



48
km



Pastels de couleurs

Découvrez l'exception au cœur du Pays d'Alençon ! Entrez dans l'univers mythique du Tour de France au travers d'une collection impressionnante de vélos, de maillots, revisitez les exploits de « Poulidor ». Après le déjeuner, place à la digestion dans le magnifique jardin de La Mansonière à Saint-Céneri-le-Gérei dans les Alpes mancelles...

10 h 00 • Visite guidée du Musée du Vélo à Villeneuve-en-Perseigne

Découvrez toute l'histoire de la compétition cycliste de 1890 à nos jours à travers des films, documents, vélos, maillots célèbres, souvenirs... Retrouvez des pièces de collections uniques comme le vélo « l'auto » avec son dérailleur « super champion » autorisé pour la première fois dans le Tour 1937.

Plongez dans l'ambiance des grandes courses, de la caravane du tour et retrouvez les champions qui ont marqué l'histoire du sport cycliste unique en France.

12 h 45 • Déjeuner dans un restaurant à Lalacelle

15 h 30 • Visite guidée des Jardins de La Mansonière à Saint-Céneri-le-Gérei

Sur l'une des collines qui dominent la Sarthe, « Les Jardins de La Mansonière », jardin d'atmosphère où l'accent est mis sur le songe, vous invitent à venir savourer leur sereine béatitude.

Des ombres se poursuivent dans la noisetteraie secrète, la fontaine s'ébroue, les arbres chantent dans les doigts du vent leur fol amour pour les roses ineffables tandis que le jardin lunaire célèbre ses noces d'argent.

Mais c'est à l'écart, au pied des frêles reliques d'un oratoire disparu que se cache le cœur spirituel du jardin ; consacré par le chant des oiseaux, un petit potager gothique se souvient de l'essentielle simplicité. Il est un trait d'union avec l'infini des prairies et le passé inspiré du village.

Départ vers 17 h 30.

ANIMATION ET DÉTENTE

49 € / Base de
par personne / 20 pers.
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.



Kir au poiré « Fournier »
et mise en bouche de saison

Galette de blé noir au jambon fumé
de la Manche et champignons, salade

Rôti de bœuf sauce camembert, pommes
de terre à l'ail et céleri rôti aux épices

Assiette de salade
et 2 fromages normands

Pomme pochée au cidre rosé puis rôtie,
sauce caramel beurre salé
et tuile croquante

Vin rouge – Cidre – Eau
Café