**Epiphanie : Vive les rois !**

Fêtons les Rois comme il se doit ! Une journée haute en couleur avec un déjeuner Épiphanie, une animation « Close-up, chant, jeu musical » en après-midi suivie d’un goûter avec Galette des Rois.

**12 h 00 • Déjeuner « Epiphanie » au Restaurant la Lentillière à Lalacelle.**

Kir au Poiré

Velouté de potiron aux pommes

\*\*\*\*\*\*

Rillettes de saumon et pain grillé

Ou

Croustillant au boudin noir et champignons, salade verte

\*\*\*\*\*

Carré de porc rôti à la cheminée laqué au cidre et miel, gratin de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Assiette de salade et camembert au lait cru

\*\*\*\*\*

Galette des rois à la frangipane

**Vins ou cidre, café, eau de source compris**

**Animation Close up**

**Goûter : *Galette des rois -* boisson chaude ou cidre**

**Journée de la Chandeleur**

**(6 km)**

Humour et bonne humeur pour cette journée autour des crêpes. Au programme : visite libre de Saint Céneri le Gérei suivie d’un verre de vin chaud. Déjeuner, puis place au concours de sauté de crêpes, à la musique et à la danse! Un goûter crêpe et cidre clôturera cette belle journée.

**10 h 45 • Visite libre de Saint Céneri le Gerei suivie d’un verre de vin chaud**

**12 h 00 • Déjeuner au Gîte de Vandoeuvre à St Léonard des Bois**

**Kir Poiré  
\*\*\*\*\*\*\*  
Filet de Cabillaud  
sauce oseille ou beurre blanc (à choisir avant votre venue)  
\*\*\*\*\*\*\*  
Filet mignon de porc à la Normande  
Ou Cuisse de canard farcie  
Ou Escalope de volaille au cidre à la Normande  
Accompagnement : gratin dauphinois  
\*\*\*\*\*\*\*  
Duo de fromages et sa croquante  
\*\*\*\*\*\*\*  
Tarte aux poires amandine  
  
Sauvignon blanc et Bordeaux Café**

**Concours de sauté de crêpes**

Composez votre équipe et venez faire votre pâte à crêpes avant le concours de « sauté de crêpes » sous l’œil attentif du jury.

Fous rires garantis

**Animation musicale et dansante.**

Pour poursuivre cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, au son des classiques du musette et des standards populaires qu’il interprète à merveille, à danser la valse, la java et les farandoles.

**16 h 30 • Goûter**

Pour terminer votre journée, un goûter composé de crêpes et de cidre vous sera servi.

**Fin de la journée vers 17h30**

**DITES LE AVEC DES FLEURS**

(72 km)  
  
Laissez-vous guider par le charme discret des plus beaux jardins remarquables de l’Orne en découvrant le Jardin François à Perche en Nocé et les Jardins de la Mansonière à St Ceneri le Gérei.

**10 h 00 • Visite commentée du Jardin François à Perche en Nocé** **(Préaux du Perche)**

Le jardin de 2 hectares s’étire tout autour d’une ferme percheronne, on y découvre une colline aux magnolias et azalées, la roseraie composée de roses anciennes et modernes, une lande fleurie de bruyères et de stipas, un ruisseau et sa collection de plantes vivaces, un marais et ses grandes herbes élégantes sans oublier son jardin méditerranéen, à découvrir absolument …

**12 h 30 • Déjeuner au Gîte de Vandoeuvre à St Léonard des Bois**

Kir au Poiré

\*\*\*\*\*\*\*

Salade de boudin blanc et pomme fruit

OU Feuilleté de saumon et sa petite salade

OU Quiche aux rillettes Sarthoises

OU Assiette de charcuterie de la Sarthe

OU Assiette Normande sur lit de salade (Andouille – filet mignon fumé- Dés jambon tiède- pommes caramélisées- salade)

\*\*\*\*\*\*\*

Cuisse de canard sauce au poivre et ses légumes

OU Langue à la sauce piquante

OU Blanquette de veau façon Annick

OU Jambon grillé sauce au cidre et son gratin

\*\*\*\*\*\*\*

Duo de fromages et sa croquante

\*\*\*\*\*\*\*

Crème brulée

OU Tarte aux pommes

OU Moelleux au chocolat et crème anglaise

OU Tarte aux Poires Amandine

Vin blanc et Rouge - Café

**14 h 45 • Visite commentée des jardins de la Mansonière à St Céneri le Gérei**

Atmosphère, atmosphère…ces jardins n’en manquent guère. Conçus par un couple de passionnés venez découvrir leur coup de foudre. Une succession d’ambiances tout en contraste, des petits univers clos propices à la rêverie qui ont pour doux noms roseraie, noisetteraie.. Mais chut : Laissez-vous gagner par la magie envoûtante des lieux

**Fin de visite vers 16h45**

**Venez chanter au Relais St Germain**

Dans ce bar restaurant typique du Perche dans l’Orne, le Relais St Germain vous attend pour partager un moment de détente, de convivialité et de plaisir. Vous dégusterez une cuisine française traditionnelle savoureuse tout en écoutant de la chanson française.

**12 h 30 • Déjeuner au Relais St Germain à Préaux du Perche**

Kir Percheron ou cocktail sans alcool

\*\*\*\*\*\*

crumble de boudin noir aux pommes et aux oignons

OU tarte épinards et fromage de chèvre

OU Flan de légumes à la tome du perche

\*\*\*\*\*\*

Sauté de porc au caramel

OU Mitonné de veau au cidre lard et champignons

OU Joue de bœuf aux petits légumes

\*\*\*\*\*\*

Pommes tièdes avec sa glace au caramel beurre salé

OU Crumble aux fruits rouges et sa glace vanille

OU Fondant au chocolat et croquant speculoos

Vin (coteaux du vendômois) et café compris

**Animation musicale après le fromage**

Gil, véritable passionné et chanteur en chansons française ou même spécialiste de Monsieur Brassens !

Avec sa guitare et ses 300 morceaux à son répertoire, constitué de chansons mythiques de France, vous passerez un moment inoubliable !

**Fin de la journée vers 16h00**

**Saint Fraimbault village fleuri**  
15 km - Juillet – Août – Septembre

Après la visite d’une cave cidricole et d’un déjeuner autour des fleurs, partez pour le village fleuri de St Fraimbault. Grand prix international de fleurissement, le petit village de St Fraimbault est l’un des plus fleuri de France. Jaunes, bleues, vertes, rouges, les fleurs sont partout présentes et chacun met un point d’honneur à ce que le village resplendisse des couleurs florales. Alors dites-le avec des fleurs !

**10 h 45 • Visite d’un cave cidricole à Domfront en Poiraie**

Le Domfrontais, pays de bocage, s'est longtemps illustré pour ses activités clandestines de production de calvados. C'est à la suite d'un incident entre bouilleurs clandestins et douaniers, et pour mettre fin à ce type de différents dont la région avait pris l'habitude que fut créé en 1962 la cave des calvados Comte Louis de Lauriston. Instaurée comme une solution à la fraude dans les années 60, elle devint dans les années 1990 le moteur de la création de l'appellation calvados Domfrontais, un calvados à la saveur unique, élaboré avec plus de 30% de poire. Venez découvrir l'histoire du bocage Domfrontais, ses techniques de productions et l'originalité des calvados Domfrontais. Dégustation à l’issue de la visite.

**12 h 00 • Déjeuner « Fleurs » dans un restaurant à Domfront en Poiraie**

**Kir parfumé à la fleur de sureau  
\*\*\*\*\*\*\*  
Mignonnette de perche tiède au beurre de coquelicot  
Ou Terrine de trois volailles, chutney de fruits aux pétales d’hibiscus  
\*\*\*\*\*\*\*  
Granité au poiré domfrontais  
\*\*\*\*\*\*  
Fondant de veau aux baies roses et pistils de crocus  
Ou Gigot d’agneau mariné à la fleur de thym et rôti au feu de bois  
\*\*\*\*\*\*\*  
Assiette de fromages  
\*\*\*\*\*\*\*  
Entremet parfumé géranium, coulis de fruits rouges  
Ou confit de pommes au pommeau, crème vanille à la bergamote**

**Bordeaux blanc et rouge**

**Café**

**14 h 45 • Visite guidée du village fleuri de SAINT-FRAIMBAULT (de juillet à septembre)**

Grand prix national depuis 14 ans, Grand prix européen en 1989, on ne compte plus les distinctions qui l’honorent. De délicats parfums de rosiers, d’hortensias, de dahlias, embaument l’air du village et ces fleurs multicolores feront la joie de vos sens.

Fééries de Lumières dans l’Orne

**Du 1er décembre 2018 au 6 janvier 2019**

**(dates sous réverves)**

**17h00:** Rendez-vous devant l’Office de Tourisme de Domfront en Poiraie pour le circuit des Fééries de Lumières dans l’Orne avec un guide accompagnateur (circuit en boucle d’environ 140 km)

17h15 maximum, en route pour découvrir les Fééries de Lumières dans l’Orne.

**Vers 19h00-19h15 :** Dîner à l’Hôtel de France à Domfront en Poiraie

**Menu Féérique**

Coupe de « champagne Domfrontais » (poiré)

\*\*\*\*\*\*\*

Galantine de Faisan Saint Hubert

OU Bavarois de Saumon Fumé sauce Aigrelette

OU Salade Parmentière de boudin blanc vinaigrette de poire

\*\*\*\*\*\*\*

Ballotine de Dinde à la Royale

OU Brochette de porc laqué et boudin blanc

OU Croustillant de filet mignon aux senteurs de Noël

\*\*\*\*\*\*\*

Plateau de fromages

\*\*\*\*\*\*

Bûche de Noël saveurs Domfrontais

OU Pavlova Ananas Passion

OU Soufflé Glacé à la Clémentine

¼ vin - Café

**21h00** Suite du circuit des Fééries de Lumières dans l’Orne

**23h30** Retour à l’office de Tourisme de Domfront en Poiraie aux alentours de

# Un arrêt « Vin chaud » est inclus dans le circuit

**Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront en Poiraie Rouellé, Saint Mars d’Egrenne, Beauchëne , Mantilly, Céaucé / Saint Front avec un retour Domfront en Poiraie**

ATTENTION ! L’ordre et la liste des villages traversés ne sont donnés qu’à titre indicatif, certains pourront être remplacés suivant leurs illuminations.

## TARIF + 30 PERSONNES PAYANTES : 36.00 €/personne

**TARIF - 30 PERSONNES PAYANTES : 39.00 €/personne**

**TARIF ENFANT – 12 ans : 28 €/enfant**

### Seule la gratuité conducteur est accordée

**Notre « GEO TROUVETOU » du DOMFRONTAIS**

**10h30 ● Visite guidée et dégustation à Bagnol’de Pommes**

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, et les savoir-faires ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

**12h30 ● Déjeuner à Domfront en Poiraie**

Coupe de Poiré Domfront et ses petits feuilletés

OU Kir vin blanc et ses petits feuilletés

\*\*\*\*\*\*\*

Terrine de veau et porc au Romarin, chutney de fruits rouges

OU Croustillant Emmental, Tartare de Tomates et jambon sec, vinaigrette Balsamique

\*\*\*\*\*\*\*

Carré de porc normand rôti, aux saveurs du Domfrontais, pomme fruit et tomate au four

OU Paleron de Bœuf au cidre et pommeau, Gratin de pomme de terre et carottes Vichy

OU Blanquette de veau crème Fermière et eau de vie de Poiré, riz Pilaf et Légumes pot au feu

\*\*\*\*\*\*\*

Assiette de fromages Normands

\*\*\*\*\*\*

Confit de pommes au Caramel de Pommeau

OU Nougat Glacé au calvados Domfrontais, crème caramélisée

Vin ¼ l par personne, poiré Domfront ou vin rouge

Café arrosé

**● Animation entre les plats avec Bernard Desgrippes : Notre Géo Trouvetou**

Venez découvrir Bernard Desgrippes qui vous étonnera par ses inventions et ses différents objets chinés lors de ses voyages. A travers les yeux d’enfant de ce passionné, laissez vous entraîner dans son univers : des toupies qui tournent, qui volent et même qui sifflent, le Bozo Bozo n’aura plus aucun secret pour vous…et que pensez de l’anagyre rebelle…

Allez ouvrez grand vos yeux….et venez défier les lois de la physique avec « Bernard ».

**Fin de prestation vers 16h30-17h00**

SPECTACLES AU CASINO DE BAGNOLES DE L’ORNE NORMANDIE

**Déjeuner Spectacle « zapping, la télé en folie ! »**

**Tarifs 43 euros dont 2 euros de jetons**

Nos 4 artistes chanteurs et comédiens revisitent à leur manière nos plus belles années TV à la sauce « CAS BARRES ».

Ils reviendront en fous-rire sur les plus belles émissions qui vous ont marqué !

**Faites le plein de nostalgie et d’humour au Casino de Bagnoles de l’Orne !**

Menu

Kir pétillant et feuilletés chauds

Terrine de lieu au basilic, coulis de poivrons, crème acidulé au curcuma

Fondant de volaille au citron, gratin de pomme de terre et légumes du moment

Camembert au lait cru Gillot

Crumble pommes et myrtilles

Vin rouge (1/4), une verre de vin blanc, eau et café

**Rendez-vous 2019 : Les jeudis 24 janvier, 14 mars, 25 avril, 16 mai, 20 juin, 12 septembre, 10 octobre, 21 novembre, 5 décembre (autres dates sur demande)**

---------------------------------------

**Déjeuner Spectacle «OLIVIER LEJEUNE : JE NE DEVRAIS PAS VOUS LE DIRE ! »**

**Tarifs 51 euros dont 2 euros de jetons**

Comédien, auteur de livres, de pièces et humoriste : Olivier LEJEUNE vous présente son nouveau one-man show "Je ne devrais pas vous le dire !"

Sur scène, Olivier Lejeune dit tout haut ce que tout le monde pense tout bas. Il gratte où ça fait très mal en décochant ses flèches contre tout ce qui bouge : politiciens, stars du show-biz, faits de société... bref, tout ce dont les médias parlent !

Menu

Kir pétillant et feuilletés chauds

Terrine de lieu au basilic, coulis de poivrons, crème acidulé au curcuma

Fondant de volaille au citron, gratin de pomme de terre et légumes du moment

Camembert au lait cru Gillot

Crumble pommes et myrtilles

Vin rouge (1/4), une verre de vin blanc, eau et café

**Rendez-vous 2019 : Le Jeudi 6 juin - (autres dates sur demande)**

---------------------------------------

DINERS SPECTACLE

**Dîner Spectacle « IMAGINATION »**

**Tarifs 60 euros dont 2 euros de jetons**



Voir un spectacle de Dorian Maknamara, c'est tutoyer le mystère sans le comprendre vraiment.

Vous dire si l’artiste est magicien, mentaliste ou enchanteur n’est pas une chose facile. Il maîtrise l’art de vous tromper, pour mettre en lumière la vérité. Êtes-vous prêts à un voyage au cœur d'un monde parallèle , à la frontière du possible... Ensemble, osons passer de l'autre côté du miroir ! Aussi intrigant que fascinant, la seule certitude après avoir assisté à son spectacle, c'est que vous n'oublierez jamais, Dorian Maknamara

Menu

Kir pétillant et feuilletés chauds

Assiette terre et mer

Noix de veau rôtie, crème de carottes au miel et brochette de pommes de terre grenaille au thym

Royale chocolat, crumble aux amandes, crème anglaise au rhum ambré

Vin rouge (1/4), une verre de vin blanc, eau et café

**Rendez-vous 2019: Les samedis 12 octobre et 16 novembre - (autres dates sur demande)**

---------------------------------------

**Dîner Spectacle « CABARET OR DU TEMPS »**

**Tarifs 63 euros dont 2 euros de jetons**

Dynamisme, poésie, magie et délicatesse se juxtaposent subtilement pour vous présenter cette revue éclectique aux mille et une facettes. Tempo sera votre maître de cérémonie et vous guidera dans cet univers unique aux merveilles déferlantes. Les tableaux se succèdent, les époques s’entremêlent avec finesse, laissez-vous charmer !  
Musiques originales, somptueux costumes, chorégraphies modernes et variées vous enchanteront au fil du temps

Menu

Kir pétillant et feuilletés chauds

Assiette terre et mer

Noix de veau rôtie, crème de carottes au miel et brochette de pommes de terre grenaille au thym

Royale chocolat, crumble aux amandes, crème anglaise au rhum ambré

Vin rouge (1/4), un verre de vin blanc, eau et café

**Rendez-vous 2019 : Les samedis 26 octobre, 30 novembre et 7 décembre - (autres dates sur demande)**