

Les Jeudis du Pin

54€

par personne

Base 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.



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 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.

12 h 00 > Déjeuner dans un restaurant à Fontenai sur Orne

14 h 45 > Les "Jeudis du Pin" au Haras national du Pin (dans une carrière, ombragé en extérieur) - Dates non communiqué pour 2019, tous les jeudis à 15 h 00 (arrivée conseillée à 14 h 45)

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 Equestre" 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 monté, du dressage classique ou des numéros plus artistiques. Une mise en scène différente chaque année.

16 h 30 > Visite guidée et dégustation à la Maison Périgault à Gouffern-en-Auge

A 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.

Départ vers 18 h 00



Kir Normand

Rillette de maquereaux de nos côtes, vinaigre de cidre et crème fermière, vinaigrette de carottes

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

Camembert et son mesclun de salade

Bourdin aux pommes tièdes

Vins - café

