



Dans tous les sens du Perche

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.



Mettez tous vos sens en éveil. Telle est la promesse de cette journée dans le Perche. Vous pourrez admirer la beauté de l'architecture percheronne, mettre vos papilles en émoi avec un déjeuner dans un cadre enchanteur et entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoirs-faires ancestraux. Pour conclure cette belle journée, une visite et dégustation de la cidrerie de La Maison Ferré à Comblot au cœur du Perche.

10h00 > Visite guidée de Bellême -Petite Cité de Caractère

Au cœur du Perche, découvrez cette belle ville close avec ses hôtels particuliers et ses maisons à tourelles.

La distinction «Petites Cités de Caractère» est délivrée aux petites villes et villages possédant un patrimoine architectural et paysager remarquable, ils sont 7 dans l'Orne à être labellisés : Bellême, La Perrière, Longny au Perche qui sont au cœur du Perche Ornaïs, Le Sap dans le Pays d'Auge, Domfront dans le Bocage Ornaïs, Saint Céneri le Gérei dans les Alpes Mancelles et Ecouché dans le Pays d'Argentan.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

14h30 > Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême

Entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoirs-faires ancestraux. Savons à froid, Huiles précieuses sèches, baumes, shampooing laissez-vous conter la magnifique histoire de ces essences odorantes. Afin de continuer cette visite chez vous, n'oubliez pas de prendre votre cadeau.

16h30 > Visite et dégustation de La Maison Ferré à Comblot au cœur du Perche

Un corps de ferme traditionnel du Perche. Visite des caves de la salle de l'alambic, et des vergers. Dégustez ces saveurs dans notre boutique avec les produits de la ferme à votre disposition !

Fin de journée vers 17h45



Kir Normand

Carpaccio de Bœuf « race normande », mesclun de salade à l'andouille fumée du perche, pesto basilic

Pavé de saumon beurre blanc citronnée

Garniture : Pomme de terre et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Terrine de pommes caramélisées

Vins - café

