**Le jeu des Rois !**

Fêtons les Rois comme il se doit ! Une journée haute en couleur avec un déjeuner Épiphanie et la découverte du musée du jouet. 25 km

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

**Menu 2019**

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**

**15h30 visite guidée du musée du Jouet à la Ferté Macé**

Musée passionnant où l'on retrouve son coeur d'enfant. Venez découvrir cette importante collection de jeux et jouets du XIXe au XXe siècle. Des jeux de salon (petits chevaux, machines à écrire) en passant par les phonographes jouets, les instruments de musique, les jouets techniques et électriques, les jeux éducatifs sans oublier les traditionnelles poupées

et les soldats de plomb qui ont marqué notre enfance.

**Fin vers 17h00**

**Crêpier d’un jour**

**(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**

**Menu 2019**

**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**

**Notre « GEO TROUVETOU » du DOMFRONTAIS**

19 km

 **10h30 ● Visite guidée et dégustation à Bagnoles de Pom’**

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**

**Menu 2019**

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**

**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
menu 2019**

**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)**

**Départ et retour Mairie de Saint Fraimbault**

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 2 décembre 2019 au 5 janvier 2020**

**(dates sous réverves)**

16h30 : Rendez-vous devant l’Office de Tourisme de Domfront en Poiraie avec un guide accompagnateur

17h00 : Départ pour le circuit des Fééries de Lumières dans l’Orne (circuit en boucle d’environ 140 km)

Quelques incontournables de la balade : au départ de Domfront en Poirais, Beauchêne, Rouellé, Saint Roch, SaintMars d’Egrenne, Mantilly, Céaucé 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.**

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

**Vers 21h00 : Dîner à l’Hôtel de France à Domfront en Poiraie**

**Menu Féérique 2019**

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

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

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

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