

Nouveauté 2026



© Musée des Civils de la Guerre à Falaise.



Côté civils Côté pommes

Nous vous proposons un retour vers le passé pour ne pas oublier... Ne pas oublier les terribles combats qui ont eu lieu sur le territoire de Falaise avec la célèbre Poche de Falaise-Chambois qui marqua la fin de la Bataille de Normandie et le début de la déroute des troupes nazies. Découvrez ce pan de l'histoire en partageant le quotidien des civils face à cette guerre. Après le déjeuner place au grand nectar Normand : cidre, pommeau et Calvados au cœur d'un magnifique domaine.

10 h 00 • Visite guidée du Musée des Civils à Falaise

Le Musée de la Guerre des Civils à Falaise est un véritable Musée de site, construit sur les ruines d'une maison détruite pendant les bombardements de l'été 1944. Il est entièrement dédié à la vie et la survie des civils pendant la Seconde Guerre mondiale.

Si le sort des civils est parfois évoqué, jamais un Musée n'avait choisi de se consacrer intégralement au quotidien des populations en période de conflit armé. Découvrez des témoignages exceptionnels de survivants, une collection d'objets remarquable de la vie quotidienne et des archives inédites et un film immersif qui vous plonge au cœur des bombardements.

12 h 30 • Déjeuner à Falaise

15 h 00 • Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le week-end).

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme augeronne du ^{xvi}^e siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeau, Calvados. Dégustation en fin de visite.

Départ vers 17 h 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

56 €

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.



Sangria – Mise en bouche

Terrine de saumon,
vinaigrette œuf aux herbes

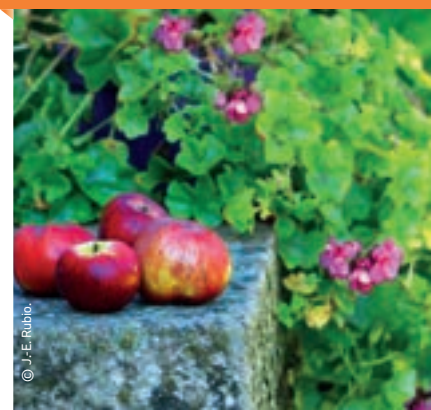
Filet de merlu au beurre de tonka,
risotto croustillant
et légumes de saison

Salade – Fromage

Douceur fine fourchette
aux pommes caramélisées,
glace caramel au beurre salé

Vins

Café et mignardises



© J.-E. Rubio.