



AU BONHEUR DU TERROIR

49 €
par personne

Base de 20 pers. payantes


32
km



Artisans d'hier et d'aujourd'hui

Une côte de bœuf grillée, voilà de quoi vous mettre en appétit ! Découvrez des artisans passionnés de goût et de saveurs qui mettent en valeur le terroir de la région au travers de recettes gourmandes qui feront plaisir à vos papilles sans oublier les effluves sucrées de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye. Ajoutez à cela le talent des producteurs de la poterie de Ger : vous obtiendrez la recette parfaite d'une journée des plus séduisantes !

10 h 00 • Visite audio 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 (sablé 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 30 • Déjeuner à Landisacq

15 h 00 • Visite commentée du Musée de la Céramique à Ger

Implanté dans un ancien village potier de la commune de Ger, le Musée vous propose un nouveau parcours à la rencontre de 6 siècles de production potière dans le Mortainais et le Domfrontais. À travers les différents bâtiments, la cour et le verger du village, découvrez l'invention du pot de grès et ses multiples usages, la filière et les techniques de production, l'histoire de la communauté des potiers ainsi qu'une importante collection de céramiques contemporaines.

Fin de journée vers 17 h 00.



Kir pétillant et ses amuse-bouches

Tourte Normande avec salade

Côte de bœuf grillée
et son gratin dauphinois

Salade – Camembert

Entremet à la vanille
et son coulis de framboise

Vins blanc et rouge
Café



© Biscuiterie de Lonlay.