

Mélanges normands

38 €

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.



Découvrez le secret de fabrication de l'andouille de Vire, depuis 1936, nous perpétuons la fabrication de charcuteries traditionnelles de Normandie dans le respect des traditions de nos terroirs, dans le respect de nos éleveurs. Après un bon repas place à la visite commentée du magnifique château et son jardin de Pontécoulant en Suisse Normande.

10 h00 > Visite guidée et dégustation à la filature d'andouilles Jacky Leduc à Le Tailleul

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. **Visite impossible le dimanche.**

12 h30 > Déjeuner dans un restaurant à Landisacq

15 h00 > Visite commentée du magnifique Château de Pontécoulant

Près de Clécy et Condé sur Noireau, le château de Pontécoulant est un joyau de la Suisse Normande.

Au cours de votre visite au Domaine de Pontécoulant, vous découvrez l'histoire de la famille noble normande : les Doulcet de Pontécoulant établie sur ces terres calvadoisiennes depuis le XIV^e siècle.

Le château est toujours meublé de collections des XVI^e et XVIII^e siècles.

Vous pouvez également vous promener dans le parc à l'anglaise créé sous le règne de Louis XVI. Surplombant la rivière, c'est une promenade bien agréable en toutes saisons.

Départ vers 17 h00



Kir pétillant et ses mises en bouche

Tourte normande et salade

Cuisse de poulet rôtie
et sa garniture

Salade- Camembert

Riz glacé

Vins - café

