

Nouveauté 2023



38 km



© J.-E. Rubiño

© Musée du lait

# Gourmets et Gourmands



## AU BONHEUR DU TERROIR

54 €  
par personne

Base de  
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 et ses mélanges salés

Terrine de canard, foie gras, pickles / Champignons au vinaigre

Suprême de volaille, cromesquis de risotto aux herbes

Sablé normand, pomme, caramel au beurre salé / sablé

Vins blanc et rouge – Eaux Café

Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine, de mets délicats et d'objets anciens. Venez découvrir le pesons à ressort, la loupe d'Orme et bien d'autres objets incroyables au Musée du Pot à lait. Le Manoir du Lys vous ouvrira ensuite ses portes et vous fera passer un moment inoubliable. Suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

### 10 h 00 • Visite guidée du Musée du Pot au lait à Villaines-la-Juhel

Comment s'appelle cet objet ? À quoi sert un pelou ?

Nous vous invitons à trouver toutes les réponses auprès de ce passionné. Au fil de votre visite après avoir vu bon nombre d'objets liés au métier agricole d'antan, découvrez les différents moules à fromages (Emmental, Munster, Reblochon...), les barattes à beurre et la pièce principale d'une ferme reconstituée. Puis place à la dégustation de Tome de Pré-en-Pail.

### 12 h 45 • Déjeuner dans un restaurant gastronomique à Bagnolles-de-l'Orne-Normandie

### 16 h 00 • Visite guidée et dégustation aux Caves Chatel à Rives-d'Andaines (La Chapelle-d'Andaine)

Au cœur du chai de vieillissement de Calvados (50 fûts), votre hôte présente l'historique du Calvados et plus particulièrement l'origine du Calvados Domfrontais issu de la pomme et de la poire. Il en retrace les différentes étapes depuis le ramassage des fruits jusqu'à la distillation. Il évoque le métier de négociant éleveur et les différents débouchés des produits du terroir et la création de marques déposées à base de Calvados.

La visite se termine par la dégustation de ses produits maison à savoir le « Pom-Cherry » et la « Bagnolèse » sans oublier le Calvados.

Départ vers 17 h 30.