



# Chevaux d'excellence

Partez à la découverte de l'animal emblématique de l'Orne : le Cheval. Commencez ce périple par le Haras National du Pin « Versailles du Cheval » et le Pôle International de Sports Équestres qui accueille de grandes compétitions et qui vous accueillera pour votre déjeuner puis poursuivez votre balade à la Ferme Chevalait où avec l'aide d'une passionnée de chevaux de trait vous y découvrirez le lait de jument.

## 10 h 30 • Visite guidée du Haras National du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance. Poursuivez votre visite par le site du complexe sportif – unique lieu de compétition de chevaux.

## 12 h 30 • Déjeuner au restaurant sur le site du Pôle International de Sports Équestres

## 15 h 00 • Visite guidée de la Ferme Chevalait à Neuville-près-Sées (sous réserve le week-end).

Julie Decayeux, éleveuse de juments laitières est bien entendu une passionnée de chevaux de trait (ardennais, boulonnais, trait du nord, percheron...). Leur charisme, leur puissance, et leur rapport très fort avec l'homme en font des animaux d'exception.

Ici tout est fait dans le respect et l'amour des chevaux. Installée depuis 2003 et ayant obtenu la certification biologique en juin 2007, Julie vous conduira à la rencontre de ses 80 juments, vous expliquera les qualités des chevaux de trait pour la production laitière et vous fera apprécier au travers d'une dégustation les qualités de ce lait « noble et gourmand ».

Départ vers 17 h 15.

## ANIMATION ET DÉTENTE

59 €

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.



## Menu 2025

Kir Ornaïs

Allumette de parmesan

Cœuf cocotte au foie gras, crème réduite à la ciboulette

Filet de dorade poêlé à l'huile d'olive, écrasé de pommes de terre, chips de patate douce et citron vert  
Camembert de Gilot, cœur de sucrine

Soupe d'agrumes, sirop léger à la badiane, mini financier pistache

Vin – Café

© Haras du Pin.

