

La route du Camembert

46,50 €
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.



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

10h00 > Visite de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre) et de la Fromagerie

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 de ce roi du fromage.

Prolongez votre visite par la fromagerie Beaumoncel pour découvrir les différentes étapes de fabrication du Camembert de Normandie grâce aux baies vitrées qui vous plongent au cœur des ateliers. Du moulage manuel, en passant par les caves d'affinage et l'emballage, le Camembert n'aura plus de secret pour vous.

À la fin de votre visite, pour une conclusion gourmande, une assiette de 4 parts de camembert vous est proposée afin de différencier le pasteurisé, le thermisé ou le cru, (...). Boutique.

13h00 > Déjeuner dans un restaurant à le Sap-en-Auge (fermé le lundi)

15h15 > Visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers

Le musée du camembert valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. Il défend également le camembert AOP (appellation d'origine protégée). De la collecte du lait à la commercialisation, en passant par l'emprésurage, le moulage et l'affinage, cette présentation fait revivre toutes les étapes de la fabrication du fromage au travers une riche collection de matériels anciens. Le musée du camembert propose également une collection unique d'étiquettes de camembert à travers les pays, l'histoire ou la culture. Une dégustation est proposée ainsi qu'une projection permettant de découvrir la fabrication traditionnelle et artisanale du fameux fromage.

16h30 > 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 augeronne du XVI^e 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 18h00



Kir normand

Terrine de campagne maison

Coq au vin

Fromages normands

Mousse de pommes caramélisée au calvados

Vins - café

