

Escapade dans les Alpes mancelles

À partir de

53 €

par personne

Base 20 personnes payantes (sauf dimanche et lundi)

> Base 30 : 50 €, base 40 : 48 €, base 50 : 47 €

> **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.



© Blanchon N



© Jeantaine

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 > Visite guidée et dégustation du Musée de l'Abeille à Saint-Germain-sur-Sarthe

Plongez dans le monde merveilleux des abeilles et découvrez leur hiérarchie extraordinaire au sein de leur ruche. Vous découvrirez aussi une exposition de matériel apicole et approfondirez vos connaissances à l'aide de projections vidéos. Dégustation et possibilité d'achat.

12h00 > Déjeuner à Saint Léonard des Bois

14h00 > 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).

16h00 > 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 18h00



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

