

Escapade dans les Alpes mancelles

À partir de
52 €
par personne
Base 20 personnes payantes

> Base 20 : 54 €, base 30 : 52 €, base 40 : 48 €

- > **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 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 ». Un cadre où la nature est reine et... où vous serez roi !

09h45 > 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 XI^e et XII^e siècles, dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie).

12h00 > Déjeuner à Saint Léonard des Bois

15h00 > Promenade à Sillé le Guillaume en petit train (54 places maxi)

Embarquez pour le fameux petit train de Sillé Plage, ce « Tortillard » toujours ponctuel trace sa route à travers la forêt et épouse les langoureux contours du plan d'eau.

15h45 > Pause au Refuge du Trappeur face à la plage du Lac au cœur de la Forêt Domaniale de Sillé le Guillaume

1 crêpe et 1 verre de cidre

16h30 > Visite guidée et dégustation à l'Atelier JeanTaine à St-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 accueilli 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.

Départ vers 18h30



Kir au Poiré

Salade de boudin blanc et pomme fruit
OU Feuilleté de saumon et sa petite salade

Cuisse de canard sauce au poivre et ses légumes
OU Langue à la sauce piquante

Duo de fromages et sa croquante

Crème brûlée
OU Tarte aux pommes

Vin - café

