



16
km



Invitation au voyage

Nous vous invitons à passer les portes du splendide Château de Médavy qui vous présentera ses collections extraordinaires qui vous feront voyager dans l'espace et le temps et sa magnifique collection de maquettes de bateaux. Puis grâce à une passionnée de chevaux de trait venez percer le secret du lait de jument : alicament et produit aux qualités nutritionnelles incomparables... jadis c'était le secret de beauté de la Reine Cléopâtre. Grâce au Lait de Jument, la peau restait plus éclatante, plus souple, moins ridée et moins sèche, au fil des ans.

10 h 00 • Visite guidée du Château de Médavy

Construit sur une ancienne place forte, cette demeure classique exalte l'art du bel ordonnancement « Grand Siècle ». Vaste pavillon central, douves en eau et deux tours du xv^e coiffées de dômes. À l'intérieur une salle des cartes abritant une rare collection d'atlas.

Vous y trouverez aussi une collection de 44 maquettes de bateaux.

12 h 30 • Déjeuner à Macé

15 h 00 • Visite guidée de la Ferme Chevalait à Neuville-près-Sées (visite impossible 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 00.

IL ÉTAIT UNE FOIS

57 €

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 Normand

Crumble de Neufchâtel,
tartare de pommes et tomates

Blanquette de lapin au cidre

Plateau de fromages
et sa salade croquante

Tarte tatin de bananes
et glace rhubarbe

Vin rouge – Cidre

Café et ses douceurs

© Chevalait.

