

Ils en ont sous le chapeau

Suivez les effluves de votre odorat jusqu'au village fromager Graindorge pour y percer le secret de fabrication des fromages Normands. Après le déjeuner place à une visite insolite troglodyte au cœur d'une ancienne carrière de pierre pour y découvrir les petits champignons de Paris et les pleurotes dans leur habitat naturel...

10 h 15 • Visite de Graindorge à Livarot

Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au cœur du Village fromager de la fromagerie E. Graindorge. À travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont-l'Évêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée : de la collecte du lait jusqu'à l'emballage des fromages. En fin de visite, dégustation et boutique. Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Le vendredi pas d'activité dans l'atelier de fabrication.

12 h 30 • Déjeuner à Vimoutiers (fermé le lundi – sous réserve le vendredi).

15 h 00 • Visite guidée de la champignonnière à Orbec

Tous gourmands et friands de champignons, nous ne nous étions jamais demandé comment se cultive un champignon ? Alors direction la champignonnière d'Orbec qui a élu domicile dans une ancienne carrière pour y découvrir tous les secrets de culture. Pleurote, shiitaké et le champignon de Paris vous dévoileront toutes leurs phases de production.

Prévoir des vêtements chauds et des chaussures adaptées (sol en terre battue).

Achat possible.

Départ vers 17 h 00.

- le repas boissons incluses.
- > Le prix ne comprend pas : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Poiré au litchi

Feuilleté Normand à l'andouille

Pommes de terre aux herbes

Fromage du terroir au choix (Camembert ou Livarot ou Pont-l'Évêque — Salade

Entremet fruits rouges

Vin blanc, rouge ou rosé

Café. thé ou infusion

