

Saveurs au feu de bois

52 €

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.



© Elysée Rangée



© Cherecheky

Une côte de bœuf grillée au feu de bois, voilà de quoi vous mettre en appétit ! Ajoutez à cela le talent des producteurs de la poterie de Gers et la passion de Monsieur Crué pour le monde du ferroviaire : vous obtiendrez la recette parfaite d'une journée des plus séduisantes !

10 h 00 > Accueil petit déjeuner puis découverte commentée du « Chemin de fer miniature » à Clécy

Situé sur un site exceptionnel d'anciennes carrières à chaux, le « Chemin de Fer Miniature » vous accueille autour d'un petit déjeuner (1 café + 1 viennoiserie du boulanger et 1 jus de fruit) avant de vous plonger dans la découverte de l'une des plus grandes maquettes de chemin miniature d'Europe : maisons, garde-barrières, signaux ferroviaires, aiguillages... rien ne manque à la reconstitution de ces circuits différents que 250 locomotives et 450 wagons parcourent sur 450 mètres de rails. Cette visite en son et lumière, vous transporte au pays de l'infiniment petit. Sur place, visite libre des anciens fours à chaux, boutique.

12 h 30 > Déjeuner « Côte de bœuf à la cheminée » à Landisacq

15 h 00 > Visite commentée de la poterie à Ger

Implanté dans un ancien village potier de la commune de Ger, le musée vous propose un nouveau parcours à la rencontre de 6 siècles de production potière dans le Mortainais et le Domfrontais. A travers les différents bâtiments, la cour et le verger du village, découvrez l'invention du pot de grès et ses multiples usages, la filière et les techniques de production, l'histoire de la communauté des potiers ainsi qu'une importante collection de céramiques contemporaines.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir pétillant
et ses amuses bouche

Croustillant de saumon
avec salade

Côte de Bœuf grillée
au feu de bois
et son gratin dauphinois

Salade - Camembert

Charlotte aux pêches

Vins - café

