

AU FIL DES SAISONS

66 € / Base de 20 pers. payantes
par personne

> Base 30 : 59 €, base 40 : 56 €, base 50 : 54 €.

> Le prix comprend : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, le goûter.

> Le prix ne comprend pas : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.



Kir poiré

Filet de cabillaud
sauce oseille ou beurre blanc
(à choisir avant votre venue)

Filet mignon de porc à la normande
Gratin dauphinois

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux poires amandine

Sauvignon blanc et Bordeaux
Café

© Elysée Rangée.




6 km

Sous réserve le week-end

Crêpier d'un jour



Humour et bonne humeur pour cette journée autour des crêpes. Au programme : visite libre de Saint-Céneri-le-Gérei. 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-Gérei

Vous visiterez à pied l'un des plus beaux villages de France, Saint-Céneri-le-Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant l'un des méandres de la Sarthe vous apprécierez son patrimoine architectural remarquable (Église romane des XI^e et XII^e siècles dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie.

12 h 00 • Déjeuner au Gîte de Vandœuvre à Saint-Léonard-des-Bois

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 17 h 30.

AU FIL DES SAISONS

53 € / 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.



Cocktail au sirop de safran et ses mises en bouche
Méli-mélo de saumon fumé et crevettes marinées accompagné de son œuf poché prestige

Rôti de bœuf sauce cidre et gelée de pommes au calvados
Panaché de légumes
Livarot sur verdurette
Croquant au chocolat et crème anglaise

Vins rouge, rosé et blanc – Cidre
Eau de source – Café

© Safran.




18 km

De la bouche aux oreilles



Égayez vos journées, en voilà une bonne idée ! Parce qu'une journée sans musique est une journée sans soleil, nous vous invitons à un déjeuner en fanfare ! Pour vous mettre en appétit, une petite escale au cœur du Pays d'Auge. Vous découvrirez tous les secrets d'un produit noble qui peut être utilisé de manière simple au quotidien, le SAFRAN.

10 h 00 • Visite d'une production de Safran à la Safranière de La Venelle-du-Moulin

Safranier, notre passion... Au cœur du village de Jort, bordée par la Dives, venez passer un agréable moment sur cette safranière. Venez découvrir l'histoire au travers des âges de la culture et de la récolte du safran. Vous terminerez la visite par une dégustation de produits safranés (confiture, pâtes de fruits, sirop...) élaborés sur cette exploitation.

12 h 30 • Déjeuner animé à la Puce à l'Oreille à Saint-Julien-le-Faucon

Dans un cadre attractif de spectacle et de cinéma, passez un moment inoubliable, dans un nouveau style de restaurant où l'on applaudit les notes et les sons des « musiques mécaniques ». Un endroit dédié à la musique, à l'image et à la fête !

Fin vers 16 h 30.

AU FIL DES SAISONS

47 € / 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.



Kir de Noël ou poirineau et ses mignardises

Velouté de la mer au safran

Canard à la Dinard aux oranges confites

Plateau de fromages

Bûche de Noël

Café arrosé

Vins blanc et rouge

© Sixiques Image

De début décembre 2024 à début janvier 2025

Tables de Noël à la Michaudière

Le bocage normand se parera de ses plus beaux habits de lumière pour la joie des plus grands et des plus petits. À pied, en voiture ou en car, tous les moyens sont bons pour découvrir cet événement unique qui fait du bocage normand l'épicentre des fêtes de Noël. La Sauvagère, Saint-Mars-d'Égrenne, Céaucé, Beauchêne, La Michaudière, Mantilly, Rouellé... autant de phares qui brilleront de tous leurs feux et sauront vous guider au travers de la campagne normande.

Arrivée vers 13 h 00 • Déjeuner sur le site de La Michaudière

Temps libre au Casino de Bagnoles-de-l'Orne pour tenter votre chance aux machines à sous.

17 h 15 • Départ pour les visites des villages illuminés avec un guide de la Michaudière.

20 h 15 • Retour à La Michaudière et visite de ses illuminations

Collation (tartines, soupe, vin chaud, café, chocolat chaud, brioche...).

Fin de la soirée 20 h 45 – 21 h 00.

20 km



AU FIL DES SAISONS

45 € / 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.



Kir

Jalousie de volaille forestière sauce bordelaise (tiède)

Sauté d'agneau mijoté au vinaigre de cidre

Assiette de fromages

Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Vin
Café

© J.-E. Poirier © 2017

Dites-le avec des fleurs

Après la visite d'une cave cidricole et d'un déjeuner, partez pour le village fleuri de Saint-Fraimbault. Grand prix international de fleurissement, le petit village de Saint-Fraimbault est l'un des plus fleuris 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 30 • Visite d'une cave cidricole à Domfront-en-Poirais

Nous vous invitons à découvrir la fabrication d'un fin nectar qu'est le 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 de ses calvados. Dégustation à l'issue de la visite.

12 h 00 • Déjeuner dans un restaurant à Domfront-en-Poirais

14 h 45 • Visite guidée du village fleuri de Saint-Fraimbault (dates suivant floraison).

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.

15 km



AU FIL DES SAISONS

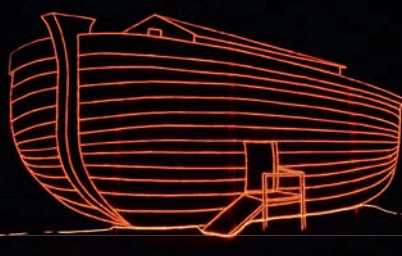
47 € / Base de 20 pers. payantes
par personne

> Seule la gratuité conducteur est accordée.



Tiroler cocktail et ses feuilletés
Opéra de saumon sauce aigrette
Épaulé de veau farci forestières
Gratin de pomme de terre,
flan de carotte
Assiette de fromages
Bûche de Noël
Vin – Café

© OT Domfront.



6 km



De début décembre 2024 à début janvier 2025

Féeries de Lumières dans l'Orne

16 h 30 • **Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront-en-Poiraise** avec un guide accompagnateur.

17 h 00 • **Départ pour le circuit des Féeries de Lumières dans l'Orne** (circuit en boucle d'environ 140 km). **Quelques incontournables de la balade** : au départ de Domfront-en-Poiraise, Beauchêne, Rouellé, Saint-Roch, Saint-Mars-d'Égrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour à Domfront-en-Poiraise.

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 21 h 00 • **Dîner à l'Hôtel de France à Domfront-en-Poiraise**

AU FIL DES SAISONS

75 € / 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.



Cocktail du Pin et ses canapés fraîcheurs
Éclair au camembert mariné au cidre percheron sur son lit de verdure
Filet de poulet sauce vallée d'Auge,
Gratin de pommes de terre et brochette de légumes
Délice chocolat
allumette de tuile à l'orange
Vin rouge, eaux plates et pétillantes
Café
(Uniquement pendant le repas)

Nouveauté 2024



7 km



Les 2 reines : abeilles et music-hall

Nous vous invitons à venir découvrir les petites Abeilles noires du Perche et à percer le secret de fabrication de ce miel exceptionnel puis place au spectacle dans la pure tradition des mythiques cabarets Parisiens.

10 h 00 • **Visite guidée et dégustation des cadres Noirs Percherons (miel) à Bellême**

Venez à la rencontre de ce passionné d'apiculture qui se fera un plaisir de vous présenter la production de ce miel d'exception, extrait à froid, fabriqué par les petites abeilles noires du Perche.

Puis place à la dégustation et n'oubliez pas de repartir avec votre petit pot de miel.

12 h 00 • **Accueil au cabaret Music-Hall « les Soirées du Pin » au Pin-La-Garenne**

12 h 30 • **Déjeuner suivi du spectacle « Surprise »**

Laissez vous emporter par un spectacle haut en couleurs pour un moment inoubliable et découvrez les multiples facettes de la nouvelle revue « Surprise ».

Fin de la journée vers 17 h 30.