

Gourmets et Gourmands

45 €

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.



Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine et de mets délicats. Après une alléchante incursion au beau milieu des biscuits pur beurre, le Manoir du Lys vous ouvrira ses portes et vous fera passer un moment inoubliable. Suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

10h30 > Visite 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...).

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

12h45 > Déjeuner dans un restaurant gastronomique à Bagnoles de l'Orne Normandie

16h00 > 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.

Départ vers 17 h 30



Kir et ses mélanges salés

L'œuf, polenta grillée /
Lard de Colonnata / Pop'Corn

Le Merlu, Poireaux /
Beurre Blanc / Herbes

Trou Normand

Le Bœuf, Pommes de terre /
Échalote à la Bordelaise

L'Assiette de Fromages

La Pomme, Confité / Biscuit rustique /
émulsion « Teurgoule »

Vins - café

