

Nouveauté 2023



© P. Peigney - Tours du Pot

© Musée du Lait

50 km



Tours Détours et Gourmandises

AU BONHEUR DU TERROIR

61 € / Base de 20 pers. payantes
par personne

> **Base 30 : 58 €, base 40 : 57 €, base 50 : 55 €.**

> **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.



Cocktail pétillant à base de citron ou de framboise, accompagné de ses 2 toasts
Salade de truite fumée et œuf mollet
Rosbif et son jus de viande
Assiette de 2 fromages et salade
Fraisier et son coulis de fruits rouges
Vin – Eau en carafe – Café
Eaux en bouteille (plate ou gazeuse) avec supplément tarifaire

Incursion au cœur de la nature avec Saint-Céneri-le-Gérei et ses ruelles sinueuses puis place au déjeuner dans un restaurant niché dans un écrin de verdure. Et pour finir votre journée agréablement venez découvrir le pesons à ressort, la loupe d'Orme et bien d'autres objets incroyables au Musée du Pot à Lait.

10 h 00 • **Circuit guidé des Alpes mancelles**

En compagnie de votre guide conférencier, vous découvrirez les sites pittoresques des Alpes mancelles et visiterez l'un des plus beaux villages de France, Saint-Céneri-le-Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant un des plus beaux méandres de la Sarthe, vous apprécierez son patrimoine architectural remarquable [Église romane des XI^e et XII^e siècles, dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie].

12 h 30 • **Déjeuner à Villaines-la-Juhel** (fermé le mercredi et le dimanche).

15 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.

Fin vers 17 h 30.