



La route du Camembert



43 €
par personne
Base 20 personnes payantes

Retrouvez au cœur de ce périple le roi des fromages ainsi que d'autres fleurons normands : cidre, pommeau et calvados !

10h00 > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au cœur du Village fromager de la fromagerie E.Graindorge. A travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée: de la collecte du lait jusqu'à l'emballage des fromages. En fin de visite, dégustation et boutique. **Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Le vendredi pas d'activité dans l'atelier fabrication.**

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à le Sap en Auge (fermé le lundi)

15h00 > Visite commentée de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre)

C'est ici, dans ce village, au cœur du pays d'Auge et de ses champs vallonnés qu'est né le camembert. Vous découvrirez tous les secrets de ce fromage et son évolution au fil des siècles. Vous remonterez le temps jusqu'aux premiers gestes et aux pratiques ancestrales de fabrication du camembert. Dégustation en fin de visite.

16h45 > Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le week-end)

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme auge-ronne du XVIe siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeau, calvados. Dégustation en fin de visite.

Départ vers 18h 15

- > **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.



-  Kir Normand
- Brioche Normande
- OU** terrine de campagne maison
- Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
- OU** Bœuf braisé au cidre
- Fromages normands
- Fondant aux poirestes sa crème anglaise
- OU** Tarte aux pommes normandes
- Vins - café
- 