. Après votre déjeuner partez à la découverte au cœur de la nature du Parc Animalier d'Écouves et pénétrez sur le Territoire majestueux des animaux d'espèces différentes.

10 h 00 • Visite guidée du Musée des Beaux Arts et de la Dentelle à Alençon (sauf le lundi).

Le Musée des Beaux-arts et de la Dentelle d'Alençon vous accueille dans un cadre prestigieux au sein de la Cour Carrée de la Dentelle, ancien collège des Jésuites de la ville, restauré en 1981. Partez à la découverte d'un savoir-faire unique, inscrit sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco : le Point d'Alençon. Levez le voile sur son histoire et sur son lien avec les plus grandes dentelles européennes. Plongez au cœur de la collection Beaux-arts du xv^e au xx^e siècle. La section Beaux-arts présente en permanence des tableaux des écoles française, italienne et nordique du xvii^e au xx^e siècle : Boudin, Courbet, Fantin-Latour, Monanteuil...

12 h 30 • Déjeuner à Cerisé

15 h 00 • Visite du Parc Animalier d'Écouves

Situé au Bouillon, dans le département de l'Orne, le Parc Animalier d'Écouves vous accueille pour la découverte d'un lieu unique. C'est sur un site arboré de 12 hectares que vous pouvez découvrir plus de 300 animaux de 30 espèces différentes : des kangourous wallaby aux chameaux de Bactriane, des races anciennes aux espèces menacées. Ils ont tous élu domicile au Parc Animalier d'Écouves où ils vivent en semi-liberté. La passion d'un jeune homme dynamique, Vincent Chauvin, vous fait découvrir son monde. Celui des Animaux...

Fin de journée vers 17 h 15.



Voyage au pays des Rêves

Venez nous rejoindre afin d'élucider les mystères du « colonel » et du « Neufchâtel ». Après le déjeuner, montez à bord du « Ferté-Fresnel Express » qui vous déposera devant le Château des Rêves pour une visite scénarisée. Embarquement immédiat !

09 h 30 • Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

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. À travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont-l'Évêque, 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.

12 h 30 • Déjeuner à L'Aigle

14 h 45 • Découverte des parcs et forêts aménagés du Château des Rêves à bord du Ferté-Fresnel Express (train) suivi de la visite commentée avec des guides en tenue d'époque du Château des Rêves et pour finir le Goûter des Douceurs (sous réserve le lundi et mardi).

Il est un lieu où le charme des arbres ancestraux berce non seulement les cerfs et autres biches royales mais également tous ceux qui aiment la nature et les pierres. Embarquement immédiat à bord du Ferté-Fresnel Express et en route vers les contrées des parcs et forêts aménagés du Château des Rêves, avant d'entrer au cœur des appartements privés du Château pour une visite scénarisée insolite. Et comme notre famille est vigneronne de longue date, nous vous invitons à notre Goûter des Douceurs car rien de tel que la gourmandise pour agrémenter votre visite.

Fin de journée vers 17 h 00/15.

ANIMATION ET DÉTENTE

70 €

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 Normand et ses feuilletés
et choux

Pithiviers d'andouille
et fromage Normand, sauce au cidre

Jambon à l'os au vinaigre de cidre,
écrasé de pommes de terre

1 part de Camembert et sa salade

Nougat glacé aux fruits confits,
beurre à l'orange

Carafe d'eau — Vins blanc et rouge
Café



ANIMATION ET DÉTENTE

62 €

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

(servi du lundi au vendredi midi)

Kir Normand
et mix de cacahuètes salées

Bouchée viroise

Cuisses de poulet vallée d'auge

Assiette de Camembert AOP
de Normandie au lait cru,
moulé à la louche sur lit de salade

Tarte Normande

Vin ou cidre

Café ou thé



© Val d'Orne

© Vélo-rail de Pont-Érambourg



Sport et détente

Prenez un grand bol d'air en Suisse Normande, un petit coin de paradis dans une nature préservée grâce à une balade en vélo-rail. Venez pédaler sur cette ancienne voie ferrée au cœur de la Roche d'Oëtre. Après le déjeuner visitez la seule église entièrement peinte à la main et enfin laissez-vous bercer par le clapotis de l'eau à bord du bateau du Val-d'Orne.

09 h 30 • Visite du site du vélo-rail à Pont-Érambourg

10 h 00 • Départ pour la promenade en vélo-rail

Au départ de la Gare de Pont-Érambourg, visitez l'espace aménagé dans des anciens wagons postaux présentant l'environnement historique et naturel de la vallée et le monde passionnant du chemin de fer. Puis découvrez la Suisse Normande de façon originale : une balade en vélo-rail sur 6 km de voie ferrée (12 km aller-retour).

12 h 00 • Déjeuner à Putanges-le-Lac

14 h 30 • Visite guidée de l'église « Vivante et Parlante » de Méné-Gondouin

En Suisse Normande, visite de l'église insolite de Méné-Gondouin, une église « Vivante et Parlante » du XIX^e siècle. Édifice, à nul autre pareil, entièrement peint (intérieur et extérieur) par l'Abbé Paysant. Sa façade ornée est restaurée telle qu'à l'origine : peintures, lettres et tableaux. À l'intérieur les murs sont recouverts de fresques, statues peintes, d'écritures bibliques, le sol est également orné d'écritures (en particulier l'arbre de Jessé).

15 h 45 • Croisière sur le lac de Rabodanges – Largage des amarres à 16 h 00

Embarquez à bord du bateau du Val-d'Orne pour une balade sur le plus grand plan d'eau de la Suisse Normande. Découvrez en toute saison une faune aquatique diverse et relaxez-vous au fil de l'eau.

Fin de journée vers 17 h 30.

CATHÉDRALE DE SOLEIL
FENÊTRE OUVERTE SUR LE PERCHE
TALENTS AIGUILLE | LES MYSTÈRES DU PERCHE
KALÉIDOSCOPE EN SUISSSE NORMANDE
ÉCHAPPÉE « INZOLITE »
LE CAMEMBERT AU CŒUR DES TRANCHÉES
TERRES DE PRÉHISTOIRE ET DE FER
ENTRE DEUX PAYS
SPLENDEUR DU PAYS D'OUCHE !
UN MOMENT HORS DU TEMPS À CARROUGES
SOLDATS DU FEU | CÔTÉ CIVILS CÔTÉ POMMES
CROQUEZ LE STYLE
APRÈS L'EFFROI LE RÉCONFORT
DANS LES MAILLES DU FILET
UNE AIGUILLE DANS UNE BOTTE DE FOIN
INVITATION AU VOYAGE | SECRETS PERCHERONS
PANORAMA D'EXCEPTION
ÉPOPÉE MÉDIÉVALE ET FLORALE



© Christine Chevalier.

Il était une fois...



© AMVGA - C. Millet.



IL ÉTAIT UNE FOIS

52 €

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 Normand

Salade de croquettes fondantes
au camembert

Médaillon de pintade,
farce au boudin noir
et crème d'andouille de Vire

Plateau de fromages
et sa salade croquante

Ananas caramélisé
et son nougat glacé

Vin rouge – Cidre

Café et ses douceurs



28
km



Cathédrale de soleil

Première étape, le Musée des Sapeurs-Pompiers au travers d'un d'impressionnant éventail d'objets historiques et de véhicules liés à l'histoire des soldats du feu. Après une pause déjeuner découvrez un pur joyau de l'art gothique Normand : la Cathédrale de Sées avec ses flèches qui déchirent le ciel et sa silhouette qui s'impose à vous.

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 dans un restaurant à Macé (sauf le lundi et mardi).

15 h 00 • Visite guidée de Sées et de sa Cathédrale (sous réserve d'une cérémonie imprévue).

Construite au XIII^e et XIV^e siècles, la Cathédrale de Sées est caractéristique du gothique Normand. L'ensemble du monument a été consolidé à plusieurs reprises entre les XVI^e et XIX^e siècles. Chef d'œuvre d'architecture, Violet-Leduc l'évoquait en ces termes : prodige de pondération des forces par la pureté des lignes et sa légèreté, le chœur de Sées est peut-être le chef d'œuvre du XIII^e siècle. Accompagné de votre guide, vous déambulerez dans les rues de Sées à la découverte de ses joyaux d'architecture : le quartier canonial, le palais d'Argentré, les jardins d'Argentré et bien d'autres merveilles.

Fin de journée vers 17 h 00.





© Château des Feugerets

IL ÉTAIT UNE FOIS

59 €

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 Normand

Terrine de canard au poivre vert, confit de figues

Sauté de porcelet « français »
Pomme de terre et légume
en fonction de la saison

Assiette de 2 fromages Normands
AOP

Moelleux ananas framboise

Vins blanc et rouge – Café



© Tourisme 61



18
km

Fenêtre ouverte sur le Perche

Ouvrez la fenêtre et venez déambuler dans les couloirs du Château des Feugerets. Emblématique Château du Perche inscrit Monument historique et site naturel remarquable, implanté sur les hauteurs d'une colline dominant le bocage percheron. Place au déjeuner et poursuivez votre découverte avec les vieux métiers d'antan avant de refermer la fenêtre.

10 h 30 • Visite guidée du Château des Feugerets à La Chapelle-Souëf

Fief du gouverneur de Bellême, le manoir des Feugerets a été conservé dans la même famille pendant cinq siècles. Le manoir du ^{xvi}^e siècle avec quatre tours, donjon, pont-levis est transformé en résidence d'apparat au milieu du ^{xvii}^e siècle notamment par la construction d'une vaste terrasse à balustrades Louis XIII accessible depuis un imposant escalier à balustrades en fer à cheval dominant la basse-cour médiévale défendue par quatre autres tours en contrebas.

Les salons sont réaménagés au ^{xviii}^e siècle avec boiseries d'époque Louis XV, le premier étage conserve les appartements et la Chapelle de la première moitié du ^{xix}^e siècle et n'oublions pas le parc et ses 30 ha avec jardin à l'anglaise.

12 h 30 • Déjeuner à Bellême

15 h 00 • Visite guidée du Prieuré de Sainte-Gauburge et découverte libre du Musée des Arts et traditions Populaires du Perche à Saint-Cyr-la-Rosière

Votre guide conférencier vous présentera les réalisations architecturales, œuvres des chanoines de l'Abbaye Royale de Saint-Denis, l'église et son décor sculpté (^{xiii}^e-^{xv}^e siècles), le logis du prieuré aux magnifiques cheminées historiées et les salles voûtées du ^{xiii}^e siècle.

Puis visite libre du Musée à la découverte de la vie rurale du Perche du ^{xix}^e aux années 60 (artisanat, industrie rurale...).

16 h 30 • Goûter percheron

Une tartelette aux pommes, jus de pommes, cidre, café ou thé.

Fin de journée vers 17 h 00/15.

IL ÉTAIT UNE FOIS

59 €

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 Normand
et ses feuilletés et choux

Foie gras maison
et ses toasts briochés

Pintade vallée d'Auge,
Gratin dauphinois

Duo de fromages Normands
sur salade

Marquise au chocolat
sur lit de crème anglaise

Vin blanc et rouge, eau minérale
Café



© ANVBA - Christian Millet

© Ateliers Bohin - Romain Chocart.

12
km



Talents aiguille

Aux confins du Pays d'Ouche, venez découvrir la « Vallée des Épingliers » : territoire où pendant des siècles des milliers d'hommes ont travaillé le fer. Vous visiterez notamment le dernier fabricant d'aiguilles en acier nickelé : la manufacture Bohin France.

10 h 00 • Visite guidée de la Manufacture Bohin à Saint-Sulpice-sur-Risle

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle.

La visite se poursuit avec un Musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la broderie, à la Haute-Couture, au patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (Boutique en fin de parcours). Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

13 h 00 • Déjeuner à L'Aigle

15 h 30 • Visite guidée du Musée de la Grosse Forge à Aube (sous réserve le mardi).

Histoire de la métallurgie du fer en Pays d'Ouche, l'une des grosses forges les mieux conservées d'Europe. La visite de cet ancien établissement métallurgique vous plongera dans l'univers de l'art du fer et du feu. Les logements ouvriers côtoient le grand bâtiment de la forge abritant aujourd'hui encore le gros marteau.

Fin de journée vers 17 h 00.



© Tourisme 61

29
km



Les Mystères du Perche

Le Perche vous ouvre les portes de ses mystères et de son histoire. Histoire avec le magnifique Manoir de Courboyer situé au cœur d'un site incontournable pour les amoureux de la nature et du patrimoine. Puis percez les mystères du Musée de l'Inzolite : découvrez les curiosités du passé, de la vie quotidienne en passant par des articles insolites et quelques fois très originaux. Laissez-vous séduire par ses richesses !

10 h 00 • Visite guidée du Manoir et Domaine de Courboyer à Perche-en-Nocé (Nocé) et dégustation de produits locaux

Site emblématique du Perche, la Maison du Parc est le siège du Parc naturel régional du Perche. Le domaine de Courboyer, où elle est installée, est un site touristique incontournable offrant un paysage vallonné typique du Perche. Face à un manoir du ^{xv}^e siècle, les anciennes dépendances accueillent le centre d'information touristique et la boutique. Le logis manorial, classé Monument historique, se visite en toute saison et accueille des expositions temporaires. Le domaine de 65 hectares propose des circuits pédestres balisés où le visiteur y découvre des richesses variées : prairies, vergers, mares, étang et rivière, potager et jardin de simples, animaux de races locales (chevaux percherons, ânes normands du Cotentin) et rucher conservatoire de l'abeille noire.

Dégustation : cidres du perche, Gâteaux du Perche, Terrines, Rillettes et miel de Courboyer.

12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant à Villiers-sous-Mortagne

15 h 00 • Visite accompagnée du Musée de « l'Inzolite » à Tourouvre-au-Perche (Lignerolles)

Pierre Marzorati vous présente l'inzolite. Au-delà de la collection d'objets témoins du passé, une scénographie répartie dans 13 salles vous invite à la rêverie, à l'émerveillement et à l'hétéroclite. De la presse du début du siècle au grand Guignol en passant par le salon médical : un véritable cabinet de curiosités vous attend.

Fin de journée vers 17 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

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.



Cocktail maison et ses gougères, mini tartelette de boudin noir

Tourte Percheronne, confit de betteraves relevé au poivre de Sichuan (boudin noir, volaille, porc, pommes fruits, foie gras, pâte brisée)

Mitonné de jarret de veau façon grand-mère servi avec 2 légumes

Salade – Fromages

Brioche perdue rôtie, glace vanille

Vin blanc et rouge – Cidre

Carafe d'eau – Café et chocolat



© Pierre Marzorati

IL ÉTAIT UNE FOIS

53 €

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.



Sangria

Terrine de saumon,
vinaigrette œuf aux herbes

Filet de merlu au beurre de tonka,
risotto croustillant
et légumes de saison

Salade – Fromage

Douceur fine fourchette aux pommes
caramélisées,
glace caramel au beurre salé

Vins – Café et mignardises

© Château de Crèvecœur

58
km



Kaléidoscope en Suisse Normande

Bienvenue en Suisse Normande, si elle n'a rien d'Alpin malgré ses sommets culminant à... 300 m, la Suisse Normande doit son nom à son relief boisé, animé et modelé par les rivières. Ses profondes vallées aux versants abrupts et les eaux vives des gorges qui la traversent ont dessiné des paysages aussi magnifiques que surprenants. C'est dans cet endroit majestueux que nous vous invitons à tourner une page d'histoire avec le Musée Blackwater de Berjou et découvrir le magnifique Château de Crèvecœur-en-Auge.

10 h 00 • Visite guidée du Musée de la Libération Blackwater à Berjou

Ce lieu de mémoire rassemble les objets issus du dernier conflit mondial. Retrouvés lors de recherches sur les champs de bataille ou conservés par les habitants de la commune pendant plusieurs décennies, ces objets sont les derniers témoins de cette terrible bataille. Cette maison des souvenirs touchée elle-même par les combats d'août 44, vous dévoilera toute sa part d'histoire.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Falaise (fermé le mardi et mercredi).

15 h 00 • Visite théâtralisée au Château de Crèvecœur-en-Auge

Vous y retrouverez Dame Jeanne qui vous contera sa vie en la seigneurie de Crèvecœur. Elle vous confiera ses secrets et vous livrera ses meilleures recettes dans la salle seigneuriale.

Venez déguster en sa compagnie un verre d'hypocras ou de jus de pommes.

Pour continuer cette aventure découvrez librement le château. Dans la basse-cour sont regroupés les bâtiments agricoles à pans de bois du xv^e et du xvi^e siècle : la ferme, le colombier, la grange et la chapelle du xii^e siècle. Dans la haute cour, le manoir d'habitation du xv^e siècle est protégé par une muraille du xii^e siècle. Un jardin des simples, une bergerie, un poulailler, un four à pain et un four de potier complètent le domaine.

Fin de journée vers 17 h 00.



© N. Blanchon.



36
km



Échappée « Inzolite »

C'est dans l'univers de collectionneurs passionnés que se déroule cette journée ! Place tout d'abord à la « Petite Reine » au travers d'une collection de fabuleuses pièces de vélos, maillots et autres archives du Tour... Découvrez ensuite des curiosités du passé, de la vie quotidienne en passant par des articles insolites et quelques fois très originaux.

10 h 00 • Visite guidée du Musée du Vélo « La Belle Échappée » à Villeneuve-en-Perseigne (La Fresnaye-sur-Chédouet)

Découvrez toute l'histoire de la compétition cycliste de 1890 à nos jours à travers des films, documents, vélos, maillots célèbres, souvenirs... Retrouvez des pièces de collections uniques comme le vélo « l'auto » avec son dérailleur « super champion » autorisé pour la première fois dans le Tour 1937. Plongez dans l'ambiance des grandes courses, de la caravane du Tour et retrouvez les champions qui ont marqué l'histoire du sport cycliste unique en France.

12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant au Mêle-sur-Sarthe (fermé le dimanche et lundi).

15 h 15 • Visite accompagnée du Musée de « l'Inzolite » à Tourouvre-au-Perche (Lignerolles)

Pierre Marzorati vous présente l'inzolite. Au-delà de la collection d'objets témoins du passé, une scénographie répartie dans 13 salles vous invite à la rêverie, à l'émerveillement et à l'hétéroclite. De la presse du début du siècle au grand Guignol en passant par le salon médical : un véritable cabinet de curiosités vous attend.

Fin de journée vers 17 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

55 €

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 Normand
Croûtons et tapenade

Caviar d'aubergines au fromage frais,
coulis de tomate à l'huile d'olive

Boudin noir Mortagnais,
purée maison
à la moutarde à l'ancienne

Assiette de fromages Normands,
salade

Pomme au four,
caramel au beurre salé

Vin — Cidre fermier

Café ou thé





IL ÉTAIT UNE FOIS

50 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

22 km



Le Camembert au cœur des tranchées

Nous vous proposons tout d'abord de percer le secret du plus célèbre des fromages : le Camembert... puis venez découvrir comment ce fromage a conquis le cœur des français au cœur des tranchées. Croquez un morceau d'histoire avec la visite de Montormel.

10 h 00 • Visite libre de la Maison du Camembert à Camembert (visites d'avril à octobre) **et de la Fromagerie.** *Pas de fabrication le week-end mais des moniteurs montrent les étapes de fabrication.*

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 de ce roi du fromage.

Prolongez votre visite par la fromagerie Beaumontel pour découvrir les différentes étapes de fabrication du Camembert de Normandie grâce aux baies vitrées qui vous plongent au cœur des ateliers. Du moulage manuel, en passant par les caves d'affinage et l'emballage, le Camembert n'aura plus de secret pour vous.

À la fin de votre visite, pour une conclusion gourmande, une assiette de 3 parts de Camembert vous est proposée afin de différencier le pasteurisé, le thermisé ou le cru, ...). Boutique.

12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant à Vimoutiers (fermé le lundi et vendredi)

15 h 00 • Visite guidée du Mémorial de Montormel

En août 1944, 9 divisions alliées encerclent 100 000 Allemands dans la poche de Falaise – Chambois. La bataille de Normandie se termine. Situé sur les lieux mêmes des combats, entre Argentan et Vimoutiers, le Mémorial de Montormel offre un point de vue exceptionnel sur la vallée de la Dives.

Cet espace muséographique décrit l'ampleur de la bataille et ses enjeux au moyen d'un film (images d'archives et témoignages), d'une carte maquette animée et des explications d'un guide face au champ de bataille.

Fin de journée vers 17 h 00.



Poiré au litchi

Terrine maison aux foies de volaille

Jambon à l'os sauce crème

Pommes de terre aux herbes

1 part de fromage du terroir au choix
(Camembert ou Livarot ou Pont-l'Évêque) – Salade

Tarte fine aux pommes

Vin blanc, rouge ou rosé

Café, thé ou infusion



© Édouard Le Meur.

Nouveauté 2027



34
km



Terres de Préhistoire et de Fer

Nous vous invitons à découvrir deux ambiances deux époques. Tout d'abord remontez aux origines et venez marcher sur les pas de l'homme de Néandertal avec une visite au Musée de la Préhistoire et des démonstrations d'outils et de feu. Puis explorez le passé industriel de la région, en découvrant plusieurs sites emblématiques de l'histoire des forges et des mines de fer de Normandie.

10 h 00 • Visite guidée du Musée de la Préhistoire à Rânes et démonstration (outils, feu...)

Aménagé dans les belles caves voûtées du château seigneurial, le Musée de la Préhistoire vous fait découvrir le quotidien des hommes et des femmes depuis l'époque des chasseurs-cueilleurs jusqu'aux premiers temps de l'agriculture, de la poterie et de la métallurgie. Un décodage d'une sélection d'objets, caractéristiques de leur époque ou au contraire plutôt originaux, issus des fouilles archéologiques locales.

Assistez à une démonstration de fabrication d'outils, avec différentes techniques de taille de silex, et une démonstration d'allumage de feu, comme à la préhistoire !

Une plongée de plusieurs dizaines de milliers d'années d'histoire, à la rencontre des tout premiers « Normands ».

12 h 30 • Déjeuner à Briouze

15 h 00 • Circuit guidé à la découverte des forges et des mines de fer autour de Dompierre (circuit avec votre autocar 16 km).

Deux thématiques de visites, au choix, pour découvrir l'histoire des forges et des mines de fer :

• option 1 : Visites guidées du Musée du Fer à Dompierre et Forge de Varenne

À la Maison du fer, découvrez l'alchimie qui permettait de transformer la roche : le minerai, en métal : le fer. Wagonnets, casques, lampes, outils, maquettes et témoignages vidéos d'anciens mineurs vous font découvrir le travail des ouvriers « au fond » et « au jour ». Partez ensuite explorez l'ancienne forge de Varenne, classée Monument Historique, où l'on produisait du fer en utilisant le bois des forêts et l'énergie de la rivière, du ^{xvi}^e au ^{xix}^e siècles (haut-fourneau, forges d'affinerie et fenderie, mais aussi extérieurs des logis et des halles).

• option 2 : Visites guidées du Carreau du puits Ibis, les Fours de La Butte Rouge et la Cité du Gué-Plat

Parcourez le carreau de la mine de fer où se dresse encore le dernier chevalement subsistant en Normandie. Un patrimoine industriel unique, symbole du passé minier de la région de la fin du ^{xix}^e siècle à l'aube des années 1980. Toutes les installations en surface sont encore visibles et vous immergent à l'époque de la mine. Visitez aussi les fours de calcination du minerai de fer, un patrimoine industriel vraiment atypique. Puis, cheminez dans les cités ouvrières, où vécurent des générations de familles de mineurs venus des quatre coins du monde.

Fin de journée vers 18 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

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.



Kir vin blanc

Mousseline de poisson

Rougail saucisses

1 part de Camembert – Salade

Flan noix de coco et caramel

1 verre de vin blanc
et 1 verre de vin rouge

Eau en carafe – Café





IL ÉTAIT UNE FOIS

58 €

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.



Cocktail maison et ses gougères,
mini tartelette de boudin noir

Croustillant de camembert au miel
du Perche sur salade, jambon fumé,
huile de noix

Filet de poisson selon arrivage
crème citronnée aux moules
servi avec 2 légumes

Salade - Fromages

Tarte chocolat crémeux mangue

Vin - Cidre - Eau sur table
Café et chocolat



© Greg Ferré

© Musée de Tourouvre.

21 km



Entre deux pays

Calvados ou poiré venez découvrir les secrets de fabrication des produits cidricoles, puis plonger dans l'histoire de notre société émaillée de centaines d'objets connus de tous et témoins d'un passé pas si lointain au Musée des Commerces et des Marques. Promenade nostalgique garantie.

10 h 00 • Visite guidée et dégustation aux caves Ferré à Comblot

Venez découvrir les saveurs authentiques du Perche. Visite guidée des caves de la salle de l'alambic et des vergers. Dégustation

12 h 15 • Déjeuner dans un restaurant à Villiers-sous-Mortagne

14 h 45 • Visite guidée du Musée des Commerces et des Marques (fermé le lundi).

Boîte à bouillon KUB, paquet de tapioca, râpe à fromage, brûloir à café... Ces objets ordinaires, que l'on trouvait autrefois sur les étagères des épiceries sont aujourd'hui des trésors exposés au Musée. Cette exposition vous propose une promenade instructive nostalgique et ludique jalonnée de reconstitutions d'anciennes boutiques et d'espaces d'interprétation autour des thèmes du commerce d'autrefois, des marques, de la publicité et des objets publicitaires. Alors plongez avec nostalgie dans le passé...

16 h 00 • Collation aux saveurs Québécoises

Puis place à un goûter aux saveurs québécoises et percheronnes : pancakes au sirop d'érable, canneberges séchées, brioche du Perche et boissons.

Fin de journée vers 17 h 00.



© Château des rêves.

20 km



Splendeur du Pays d'Ouche !

Aux confins du département de l'Orne, le Pays d'Ouche vous offre mille et une richesses et vous invite à marcher sur les pas de la Comtesse de Ségur ! Après un bon repas, place à la découverte du Château des Rêves à bord d'un petit train touristique, le « Fresnel Express ».

10 h 30 • Visite guidée du Musée de la Comtesse de Ségur à Aube

Dans l'ancien presbytère, parcourez les souvenirs de votre tendre enfance avec l'évocation de la Comtesse de Ségur. Écrits, photographies et objets divers commémorent cet écrivain.

Vous y découvrirez la peinture réaliste de la société du XIX^e siècle dont elle trouvera l'inspiration chez les paysans et les personnalités locales. Qui n'aura pas reconnu M. Mouchel, célèbre industriel propriétaire de la Forge d'Aube, en la description de M. Féréor dans la Fortune de Gaspard ?

Des *Malheurs de Sophie* aux *Mémoires d'un âne*, pénétrez dans ce monde de l'enfance fait d'innocence.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Saint-Évroult-Notre-Dame-du-Bois

14 h 45 • Découverte des Parcs et Forêt aménagés du Château des Rêves à bord du Ferté-Fresnel Express (train) suivi de la visite scénarisée du Château des Rêves (sauf lundi et mardi).

Il est un lieu où le charme des arbres ancestraux berce non seulement les cerfs et autres biches royales mais également tous ceux qui aiment la nature et les pierres. Embarquement immédiat à bord du Ferté-Fresnel Express et en route vers les contrées des Parcs et Forêts aménagés du Château des Rêves, avant d'entrer au cœur des Appartements privés du Château pour une visite scénarisée insolite.

Fin de journée vers 17 h 15.

IL ÉTAIT UNE FOIS

68 €

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

Terrine de poisson maison, crème aux fines herbes

Ballotine de volaille sauce aux champignons
Purée et légumes

Camembert et salade verte

Soufflé glacé à la pomme

Vin rouge
Café

© Musée Comtesse de Ségur - CDT Orne.





© N. Blanchon

IL ÉTAIT UNE FOIS

48 €

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 et ses toasts chauds

Vol au vent de la mer
(Écrevisse, crevette, moule,
quenelle de brochet)

Rôti de bœuf grillé à la cheminée
sauce au choix (échalotes ou poivres)

Fondant de pommes de terre

Fagot de haricots verts
et tomate provençale

Camembert – Livarot

Bavarois fruits rouges

Vins blanc et rouge – Cidre – Eau
Café



© David Bordès



Un moment hors du temps à Carrouges

Vous êtes conviés au Grand Domaine de Carrouges, lieu d'exception au cœur de la nature préservée et apaisante du bocage. Après la visite guidée du château, venez déjeuner à la table des Seigneurs puis les papilles aiguisées, partez à la découverte du Parc Naturel Régional et Géoparc Normandie Maine. Vivez un moment hors du temps, mêlant gastronomie, patrimoine et nature.

10 h 30 • Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du ^{xiv}^e au ^{xx}^e siècle. D'abord place forte assiégée par les Plantagenêts, reconstruit pendant la guerre de Cent Ans, il devint au cours du Grand Siècle une résidence somptueuse, réaménagée au siècle des Lumières. Doves, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12 h 00 • Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

Dans la plus grande tradition du repas gastronomique à la française passez à la table des seigneurs de Carrouges comme autrefois le Roi Louis XI ou la Reine Catherine de Médicis !

15 h 00 • Visite de la Maison du Parc et du Géoparc de Carrouges (sauf le week-end).

Immersion au cœur du territoire. Venez découvrir l'histoire qui unit le Château et la Maison du Parc. Vous en apprendrez plus sur les Parcs Naturels Régionaux et leurs missions, mais également sur la candidature Géoparc Mondial UNESCO.

Une dégustation de poiré vous sera proposée afin de vous présenter cette boisson si typique nécessitant des savoir-faire de fabrication ancestraux.

Pour terminer votre visite, vous pourrez déambuler au gré des expositions et dans la boutique de produits locaux.

Fin de journée vers 17 h 00.



14
km



Soldats du feu

Feu sacré des pompiers et histoire du Tour de France de Vélo seront les thèmes abordés lors de cette journée. Première étape le Musée des Sapeurs-Pompiers au travers d'un d'impressionnant éventail d'objets historiques liés à l'histoire des soldats du feu. Après le déjeuner et pour l'étape finale de votre périple le Musée du Vélo qui vous conviera à découvrir sa merveilleuse collection.

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 45 • Déjeuner au Mêle-sur-Sarthe (fermé le dimanche et lundi).

15 h 30 • Visite guidée du Musée du Vélo à Villeneuve-en-Perseigne

Découvrez toute l'histoire de la compétition cycliste de 1890 à nos jours à travers des films, documents, vélos, maillots célèbres, souvenirs...

Retrouvez des pièces de collections uniques comme le vélo « l'auto » avec son dérailleur « super champion » autorisé pour la première fois dans le Tour 1937.

Plongez dans l'ambiance des grandes courses, de la caravane du tour et retrouvez les champions qui ont marqué l'histoire du sport cycliste unique en France.

Fin de journée vers 18 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

59 €

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 vin blanc
Croûtons et Tapenade

Salade Normande
(Pommes de terre tiède, camembert, ciboulette)

Poulet Vallée d'Auge

Assiette de fromages Normands, salade

Tarte des sœurs Tatin

Panaché de vin et de cidre fermier
Café ou thé





IL ÉTAIT UNE FOIS

56 €

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 Normand — Mise en bouche

Marbré de pintade,
chutney pommes coings

Poularde royale farcie
aux champignons sauce Normande,
légumes de saison
et pommes dauphines

Salade — Fromage

Gâteau trois chocolats,
sorbet fruits rouges

Vins

Café et mignardises

Côté civils Côté pommes

28
km



Nous vous proposons un retour vers le passé pour ne pas oublier... Ne pas oublier les terribles combats qui ont eu lieu sur le territoire de Falaise avec la célèbre Poche de Falaise-Chambois qui marqua la fin de la Bataille de Normandie et le début de la déroute des troupes nazies. Découvrez ce pan de l'histoire en partageant le quotidien des civils face à cette guerre. Après le déjeuner place au grand nectar Normand : cidre, pommeau et Calvados au cœur d'un magnifique domaine.

10 h 00 • Visite guidée du Musée des Civils à Falaise

Le Musée de la Guerre des Civils à Falaise est un véritable Musée de site, construit sur les ruines d'une maison détruite pendant les bombardements de l'été 1944. Il est entièrement dédié à la vie et la survie des civils pendant la Seconde Guerre mondiale.

Si le sort des civils est parfois évoqué, jamais un Musée n'avait choisi de se consacrer intégralement au quotidien des populations en période de conflit armé. Découvrez des témoignages exceptionnels de survivants, une collection d'objets remarquable de la vie quotidienne et des archives inédites et un film immersif qui vous plonge au cœur des bombardements.

12 h 30 • Déjeuner à Falaise (fermé le mardi et mercredi).

15 h 00 • Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le week-end).

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme augeronne du xvi^e 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.

Fin de journée vers 17 h 00.



Nouveauté 2027

23
km



Croquez le style

Quand la gourmandise rencontre la mode... Venez suivre les effluves sucrées de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye et découvrir les secrets de fabrication de ces biscuits. Après le déjeuner poussez les portes de l'entreprise Kiplay et entrez dans l'univers des machines à coudre et de la création de vêtements.

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. Accompagnés par un guide au cœur de l'usine, vous assisterez à chaque étape de la fabrication du biscuit : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies, Trouvillais...).

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

12 h 30 • Déjeuner à Landisacq

15 h 00 • Visite guidée de l'entreprise Kiplay à Saint-Pierre-d'Entremont (fermé le mercredi et vendredi matin).

Depuis son origine, Kiplay a la passion du travail bien fait. Dès la conception des vêtements, par le choix des matières, au travers de coupes bien étudiées, les modèles sont essayés et testés auprès de professionnels pour approuver leur résistance et corriger pour une amélioration continue. Le savoir-faire de Kiplay, issu d'une expérience de plus de 80 ans, permet de vous apporter des produits bien conçus. Vous aurez l'occasion d'être au plus près des machines et de découvrir un savoir-faire ancestral.

Fin de journée vers 17 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

51 €

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 pétillant et ses amuse-bouche

Croustillant de saumon avec salade

Côte de bœuf grillée
et son gratin dauphinois

Salade – Camembert

Entremet vanille et son coulis
de framboise

Vin blanc et rouge

Café





IL ÉTAIT UNE FOIS

58 €

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 pétillant et ses amuse-bouche

Tourte Normande avec salade

Côte de bœuf grillée
et son gratin dauphinois

Salade – Camembert

Entremet vanille
et son coulis de framboise

Vins – Café



© N. Blanchon.



Après l'effroi le réconfort

Nous vous invitons tout d'abord à découvrir tout un pan d'histoire autour d'objets retrouvés en terre ou conservés dans les greniers et à vous replonger dans le passé au Musée de la Libération. Après le déjeuner place à la gourmandise avec biscuit et bière.

10 h 00 • Visite guidée du Musée de la Libération Blackwater à Berjou

Ce lieu de mémoire rassemble les objets issus du dernier conflit mondial. Retrouvés lors de recherches sur les champs de bataille ou conservés par les habitants de la commune pendant plusieurs décennies, ces objets sont les derniers témoins de cette terrible bataille. Cette maison des souvenirs touchée elle-même par les combats d'août 44, vous dévoilera toute sa part d'histoire.

12 h 00 • Déjeuner à Landisacq

Visites en alternance

14 h 30 • 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.

16 h 15 • Visite guidée et dégustation du Château de la Bière à Lonlay-l'Abbaye (sauf le dimanche).

Il était une fois, le Roi Arthur et la Reine Guenièvre. Ils passèrent près du Fay à Lonlay-l'Abbaye et y déposèrent les plans d'un joli château que gente dame Pascale et damelot Donatien construisirent de leurs petites mains pour y fabriquer de la bière bio. Venez découvrir tous les secrets de fabrication.

Fin de journée vers 18 h 00.



17
km



IL ÉTAIT UNE FOIS

57 €

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.

Dans les mailles du filet

Coup de filet sur le filet brodé et le filet perlé, après la visite passionnante du Musée du Filet ce savoir-faire vous sera dévoilé. Nous vous invitons ensuite à déambuler dans les petites ruelles de La Perrière. Après le déjeuner, le Château des Feugerets, emblématique Château du Perche inscrit Monument historique et site naturel remarquable, implanté sur les hauteurs d'une colline dominant le bocage percheron.

Visites en alternance

10 h 00 • Visite commentée du Musée du Filet brodé et perlé à La Perrière

Vous serez immergés d'emblée dans le quotidien des Filetières grâce à une projection holographique. Puis découvrez l'univers de ces ouvrages utilisés aussi bien pour confectionner des cabas que pour parer les élégantes des années folles. Une magnifique collection vous y attend.

11 h 00 • Visite guidée du village de La Perrière

Niché à flanc de coteaux, découvrez ce « Village Millénaire » aux ruelles pittoresques et aux maisons colorées, situé au cœur du Perche. Ce charmant village fut également le haut lieu d'expression d'une remarquable technique : le filet d'art brodé ou perlé. Panorama exceptionnel sur la campagne percheronne du site de l'Éperon.

12 h 30 • Déjeuner à Bellême (fermé le lundi).

15 h 00 • Visite guidée du Château des Feugerets à La Chapelle-Souf

Fief du gouverneur de Bellême, le manoir des Feugerets a été conservé dans la même famille pendant cinq siècles. Le manoir du XVI^e siècle avec quatre tours, donjon, pont-levis est transformé en résidence d'apparat au milieu du XVII^e siècle notamment par la construction d'une vaste terrasse à balustres Louis XIII accessible depuis un imposant escalier à balustres en fer à cheval dominant la basse-cour médiévale défendue par quatre autres tours en contrebas. Les salons sont réaménagés au XVIII^e siècle avec boiseries d'époque Louis XV, le premier étage conserve les appartements et la Chapelle de la première moitié du XIX^e siècle et n'oublions pas le parc et ses 30 ha avec jardin à l'anglaise.

Fin de journée vers 17 h 30.



Kir Normand

Perles marines, crevettes, saumon fumé, sauce cocktail

Fricassée de volaille « label rouge » à la Normande pomme de terre et légume en fonction de la saison

Assiette de 2 fromages Normands AOP

Tarte aux pommes

Vins blanc et rouge — Café

© Château des Feugerets.





IL ÉTAIT UNE FOIS

60 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

© N. Blanchon.

46 km



Une aiguille dans une botte de foin

- > **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

Salade César

Marmite du pêcheur
sauce à l'estragon
Riz aux petits légumes

Assiette de camembert
Salade verte

Tarte aux pommes, glace vanille
et caramel au beurre salé

Vin rouge
Café

Qui n'a jamais rêvé de découvrir une aiguille dans une botte de foin ? Commencez par la visite du Haras du Pin et si vous n'avez pas trouvé l'aiguille peut-être la retrouverez-vous à l'entreprise Bohin dernier fabricant de France.

10 h 00 • Visite guidée du Haras du Pin

Visite du plus prestigieux des 20 Haras Nationaux, le Haras du Pin surnommé le « Versailles du Cheval », a été construit au début du XVIII^e siècle sur ordre de Louis XIV dans un écrin de verdure de plus de 1 000 hectares. Vous ferez une promenade au cœur des bâtiments du XVIII^e siècle dont les écuries qui hébergent des chevaux de différentes races dont les célèbres Percherons, la sellerie d'honneur et des voitures hippomobiles exceptionnelles.

12 h 30 • Déjeuner dans un restaurant à Saint-Évroult-Notre-Dame-du-Bois

15 h 00 • Visite de la Manufacture Bohin à Saint-Sulpice-sur-Risle

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle.

La visite se poursuit avec un Musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la broderie, à la Haute-Couture, au patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (Boutique en fin de parcours).

Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

Fin de journée vers 17 h 30.



© Bohin.

Nouveauté 2027



16
km



Invitation au voyage

Nous Nous vous invitons à passer les portes de la grille du château de Médavy qui vous présentera sa magnifique collection de maquettes de bateaux qui vous feront voyager dans l'espace et le temps. Puis, découvrez, grâce à une passionnée de chevaux de trait, le lait de jument : alicament et produit aux qualités nutritionnelles incomparables...

10 h 00 • Visite des extérieurs du château de Médavy, en cours de reconstruction après un terrible incendie intervenu en septembre 2025

Construit sur une ancienne place forte, cette demeure classique exalte l'art du bel ordonnancement « Grand Siècle ». Doves en eau et deux tours du ^{xv}^e coiffées de dômes. Suite à un terrible incendie une partie des intérieurs du château n'est plus accessible. Vous déambulerez librement dans le parc, la chapelle et le pigeonnier. Visite guidée de la tour Saint-Pierre (collection d'art) et la majestueuse collection de 44 maquettes de bateaux.

12 h 30 • Déjeuner à Macé (fermé le lundi).

15 h 00 • Visite guidée de la Ferme Chevalait à Neuville-près-Sées (visite impossible le week-end).

Julie Decayeux, éleveuse de juments laitières est bien entendu une passionnée de chevaux de trait (ardennais, boulonnais, trait du nord, percheron...). Leur charisme, leur puissance, et leur rapport très fort avec l'homme en font des animaux d'exception.

Ici tout est fait dans le respect et l'amour des chevaux. Installée depuis 2003 et ayant obtenu la certification biologique en juin 2007, Julie vous conduira à la rencontre de ses 80 juments, vous expliquera les qualités des chevaux de trait pour la production laitière et vous fera apprécier au travers d'une dégustation les qualités de ce lait « noble et gourmand ».

Fin de journée vers 17 h 15.

IL ÉTAIT UNE FOIS

61 €

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 Normand

Aumônière d'andouille
aux senteurs des bois

Filet de dos de cabillaud
et son beurre de cidre

Plateau de fromages
et sa salade croquante

Croustillant aux pommes
et sa sauce Calvados

Vin rouge — Cidre

Café et ses douceurs



IL ÉTAIT UNE FOIS

51 €

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 Percheron accompagné de boudin noir de Mortagne-au-Perche

Filet de poisson de nos côtes et le poireau Normand dans tous ses états

Magret de canard poêlé, jus corsé

Salade verte et duo : Camembert AOP et Tome du Perche

Assiette gourmande (Pasteis de nata, royal au chocolat)

Vins
Eaux – Café



© J.-E. Rubio.



Secrets Percherons

Une belle journée dans le Perche à la rencontre de deux grands édifices Ornaïs. La Basilique de Montligeon de style néo-gothique et le Manoir de la Fresnaye avec son imposant donjon circulaire. Tendez bien l'oreille et peut-être entendrez-vous quelques confidences secrètes.

10 h 00 • Visite guidée de la Basilique Notre-Dame de Montligeon • Sous réserve d'une cérémonie imprévue. Située sur le grand complexe du Sanctuaire de Montligeon et adossée à la forêt de Réno-Valdieu, la Basilique de Montligeon est un édifice de style néo-gothique (fin XIX^e) dû à l'initiative de l'abbé Buguet, curé du village. Sa taille impressionnante lui a valu très tôt le surnom de « Cathédrale dans les champs ».

Le sanctuaire de Montligeon, centre mondial de la prière, attire depuis plus d'un siècle des pèlerins du monde entier.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Saint-Langis-lès-Mortagne

15 h 00 • Visite guidée du Manoir de La Fresnaye à Saint-Germain-de-la-Coudre suivie d'une petite dégustation

Venez découvrir cette Forteresse de la Guerre de Cent Ans, embellie sous Henri IV. Un magnifique donjon, deux tours et une herse qui coulisse comme au Moyen Âge (unique en France).

Une partie du Manoir est volontairement maintenue dans l'état de ruines fleuries.

Une vue majestueuse sur le sud du Perche.

Petite dégustation de cidre et jus de pomme bio, gâteaux type « croquelou du Perche ». Petite dégustation de produits locaux.

Attention ! Accès du château par un chemin de 800 mètres. Le car ne pourra pas faire demi-tour, il devra repartir en marche arrière.

Fin de journée vers 17 h 15.



53
km



Panorama d'exception

Incursion au cœur de Bagnoles-de-l'Orne-Normandie magnifique ville thermale puis place au déjeuner dans un restaurant niché dans un écrin de verdure. Et pour finir votre journée agréablement sillonnez avec votre guide les allées du Château de Lassay et venez vivre le fonctionnement d'une garnison militaire du xv^e siècle.

10 h 00 • Découverte guidée de Bagnoles-de-l'Orne-Normandie en car ou à pied (sauf le dimanche et jours fériés).

Bagnoles-de-l'Orne-Normandie, ville créée en 1913, vous ravira par son charme rétro. Vous découvrirez, à travers cette visite guidée, l'histoire de Bagnoles-de-l'Orne-Normandie et celle des thermes, les légendes qui l'illustrent et le Casino à proximité du lac.

12 h 30 • Déjeuner à Villaines-la-Juhel (fermé le lundi).

15 h 00 • Visite guidée du Château de Lassay

Venez découvrir un bâtiment résistant au temps sans changement important au fil des années. C'est le cas du château-fort de Lassay, entretenu avec soin par ses propriétaires attentifs. Venez vivre le fonctionnement d'une garnison militaire du xv^e siècle. Votre guide vous ouvrira les salles meublées, chambre à coucher, salle d'armes, cuisine avec son curieux potager en granit et une belle collection de cuivres anciens... un pont-levis toujours en fonctionnement.

Une promenade libre dans le parc romantique complète la visite.

Fin de journée vers 17 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

60 €

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.



Punch Maison
accompagné de ses 2 toasts

Rillettes de saumon et toasts

Ballotine de volaille au chorizo

Assiette de 2 fromages et salade

Fondant au chocolat
et son cœur Ruby

Vin – Eau en carafe – Café
Eaux en bouteille (plate ou gazeuse)
avec supplément tarifaire



IL ÉTAIT UNE FOIS

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 pétillant et ses amuse-bouche

Terrine campagnarde

Filet de porclet cuit au miel
gratin dauphinois

Salade – Camembert

Riz au lait

Vins
Café


37
km

Épopée Médiévale et Florale



Faites un bond dans le passé aux alentours de l'An Mil avec la visite de Domfront. Une histoire riche et passionnante vous attend au cœur de la Cité Médiévale. Après le déjeuner, invitation au rêve, à la flânerie, à la découverte d'espaces insolites et colorés avec la visite du jardin intérieur à ciel ouvert.

10 h 00 • Visite guidée de la Cité Médiévale et vestiges du château de Domfront-en-Poiraise (impossible le dimanche et jours fériés).

Accompagné d'un guide, direction les ruelles étroites de Domfront-en-Poiraise pour flâner et contempler les maisons à colombages, les tours, les remparts et les cours pavées. Cité privilégiée des rois anglo-normands, vous apprécierez l'architecture typique de cette ville du Moyen Âge.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Landisacq

14 h 30 • Visite guidée du Jardin « Intérieur à ciel ouvert » à Athis-Val-de-Rouvre

Ce jardin contemporain est une invitation au rêve : différentes ambiances se succèdent, des plus intimistes aux plus ludiques et près de 1 200 espèces sont représentées. L'eau y est très présente avec bassins et fontaines qui lui donnent une atmosphère apaisante. Le potager est magnifié par des miroirs, vous y découvrirez aussi tout un panel de couleurs. Au détour d'un sentier, des œuvres contemporaines surprennent le visiteur... place à la quiétude...

Fin de la journée vers 16 h 30.

CARTE POSTALE DE L'ORNE
LA RUÉE VERS L'ORNE
ÉVASION NORMANDE



Séjours passion





92 km

© David Commencal

SÉJOUR PASSION

261 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> 2 jours - 1 nuit - Hôtel ***

> Single : + 59 €

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, les repas boissons incluses, l'hébergement base chambre double, les petits déjeuners.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

2 jours – 1 nuit

Carte postale de l'Orne

Entrez le temps d'une journée dans l'univers de la noblesse d'antan avec la visite du Château de Carrouges suivi d'un déjeuner au château. Place à l'élégance du pur-sang anglais ou encore cadence rythmée du trotteur lors du spectacle auquel vous assisterez dans le lieu emblématique du Haras National du Pin. Nichée dans un cadre enchanteur au bord de son joli lac, Bagnoles-de-l'Orne vous invite à un séjour sous le signe de la détente et de l'air pur. Continuez ce programme avec les étendues de pommiers qui marquent le paysage Normand dans l'Orne et où la pomme est loin d'être un fruit défendu !

Jour 1

10 h 00 • Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du ^{xiv}^e au ^{xx}^e siècle. D'abord place forte assiégée par les Plantagenêt, reconstruit pendant la guerre de Cent Ans, il devint au cours du Grand Siècle une résidence somptueuse, réaménagée au siècle des Lumières. Doutes, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12 h 00 • Déjeuner « À la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

Dans la plus grande tradition du repas gastronomique à la française passez à la table des seigneurs de Carrouges comme autrefois le roi Louis XI ou la reine Catherine de Médicis !

14 h 30 • Spectacle des « Jueidis du Pin » au Haras National du Pin (dans une carrière, ombragée en extérieur). De début juin à début septembre (Dates : nous consulter) tous les jeudis à 15 h 00/15 (arrivée conseillée à 14 h 30).

Vous assisterez à une présentation en musique des chevaux du Haras National du Pin ponctuée par des numéros d'artistes pour finir par le prestigieux défilé d'attelages composé de la collection des voitures hippomobiles dont les couleurs rouge et noire se marient harmonieusement aux robes des chevaux !

OU « Spectacle Équestre » avec les artistes et agents du Haras National du Pin (Dans le manège d'Aure : espace couvert et chauffé, équipé de tribunes - Dates : nous consulter)

Les artistes et les agents du Haras National vous présentent des numéros équestres très variés et impressionnants : chevaux en liberté ou montés, du

dressage classique ou des numéros plus artistiques. Une mise en scène différente chaque année. *Le Haras se réserve le droit de déplacer le spectacle/ Jeudi du Pin en intérieur ou en extérieur selon le nombre de réservations et les conditions météo.*

16 h 30 • Visite guidée du Haras National du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du ^{xviii}^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance.

Vers 19 h 00 • Arrivée à l'hôtel*** de Bagnoles-de-l'Orne - Prise des chambres - Dîner - Hébergement

Soirée libre au casino de Bagnoles-de-l'Orne

Possibilité de tenter votre chance aux machines à sous du casino - carte d'identité obligatoire.

Jour 2

Petit-déjeuner à l'Hôtel***

Temps libre à l'hôtel ou découverte libre de Bagnoles-de-l'Orne

12 h 30 • Déjeuner à Bagnoles-de-l'Orne

15 h 00 • Visite guidée et dégustation à la cave Bagnoles de Pom' à Bagnoles-de-l'Orne

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, et les savoir-faire ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de la journée vers 16 h 30





88
km

2 jours – 1 nuit

La ruée vers l'Orne

Commencez cette aventure aux confins du pays d'Ouche avec la « Vallée des Épingliers » : territoire où pendant des siècles des milliers d'hommes ont travaillé le fer. Vous visiterez notamment le dernier fabricant d'aiguilles en acier nickelé : la manufacture Bohin. Après le déjeuner, montez à bord du « Ferté-Fresnel Express » qui vous déposera devant le Château des Rêves pour une visite scénarisée. Embarquement immédiat !! L'aventure continue au cœur du petit village de Camembert et son célèbre fromage et dégustation de cidre à la Cave de la Galotière. Place à la découverte.

Jour 1

10 h 00 • Accueil café et viennoiserie et visite de la manufacture Bohin à Saint-Sulpice-sur-Risle

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la broderie, à la Haute-Couture, au patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (Boutique en fin de parcours). Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

12 h 30 • Déjeuner 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 scénarisée avec des guides en tenue d'époque du Château des Rêves et pour finir le goûter des douceurs (sous réserve le lundi et mardi).

Il est un lieu où le charme des arbres ancestraux berce non seulement les cerfs et autres biches royales mais également tous ceux qui aiment la nature et les pierres. Embarquement immédiat à bord du Ferté-Fresnel Express et en route vers les contrées des parcs et forêts aménagés du Château des Rêves, avant que d'entrer au cœur des appartements privés du Château pour une visite scénarisée insolite. Et comme notre famille est vigneronne de longue date, nous vous invitons à notre goûter des douceurs car rien de tel que la gourmandise pour agrémenter votre visite.

Vers 18 h 00 • Arrivée à l'hôtel*** à l'Aigle – Prise des chambres – Dîner – Hébergement

Jour 2

Petit-déjeuner à l'Hôtel***

10 h 00 • Visite de la Maison du Camembert à Camembert (visites d'avril à octobre) et de la fromagerie

(Pas de fabrication le week-end mais des moniteurs montrent les étapes de fabrication). 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 de ce roi du fromage. Prolongez votre visite par la fromagerie Beaumonde pour découvrir les différentes étapes de fabrication du Camembert de Normandie grâce aux baies vitrées qui vous plongent au cœur des ateliers. Du moulage manuel, en passant par les caves d'affinage et l'emballage, le Camembert n'aura plus de secret pour vous. À la fin de votre visite, pour une conclusion gourmande, une assiette de 3 parts de Camembert vous est proposée afin de différencier le pasteurisé, le thermisé ou le cru, ...). Boutique.

12 h 30 • Déjeuner à Vimoutiers (fermé lundi et vendredi).

15 h 00 • Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le week-end).

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme augeronne du XVI^e siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeeau, Calvados. Dégustation en fin de visite avec une bouteille de cidre.

Fin de la journée vers 16 h 30.

SÉJOUR PASSION

226 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> 2 jours – 1 nuit – Hôtel ***

> Single : + 41 €

> **Le prix comprend :** les visites mentionnées au programme, les repas boissons incluses, l'hébergement base chambre double, les petits déjeuners.

> **Le prix ne comprend pas :** le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



© Christine Chevalier



632
km

SÉJOUR PASSION

643 €

par personne

Base de 20 pers. payantes

> 5 jours – 4 nuits – Hôtel **

> Single : + 100 €

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, les repas boissons incluses, l'hébergement base chambre double, les petits déjeuners.

> **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

5 jours – 4 nuits

Évasion Normande

Commencer cette évasion avec l'univers des soldats du Feu et petit retour sur les jouets de notre enfance. Ensuite place à cet itinéraire riche en émotions qui explore les temps forts de l'histoire normande. Vous marcherez sur les pas des soldats de la bataille de Normandie en visitant les sites majeurs qui en retracent l'histoire : le Mémorial de Caen et les plages du Débarquement.

Jour 1

19 h 00 • Arrivée du groupe à Bagnoles-de-l'Orne, accueil, dîner et hébergement

Jour 2

Petit-déjeuner à l'hôtel **

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.

12 h 30 • Déjeuner au Mêle-sur-Sarthe (fermé le dimanche et lundi).

15 h 15 • Visite guidée du Musée des Commerces et des Marques à Tourouvre

Boîte à bouillon KUB, paquet de tapioca, râpe à fromage, brûloir à café... Ces objets ordinaires, que l'on trouvait autrefois sur les étagères des épiceries sont aujourd'hui des trésors exposés au Musée.

Puis place à un goûter aux saveurs québécoises et percheronnes.

19 h 00 • Retour à l'hôtel ** pour le dîner/logement à Bagnoles-de-l'Orne

Jour 3

Petit-déjeuner à l'hôtel **

10 h 00 • Visite guidée et dégustation à la Filature d'andouille au Teilleul (sauf le week-end).

12 h 30 • Déjeuner à Domfront

15 h 00 • Visite guidée du Musée du Jouet à La Ferté-Macé

16 h 30 • Visite guidée et dégustation à la cave des Martellières à Sept-Forges

18 h 00 • Retour à l'hôtel ** pour le dîner/logement à Bagnoles-de-l'Orne

Jour 4

Petit-déjeuner à l'hôtel **

09 h 00 • Visite du Mémorial de la Paix à Caen. Voyage au cœur de la Bataille de Normandie et de l'histoire du xx^e s

11 h 45 • Déjeuner au Mémorial de Caen

13 h 30 • Circuit guidé des Plages du Débarquement (inclus : la projection Arromanches 360°).

20 h 00 • Retour à l'hôtel ** pour le dîner/logement à Bagnoles-de-l'Orne

Jour 5

Petit-déjeuner à l'hôtel **

Temps libre à Bagnoles-de-l'Orne

12 h 00 • Déjeuner au Château de Carrouges

14 h 30 • Visite guidée du Château de Carrouges

Fin de la journée vers 16 h 00.



ART. R. 211-5

Sous réserve des exclusions prévues au deuxième alinéa (a et b) de l'article L. 211-8, toute offre et toute vente de prestations de voyages ou de séjours donnent lieu à la remise de documents appropriés qui répondent aux règles définies par la présente section. En cas de vente de titres de transport aérien ou de titres de transport sur ligne régulière non accompagnée de prestations liées à ces transports, le vendeur délivre à l'acheteur un ou plusieurs billets de passage pour la totalité du voyage, émis par le transporteur ou sous sa responsabilité. Dans le cas de transport à la demande, le nom et l'adresse du transporteur, pour le compte duquel les billets sont émis, doivent être mentionnés. La facturation séparée des divers éléments d'un même forfait touristique ne soustrait pas le vendeur aux obligations qui lui sont faites par les dispositions réglementaires de la présente section.

ART. R. 211-6

Préalablement à la conclusion du contrat sur la base d'un support écrit, portant sa raison sociale, son adresse et l'indication de son autorisation administrative d'exercice, le vendeur doit communiquer au consommateur les informations sur les prix, les dates et les autres éléments constitutifs des prestations fournies à l'occasion du voyage ou du séjour tels que :

1) la destination, les moyens, les caractéristiques et les catégories de transports utilisés ; 2) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son homologation et son classement touristique correspondant à la réglementation ou aux usages de pays d'accueil ; 3) les repas fournis ; 4) la description de l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ; 5) les formalités administratives et sanitaires à accomplir en cas, notamment, de franchissement des frontières ainsi que leurs délais d'accomplissement ; 6) les visites, excursions et les autres services inclus dans le forfait ou éventuellement disponibles moyennant un supplément de prix ; 7) la taille minimale ou maximale du groupe permettant la réalisation du voyage ou du séjour ainsi que, si la réalisation du voyage ou du séjour est subordonnée à un nombre minimal de participants, la date limite d'information du consommateur en cas d'annulation du voyage ou du séjour ; cette date ne peut être fixée à moins de 21 jours avant le départ ; 8) le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte à la conclusion du contrat ainsi que le calendrier de paiement du solde ; 9) les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article R. 211-10 ; 10) les conditions d'annulation de nature contractuelle ; 11) les conditions d'annulation définies aux articles R. 211-11, R. 211-12 et R. 211-13 ; 12) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties souscrites au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle des agents de voyages et de la responsabilité civile des associations et organismes sans but lucratif et des organismes locaux de tourisme ; 13) l'information concernant la souscription facultative d'un contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation ou d'un contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie.

ART. R. 211-7

L'information préalable faite au consommateur engage le vendeur, à moins que dans celle-ci le vendeur ne se soit réservé expressément le droit d'en modifier certains éléments.

Le vendeur doit, dans ce cas, indiquer clairement dans quelle mesure cette modification peut intervenir et sur quels éléments.

En tout état de cause, les modifications apportées à l'information préalable doivent être communiquées par écrit au consommateur avant la conclusion du contrat.

ART. R. 211-8

Le contrat conclut entre le vendeur et l'acheteur doit être écrit, établi en double exemplaire dont l'un est remis à l'acheteur, et signé par les deux parties. Il doit comporter les clauses suivantes :

1) le nom et l'adresse du vendeur, de son garant et de son assureur ainsi que le nom et l'adresse de l'organisateur ; 2) la destination ou les destinations du voyage, et, en cas de séjour fractionné, les différentes périodes et leurs dates ; 3) les moyens, les caractéristiques et les catégories des transports utilisés, les dates, heures et lieux de départ et de retour ; 4) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son classement touristique en vertu des réglementations ou des usages du pays d'accueil ; 5) le nombre de repas fournis ; 6) l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ; 7) les visites, les excursions ou autres services inclus dans le prix total du voyage ou du séjour ; 8) le prix total des prestations facturées ainsi que l'indication de toute révision éventuelle de cette facturation en vertu des dispositions de l'article R. 211-10 ; 9) l'indication s'il y a lieu, des redevances ou taxes afférentes à certains services telles que taxes d'atterrissage, de débarquement ou d'embarquement dans les ports et aéroports, taxes de séjour lorsqu'elles ne sont pas incluses dans le prix de la ou des prestations fournies ; 10) le calendrier et les modalités de paiement du prix ; en tout état de cause, le dernier versement effectué par l'acheteur ne peut être inférieur à 30 % du prix du voyage ou du séjour et doit être effectué lors de la remise des documents permettant de réaliser le voyage ou le séjour ; 11) les conditions particulières demandées par l'acheteur et acceptées par le vendeur ; 12) les modalités selon lesquelles l'acheteur peut saisir le vendeur d'une réclamation pour inexécution ou mauvaise exécution du contrat, réclamation qui doit être adressée dans les meilleurs délais, par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception au vendeur, et signalée par écrit, éventuellement, à l'organisateur du voyage et au prestataire de services concernés ; 13) la date limite d'information de l'acheteur en cas d'annulation du voyage ou du séjour par le vendeur dans le cas où la réalisation du voyage ou du séjour est liée à un nombre minimal de participants, conformément aux dispositions du 7° de l'article R. 211-6 ; 14) les conditions d'annulation de nature contractuelle ; 15) les conditions d'annulation prévues aux articles R. 211-11, R. 211-12 et R. 211-13 ; 16) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle du vendeur ; 17) les indications concernant le contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation souscrit par l'acheteur (numéro de police et nom de l'assureur), ainsi que celles concernant le contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ; dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus ; 18) la date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur ; 19) l'engagement de fournir, par écrit, à l'acheteur, au moins dix jours avant la date prévue pour son départ, les informations suivantes :

a) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la représentation locale du vendeur ou, à défaut, les noms adresses et numéros de téléphone des organismes locaux susceptibles d'aider le consommateur en cas de difficulté ou, à défaut, le numéro d'appel permettant d'établir de toute urgence un contact avec le vendeur ;

b) pour les voyages et séjours de mineurs à l'étranger, un numéro de téléphone et une adresse permettant d'établir un contact direct avec l'enfant ou le responsable sur place de son séjour ; 20) la clause de résiliation et de remboursement sans pénalité des sommes versées par l'acheteur en cas de non respect de l'obligation d'information prévue au 14° de l'article R. 211-6.

ART. R. 211-9

L'acheteur peut céder son contrat à un cessionnaire qui remplit les mêmes conditions que lui pour effectuer le voyage ou le séjour, tant que ce contrat n'a produit aucun effet. Sauf stipulation plus favorable au cédant, celui-ci est tenu d'informer le vendeur de sa décision par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception au plus tard sept jours avant le début du voyage. Lorsqu'il s'agit d'une croisière, ce délai est porté

à quinze jours. Cette cession n'est soumise, en aucun cas, à une autorisation préalable du vendeur.

ART. R. 211-10

Lorsque le contrat comporte une possibilité expresse de révision du prix, dans les limites prévues à l'article L. 211-13, il doit mentionner les modalités précises de calcul, tant à la hausse qu'à la baisse, des variations de prix, et notamment le montant des frais de transport et taxes y afférent, la ou les devises qui peuvent avoir une incidence sur le prix du voyage ou du séjour, la part du prix à laquelle s'applique la variation, le cours de la ou des devises retenu comme référence lors de l'établissement du prix figurant au contrat.

ART. R. 211-11

Lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat tel qu'une hausse significative du prix, et lorsqu'il méconnaît l'obligation d'information mentionnée au 14° de l'article R. 211-6, l'acheteur peut, sans préjudger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception :

- soit résilier son contrat et obtenir sans pénalité le remboursement immédiat des sommes versées ;
- soit accepter la modification ou le voyage de substitution proposé par le vendeur ; un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties ; toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant éventuellement dues par l'acheteur et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop-perçu doit lui être restitué avant la date de départ.

ART. R. 211-12

Dans le cas prévu à l'article L. 211-15, lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur annule le voyage ou le séjour, il doit informer l'acheteur par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception ; l'acheteur, sans préjudger des recours en réparation des dommages éventuellement subis, obtient auprès du vendeur le remboursement immédiat et sans pénalité des sommes versées ; l'acheteur reçoit, dans ce cas, une indemnité au moins égale à la pénalité qu'il aurait supportée si l'annulation était intervenue de son fait à cette date.

Les dispositions du présent article ne font en aucun cas obstacle à la conclusion d'un accord amiable ayant pour objet l'acceptation, par l'acheteur, d'un voyage ou séjour de substitution proposé par le vendeur.

ART. R. 211-13

Lorsque, après le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par l'acheteur, le vendeur doit immédiatement prendre les dispositions suivantes sans préjudger des recours en réparation pour dommages éventuellement subis :

- soit proposer des prestations en remplacement des prestations prévues en supportant éventuellement tout supplément de prix et, si les prestations acceptées par l'acheteur sont de qualité inférieure, le vendeur doit lui rembourser, dès son retour, la différence de prix ;
- soit, s'il ne peut proposer aucune prestation de remplacement ou si celles-ci sont refusées par l'acheteur pour des motifs valables, fournir à l'acheteur, sans supplément de prix, des titres de transport pour assurer son retour dans des conditions pouvant être jugées équivalentes vers le lieu de départ ou vers un autre lieu accepté par les deux parties. Les dispositions du présent article sont applicables en cas de non respect de l'obligation prévue au 14° de l'article R. 211-6.

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE RÉSERVATION POUR GROUPES DE « LOISIRS ACCUEIL ORNE »

Article 1 – Les Agences de réservation touristique

L'Agence de réservation touristique « Escap'Orne » également dénommée Services Loisirs Accueil, est conçue pour assurer la réservation et la vente de tous les types de prestations de loisirs et d'accueil, principalement en espace rural. Ils facilitent la démarche du public en lui offrant un choix de nombreuses prestations et en assurant une réservation rapide et sûre. Les Agences de réservation touristique sont des instruments d'intérêt général mis à la disposition de tous les types de prestataires qui en sont membres et qui ont passé avec eux une convention de mandat.

Article 1 bis - Information

La présente brochure (cf. Brochure) constitue l'offre préalable visée par les conditions générales ci-contre et elle engage l'Agence de réservation touristique de l'Orne, également dénommée Loisirs Accueil Orne. Toutefois des modifications peuvent naturellement intervenir dans la nature des prestations. Conformément à l'article R. 211-17 du Code du Tourisme, si des modifications intervenaient, elles seraient portées par écrit à la connaissance du client, par Loisirs Accueil Orne avant la conclusion du contrat.

Article 2 – Responsabilité

Loisirs Accueil Orne est responsable dans les termes de l'article L. 211-17 du Code du Tourisme, qui stipule :

« Toute personne physique ou morale qui se livre aux opérations mentionnées à l'article 1^{er} est responsable de plein droit à l'égard de l'acheteur de la bonne exécution des obligations résultant du contrat, que ces obligations soient à exécuter par elle-même ou par d'autres prestataires de services, sans préjudice de son droit de recours contre ceux-ci.

Toutefois elle peut s'exonérer de tout ou partie de sa responsabilité en apportant la preuve que l'inexécution du contrat est imputable soit à l'acheteur, soit au fait, imprévisible et insurmontable, d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure. »

Article 3 – Réservation

La réservation devient ferme lorsqu'un acompte représentant 25 % du prix du séjour et un exemplaire du contrat signé par le client, ont été retournés à Loisirs Accueil Orne avant la date limite figurant sur le contrat. Un 2^e acompte de 60 % devra être réglé 30 jours avant la date de sortie. Cependant toute option téléphonique ou écrite n'est reconnue par Loisirs Accueil Orne que comme une prise d'intérêt à l'une de ses réalisations. Elle ne peut occasionner aucune réservation de sa part.

Article 4 – Inscriptions tardives

En cas d'inscriptions tardives moins de 30 jours avant le début du séjour, la totalité du règlement sera exigée à la réservation.

Article 5 – Règlement du solde

Le client devra verser au service de réservation, sur présentation d'une facture, le solde de la prestation convenue et restant due, et ceci un mois avant le début des prestations (excursion, séjour...). sous réserve du respect de l'article R. 211-8,10 du Code du Tourisme, ainsi que la liste nominative des membres du groupe comportant la liste précise des personnes partageant les chambres. Le client n'ayant pas versé le solde à la date convenue est considéré comme ayant annulé son voyage. Dès lors, la prestation est de nouveau offerte à la vente et aucun remboursement ne sera effectué.

Article 6 – Bons d'échange

Dès réception du solde, Loisirs Accueil Orne adresse au client un bon d'échange que celui-ci doit remettre au(x) prestataire(s) lors de son arrivée, et éventuellement pendant le séjour.

Article 7 – Arrivée

Le groupe doit se présenter au jour et à l'heure mentionnés sur le (ou les) bon(s) d'échange.

En cas d'arrivée tardive ou différée ou d'empêchement de dernière minute, le client doit prévenir directement le(s) prestataire(s) dont l'adresse et le téléphone figurent sur le(s) bon(s) d'échange(s).

Les prestations non consommées au titre de ce retard resteront dues et ne pourront donner lieu à aucun remboursement.

Article 8 – Annulation

Toute annulation doit être notifiée par Lettre Recommandée ou par e-mail à Loisirs Accueil Orne. L'annulation émanant du client entraîne, outre les frais de dossier, les retenues suivantes :

a) D'individuels dans un groupe :

- annulation plus de 30 jours avant le début du séjour : 10 % du prix du séjour,
- annulation entre le 30^e et le 21^e jour inclus : 25 % du prix du séjour,
- annulation entre le 20^e et le 8^e jour inclus : 50 % du prix du séjour,
- annulation entre le 7^e et le 2^e jour inclus : 75 % du prix du séjour,
- annulation à moins de 2 jours : 90 % du prix du séjour.

En cas de non présentation du client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

b) D'un groupe :

- jusqu'à 60 jours avant le départ : 23 euros / personne,
- entre 30 et 21 jours : 25 % du forfait / personne,
- entre 20 et 8 jours : 50 % du forfait / personne,
- entre 7 et 2 jours : 75 % du forfait / personne,
- moins de 2 jours du départ ou non présentation du groupe : 100 % du forfait / personne.

Article 9 – Interruption de séjour

En cas d'interruption du séjour par le client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

Article 10 – Assurances

Loisirs Accueil Orne attire l'attention du client sur la possibilité de souscrire un contrat d'assurance couvrant les conséquences d'une annulation résultant de certaines causes.

Article 11 – Modification par le service de réservation d'un élément substantiel du contrat

Se reporter à l'article R. 211-11 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 12 – Annulation du fait du vendeur

Se reporter à l'article R. 211-12 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 13 – Empêchement pour le vendeur de fournir en cours de séjour les prestations prévues dans le contrat.

Se reporter à l'article R. 211-13 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 14 – Réclamation

Toute réclamation relative à l'inexécution ou à la mauvaise exécution du contrat doit être adressée à Loisirs Accueil Orne dans un délai d'un mois, par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception, et peut être signalée par écrit, éventuellement à l'organisateur du voyage et au prestataire de service concerné.

Article 15 – Hôtels

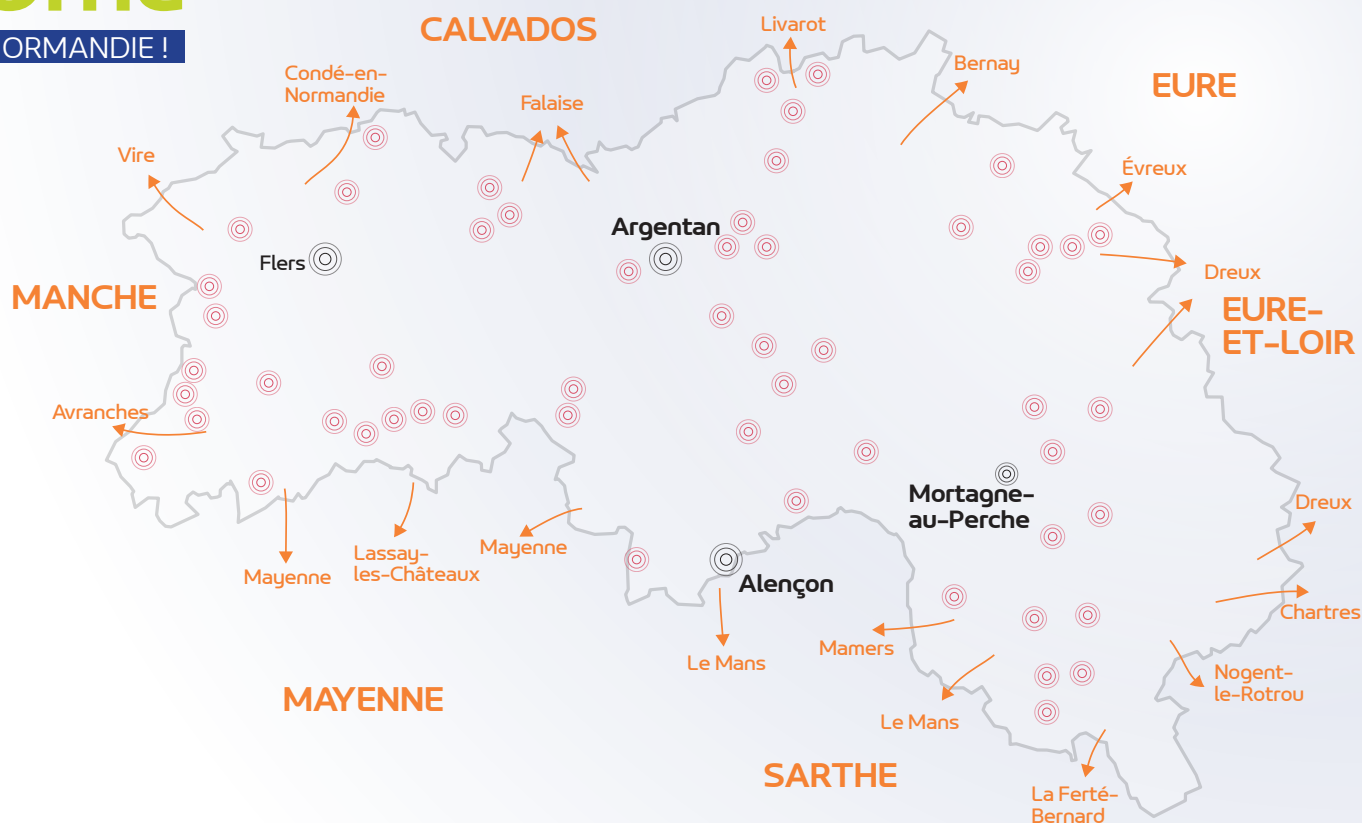
Les prix comprennent la location de la chambre et le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète. Sauf indication contraire, ils ne comprennent pas les boissons des repas. Lorsqu'un client occupe seul une chambre prévue pour loger deux personnes, il lui est facturé un supplément dénommé « supplément chambre individuelle ». Le jour du départ, la chambre doit être libérée avant midi.

Article 16 – Assurance Responsabilité Civile Professionnelle

Loisirs Accueil Orne a souscrit une assurance auprès de GROUPAMA à hauteur de 762 245 euros par année d'assurance et par sinistre, dommages corporels, matériels et immatériels confondus, contrat n° 957942-812702 afin de couvrir les conséquences de la Responsabilité Civile Professionnelle que Loisirs Accueil Orne peut encourir.

l'Orne

EN NORMANDIE !



l'Orne
se plie en 4 C
pour vous :



CALVADOS



CAMEMBERT



CHÂTEAUX



CHEVAL



www.escaporne.fr
groupe@orne.fr

ESCAP'ORNE
LOISIRS ACCUEIL ORNE

27, bd de Strasbourg – CS 30528
61017 ALENÇON cedex

02 33 15 00 06

