

> Il était une fois 🚗 38 km

© LE RHINO - T61

Saveurs d'antan

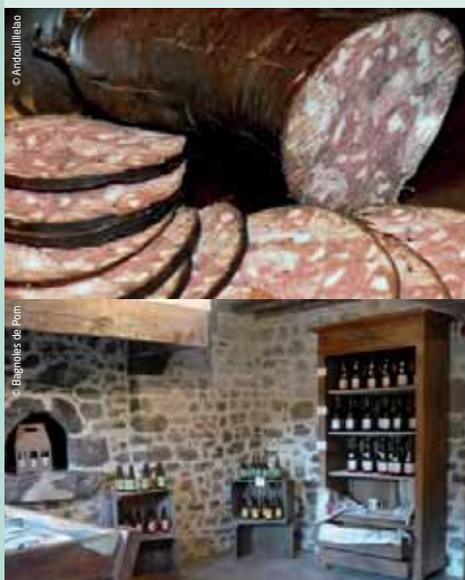
45 €

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.



© Andouilles de Pom'

© Bagnoles de Pom'



La curiosité est au cœur de cette belle journée, vous remonterez l'histoire de Normandie à travers la passionnante visite de Bagnoles de l'Orne Normandie, les secrets de la célèbre filature d'andouilles au Teilleul, sans oublier toutes les facettes du métier de cidriculteur biologique.

10 h 30 > Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul (sauf le week-end et jours fériés)

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.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Juvigny-Val-d'Andaine

14 h 30 > Découverte guidée de Bagnoles de l'Orne Normandie (sauf le dimanche)

La station Bien-être de Bagnoles de l'Orne Normandie vous ravira par son charme rétro... Mais saviez-vous que sous ses paisibles apparences, Bagnoles de l'Orne Normandie est source de nombreuses légendes, que des fées, lutins et autres personnages ont peuplé la forêt des Andaines. Découvrez Bagnoles sous son aspect fantastique : des eaux bienfaitantes de Bagnoles qui redonneraient force et vigueur à l'étrange Roc au chien, votre guide vous contera toutes les histoires de la mystérieuse mais charmante station thermale.

16 h 30 > Visite guidée et dégustation à Bagnoles de Pom'

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, Bienvenue à « Bagnoles de Pom' », une ferme cidricole en agriculture biologique.

Ludovic Dubreuil et Marie-Hélène Brard, ont à cœur de vous faire découvrir leur métier et vous faire déguster toute la gamme des produits cidricoles. et les savoir-faires ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de la visite vers 17 h 00



Kir au Poiré Domfront
et bouchées salées (2 pièces)

Rillettes de saumon
en millefeuille Croustillant

Cuisse de Pintadeau,
fruits secs et petit jus
Garniture : un féculent et légumes frais

Camembert Fermier, salade du moment

Assiette gourmande
(entremets aux fruits de saison,
brownie chocolat-noisettes,
panna cotta à l'orange)

Vins - café

