



Nouveauté 2025



© Biscuiterie de l'abbaye.

© Tourisme61.

36 km



# Saveurs du Terroir

Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine et de biscuits. Venez découvrir le sablé, le petit Normand, le cookie ou encore le Trouvillais. Puis petite halte à Bagnoles-de-l'Orne pour le déjeuner et tentez votre chance aux machines à sous du casino, suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

**10 h 00 • Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye** (sauf week-end et jours fériés)  
En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay-l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablés pur beurre, cookies, Trouvillais...).

**Port de la blouse et de la coiffe obligatoire. Bijoux strictement interdits pendant la visite (boucles d'oreilles, montres, bagues, colliers, bracelets, piercings, ...).**

**12 h 15 • Déjeuner dans un restaurant à Bagnoles-de-l'Orne**

**14 h 30 • Venez tenter votre chance au Casino de Bagnoles-de-l'Orne et peut-être serez vous le gagnant du jour** (Seules conditions : être majeur et non interdit de jeux. L'accès aux casinos est soumis à la présentation d'une pièce d'identité en cours de validité).

**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.

## AU BONHEUR DU TERROIR

**50 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

> **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 Normand et sa mise en bouche

Cœuf parfait caviar végétal,  
jambon cru de la Manche

Suprême de poulet,  
pomme de terre fumée  
(les garnitures peuvent changer  
suivant la saison)

Salade – Camembert

Brioche poêlée : marmelade  
d'Agrumes, glace maison

Vins – Eau – Café et mignardise