

Nouveauté 2024



© N. Blanchon

J.-E. Rubio

38 km



# Saveurs du Terroir

## AU BONHEUR DU TERROIR

**51 €** / 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 normand et sa mise en bouche

Œuf parfait caviar végétal,  
jambon cru de la Manche

Ballotine de poulet de Loué,  
pomme de terre fumée

(les garnitures peuvent changer  
suivant la saison)

Salade – Camembert

Brioche poêlée : Parfait glacé  
caramel salé, glace maison

Vins – Eau – Café et mignardise

Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine et d'objets anciens. Venez découvrir le peson à ressort, la loupe d'Orme et bien d'autres objets incroyables au Musée du pot au lait. Puis petite halte à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie pour le déjeuner, suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

### 10 h 00 • Visite guidée du Musée du Pot au lait à Villaines-la-Juhel

Comment s'appelle cet objet ? À quoi sert un pelou ?

Nous vous invitons à trouver toutes les réponses auprès de ce passionné. Au fil de votre visite après avoir vu nombre d'objets liés au métier agricole d'antan, découvrez les différents moules à fromages (Emmental, Munster, Reblochon...), les barattes à beurre et la pièce principale d'une ferme reconstituée. Puis place à la dégustation de Tome de Pré-en-Pail.

### 12 h 45 • Déjeuner dans un restaurant à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie

### 15 h 00 • Petit temps libre au cœur de Bagnoles-de-l'Orne

### 16 h 00 • Visite guidée et dégustation aux Caves Chatel à Rives-d'Andaines (La Chapelle-d'Andaine)

Au cœur du chai de vieillissement de Calvados (50 fûts), votre hôte présente l'historique du Calvados et plus particulièrement l'origine du Calvados Domfrontais issu de la pomme et de la poire. Il en retrace les différentes étapes depuis le ramassage des fruits jusqu'à la distillation. Il évoque le métier de négociant éleveur et les différents débouchés des produits du terroir et la création de marques déposées à base de Calvados.

La visite se termine par la dégustation de ses produits maison à savoir le « Pom-Cherry » et la « Bagnolèse » sans oublier le Calvados.

Départ vers 17 h 30.