

- 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 et sa mise en bouche

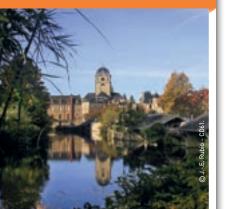
Carottes rapées à l'orange, mousse au cumin

Paleron en basse température, chou farci (les garnitures peuvent changer suivant la saison)

Salade – Camembert

Brownie, ganache montée au chocolat

Vin — Eau Café et mionardise



## Itinéraire de gourmets

Venez déambuler dans les vieilles ruelles et découvrez toutes les richesses du patrimoine d'Alençon, préfecture de l'Orne. Après une halte pour le déjeuner au cœur de Bagnoles-de-l'Orne-Normandie, place aux produits cidricoles et à la découverte de la méthanisation.

## 10 h 00 • Visite guidée d'Alençon à pied

Accompagné de votre guide parcourez les quartiers historiques d'Alençon et revivez les instants forts qui ont marqué la ville. Détails architecturaux, anecdotes insolites, passages confidentiels, l'ancienne Cité des Ducs n'aura plus aucun secret pour vous.

12 h 45 • Déjeuner à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie

## 15 h 30 • Visite guidée du Manoir de Durcet à Magny-le-Désert

Laissez-vous guider par ses passionnés et découvrez les différentes activités que propose ce lieu. La visite vous emmènera dans les différents ateliers de fabrications des produits cidricoles en passant par les chais de vieillissement des Calvados... Vous pourrez apercevoir les vergers traditionnels hautes tiges, identité du Bocage Normand ainsi que le cheptel laitier.

Laissez-vous conter le fonctionnement de la méthanisation (production d'électricité permise par les effluents d'élevage) dit « Biogaz » qui n'aura plus de secret pour vous.

Dégustation en fin de visite - Boutique.

Fin de journée vers 18 h 00.