

À partir de  
**44 euros/pers.**  
À partir de 20 personnes 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.

# Savoir-faire ornais

Une belle journée dans le Perche à la rencontre des producteurs qui perpétuent une fabrication artisanale respectueuse des traditions et savoir-faire tout en utilisant des moyens modernes.



## 10 h 00 • Visite guidée du Manoir et Domaine de Courboyer (extérieur et intérieur)

Site emblématique du Perche, la Maison du Parc est le siège du Parc naturel régional du Perche et un site touristique incontournable. Face à un manoir du XV<sup>e</sup> 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. Le domaine de 65 hectares propose des circuits pédestres balisés, le visiteur y découvre un paysage vallonné typique du Perche et des races locales : chevaux percherons, ânes normands du Cotentin...

## 12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à St Germain la Coudre

## 14 h 30 • Visite guidée d'un élevage d'escargots à Perche en Nocé

La première étape de votre voyage vous amène chez le plus grand éleveur de bêtes à cornes de tout le Perche ! Point de taureaux ou de béliers à l'horizon, notre héliculteur et son épouse excellent dans l'élevage d'escargots. Vous percerez les secrets de son anatomie de sa vie et de son mode de reproduction. Puis place au parc d'élevage où déjà plus de 3 millions de bébés escargots ont vu le jour. Vous irez de surprises en découvertes les plus surprenantes. Dégustation.

## 16 h 00 • Visite guidée de la Cidrerie du Perche

Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, Nathalie et Dominique Plessis, producteurs récoltants en agriculture biologique, vous accueillent à la Cidrerie Traditionnelle du Perche aujourd'hui installée dans des bâtiments HQE (Haute Qualité Environnementale). La Vidéo « Le Cidre hier et aujourd'hui » retrace les étapes de la fabrication du cidre et du calvados. La visite guidée des installations et la dégustation permettent de découvrir ce métier et la large gamme de produits traditionnels.

Départ vers 17 h 30

## > À la carte <

(Autres visites possibles, attention le tarif de la journée en sera modifié.)

- Visite de la Chapelle Montligeon
- Visite du Jardin François
- Visite du Musée des Arts et Traditions Populaires du Perche



## Suggestion de menu

Kir

■■■

Rillettes de thon, poivron grillé et Mesclun

■■■

Parmentier de bœuf normand, fondue d'oignons et tome

■■■

Faissettes de campagne aux herbes, salade

■■■

Baba au raisin, ananas et crème fermière

■■■

Vin et café