

Nouveauté 2025



© Calvados expérience.



© Tourisme 61.

71 km



## Expérience Inédite

### IL ÉTAIT UNE FOIS

**57 €** / Base de 20 pers. payantes  
par personne

- > **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.



Punch planteur

Salade de gésiers confits

Sauté de volaille à la Normande, pommes de terre aux herbes

Fromage (Camembert ou Livarot ou Pont-l'Évêque)  
Salade

Teurgoule (spécialité à base de riz au lait, vanille/cannelle cuit au four)

Vins blanc, rouge ou rosé

Café, thé ou infusion

Commencer cette belle journée par une expérience unique au cœur de la Normandie avec Calvados Expérience. Après le déjeuner place à une visite insolite troglodyte au cœur d'une ancienne carrière de pierre pour y découvrir les petits champignons de Paris et les pleurotes dans leur habitat naturel...

#### 9 h 30 • Visite Immersive de Calvados Expérience à Pont-l'Évêque

Situé au cœur de la Normandie, sur les terres de la plus ancienne Maison de Calvados, découvrez Calvados Expérience, un site unique en France. Plongez dans un univers multisensoriel. Vivez l'histoire de la Normandie des Vikings jusqu'à nos jours. De la pomme au Calvados, assistez à la mystérieuse et magique transformation du fruit originel. Un voyage inoubliable, des magnifiques vergers Normands jusqu'au plaisir de la dégustation. Savourez une sélection exclusive du plus Normand des Spiritueux. Profitez d'assemblages d'exception, fruit des plus belles créations de nos Maîtres de Chai. Tombez sous le charme du Calvados... Dégustation au choix de : 2 calvados, 2 apéritifs à base de Calvados ou de jus de pomme biologique.

#### 12 h 45 • Déjeuner à Vimoutiers

#### 15 h 15 • Visite guidée de la champignonnière à Orbec

Tous gourmands et friands de champignons, nous ne nous étions jamais demandé comment se cultive un champignon ? Alors direction la champignonnière d'Orbec qui a élu domicile dans une ancienne carrière pour y découvrir tous les secrets de culture. Pleurote, shiitaké et le champignon de Paris vous dévoileront toutes leurs phases de production. Prévoir des vêtements chauds et des chaussures adaptées (sol en terre battue). Achat possible.

Départ vers 17 h 30.