



© François Montbault
© D. Commehal L&D



Un moment hors du temps à Carrouges

Vous êtes conviés au Grand Domaine de Carrouges, lieu d'exception au cœur de la nature préservée et apaisante du bocage. Après la visite guidée du château, venez déjeuner à la table des Seigneurs puis les papilles aiguisées, partez à la découverte du Parc Naturel Régional et Géoparc Normandie Maine. Vivez un moment hors du temps, mêlant gastronomie, patrimoine et nature.

10 h 30 • Visite guidée du Château de Carrouges

Attachant dans son austérité, tel est Carrouges, un résumé de l'histoire, du ^{XIV}^e au ^{XX}^e siècle. D'abord place forte assiégée par les Plantagenêt, reconstruit pendant la guerre de Cent Ans, il devint au cours du Grand Siècle une résidence somptueuse, réaménagée au siècle des Lumières. Douves, terrasses, élégant châlelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12 h 00 • Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

Dans la plus grande tradition du repas gastronomique à la française passez à la table des seigneurs de Carrouges comme autrefois le Roi Louis XI ou la Reine Catherine de Médicis !

14 h 30 • Visite de la Maison du Parc et du Géoparc de Carrouges

Immersion au cœur du territoire. Venez découvrir l'histoire qui unit le Château et la Maison du Parc. Vous en apprendrez plus sur les Parcs Naturels Régionaux et leurs missions, mais également sur la candidature Géoparc Mondial UNESCO.

Une dégustation de poiré vous sera proposée afin de vous présenter cette boisson si typique nécessitant des savoir-faire de fabrication ancestraux.

Pour terminer votre visite, vous pourrez déambuler au gré des expositions et dans la boutique de produits locaux.

Départ vers 16 h 45.

IL ÉTAIT UNE FOIS

44 € / 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 poiré pêche
et ses toasts chauds

Gâteau de crêpes

Rôti de bœuf grillé à la cheminée
sauce au choix (échalotes ou poivres)
Fondant de pommes de terre – Fagot
de haricots verts
et tomate provençale
Camembert – Livarot
Bavarois fruits rouges
Vins blanc et rouge – Cidre – Eau
Café