



© N. Blanchon.



Un moment hors du temps à Carrouges

Vous êtes conviés au Grand Domaine de Carrouges, lieu d'exception au cœur de la nature préservée et apaisante du bocage. Après la visite guidée du château, venez déjeuner à la table des Seigneurs puis les papilles aiguisées, partez à la découverte du Parc Naturel Régional et Géoparc Normandie Maine. Vivez un moment hors du temps, mêlant gastronomie, patrimoine et nature.

10 h 30 • Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du **XIV^e** au **XX^e** siècle. D'abord place forte assiégée par les Plantagenêts, reconstruit pendant la guerre de Cent Ans, il devint au cours du Grand Siècle une résidence somptueuse, réaménagée au siècle des Lumières. Doves, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12 h 00 • Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

Dans la plus grande tradition du repas gastronomique à la française passez à la table des seigneurs de Carrouges comme autrefois le Roi Louis XI ou la Reine Catherine de Médicis !

14 h 30 • Visite de la Maison du Parc et du Géoparc de Carrouges (sauf le week-end).

Immersion au cœur du territoire. Venez découvrir l'histoire qui unit le Château et la Maison du Parc. Vous en apprendrez plus sur les Parcs Naturels Régionaux et leurs missions, mais également sur la candidature Géoparc Mondial UNESCO.

Une dégustation de poiré vous sera proposée afin de vous présenter cette boisson si typique nécessitant des savoir-faire de fabrication ancestraux.

Pour terminer votre visite, vous pourrez déambuler au gré des expositions et dans la boutique de produits locaux.

Départ vers 16 h 45.

IL ÉTAIT UNE FOIS

45 €

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 poiré pêche
et ses toasts chauds

Gâteau de crêpes

Jambon à l'os sauce forestière,
champignons et pommes de terre
persillées à la cheminée

Camembert – Livarot

Pain perdu caramel / beurre salé

Vins blanc et rouge – Cidre – Eau
Café

© N. Blanchon.

