



© Bagnoles de Pom.


38
km



© D. Commercial. Cbly.



Saveurs d'antan

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 00 • **Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul** (sauf le week-end).

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 00 • **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 bienfaisantes 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-faire ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de la visite vers 18 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

50 €
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 au poiré Domfront
et bouchées salées (2 p.)

Rillettes de saumon
en millefeuille croustillant

Mignon de porc laqué,
échalote confite au poiré et jus de viande
Garniture : un féculent et légumes frais

Camembert fermier – Salade du moment

Barre chocolat noir, crémeux citron,
pétales de maïs

Vins blanc et rouge – Poiré Domfront
Café – Mignardise