



Saveurs d'Antan

43 €

par personne

Base 20 personnes payantes

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 Normandie, et vous connaîtrez les secrets de fabrication des biscuits de Lonlay l'Abbaye ou de la célèbre filature d'andouilles au Teilleul. Sans oublier les somptueuses recettes de notre restaurant « Pot au feu ou Tête de veau », régaliez vos papilles et ouvrez grand vos yeux.

10 h 00 > Découverte guidée de Bagnoles de l'Orne Normandie et ses légendes (guidée : 2 h à pied ou 1 h en car + 1 h à pied) (sauf le dimanche)

La station Bien-être de Bagnoles de l'Orne Normandie vous ravira par son charme rétro... Mais saviez-vous que sous ses paisibles apparences, Bagnoles de l'Orne Normandie 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.

12 h 30 > Déjeuner « Pot au feu » ou « Tête de Veau » à la Ferté Macé

OPTION A - 15 h 00 > Visite guidée de la biscuiterie de Lonlay l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

La biscuiterie de l'Abbaye vous ouvre ses portes et vous entraîne au cœur des ateliers. Vous découvrirez toutes les étapes de fabrication des biscuits : le pétrissage, le façonnage, la cuisson et le conditionnement. Dégustation et accès à la boutique.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe, le port des bijoux est interdit pendant la visite.

OPTION B - 15 h 00 > Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul (sauf dimanche)

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.

Fin de la visite vers 17 h 00



Menu « Pot au Feu »

Kir au poiré - Tartine aux boudins noirs

Le Bouillon et ses croûtons

Pot au Feu (3 viandes) et ses légumes

Assiette de salade et fromages

Gâteau Grand-mère et sa crème anglaise

Vins - café



© Biscuiterie61

© Andouille61