

Séjours et excursions pour groupes 2021

Excursions - Séjours - Animations, spectacles - Tourisme d'affaires...



Sommaire

Au fil des saisons	1
Epiphanie: le Jeu des Rois	2
Crêpier d'un jour	2
Tables de Noël à la Michaudière	3
Un Noël d'exception	3
St Fraimbault village fleuri	4
Féeries de lumières dans l'Orne	4
Au bonheur du terroir	6
Escapade dans les Alpes Mancelles	7
Gourmets et Gourmands...	8
À vous de goûter	9
Les mystères du Perche	10
Échappée inzolite	11
La route du camembert	12
Guinguette en Alpes Mancelles	13
Palais Royal	14
Cathédrale de soleil	15
Festival du savoir faire	16
À vos papilles dans le Domfrontais	17
Mosaïque Ornaise	18
Animation et détente	19
Les Jeudis du Pln	20
Voyage au pays des Rêves	21
Sport et détente	22
Qui s'y frotte s'y pique	23
Chevaux en scène	24
Kaléidoscope en Suisse Normande	25
Les grands édifices du Perche	26
De la bouche aux oreilles	27
Saveurs au feu de bois	28
L'Aigle au cœur de l'Histoire	29
Féeries de Noël dans l'Orne	30
Grill au feu de bois en musique	31
Pause bien-être	32
Devoir de Mémoire	33
Il était une fois	34
Talents aiguille	35
Saveurs d'antan	36
Dans tous les sens du Perche	37
Pastels de couleurs	38
Épopée médiévale	39
Entre deux pays	40
Un avant-goût du Pays d'Auge	41
Dites le avec des fleurs	42
Savez-vous comment ?	43
Duo d'excellence	44
Une aiguille dans une botte de foin	45
Expérience Inédite	46
Parfum secret	47
Sur les Rails	48
Tous en piste !	49
La ruée vers l'Orne	50
Évasion normande	51

Bienvenue aux groupes dans l'Orne en Normandie !



L'Orne, c'est tout l'esprit de la Normandie, une campagne authentique et rassurante, pommiers, manoirs, et bien sûr la noblesse du cheval à 1 h 30 de Paris.

Nous organisons des voyages sur-mesure pour groupes en parfaite adéquation avec vos envies et nous adaptons à toute demande de voyage en Normandie. Notre agence possède toutes les compétences nécessaires à l'organisation complète de vos journées et courts-séjours. Grâce à des interlocuteurs réactifs, étant à l'écoute de vos attentes et ayant une connaissance approfondie de leur territoire, votre excursion sera et restera inoubliable ! Escap'Orne, votre unique interlocuteur depuis le devis jusqu'à la facturation. Découvrez nos programmes pour partir à la découverte des richesses de notre belle Normandie sur www.escaporne.fr.

L'équipe Escap'Orne



Élysée Rangée



Nathalie Blanchon

ESCAP ORNE - Loisirs Accueil Orne
27 bd de Strasbourg - CS 30528 - 61017 ALENÇON cedex
Tél. : 02 33 15 00 06
E-mail : groupes@orne.fr
www.escaporne.fr

La charte de qualité du réseau Club Groupes

Les 37 spécialistes des voyages sur mesure pour les groupes en France respectent une charte spécialement élaborée pour vos groupes et s'engagent sur **7 points essentiels de services** :

Leur activité est exercée au niveau départemental conformément au code du Tourisme et à la Loi du 22/07/2009 relative à l'organisation et à la vente de voyages ou séjours.

Vous bénéficiez d'un interlocuteur unique pour un service complet et personnalisé : prise en charge totale de l'organisation du séjour de votre groupe, de la réservation à la facturation.

Vous accédez à la compétence de professionnels de terrain, spécialistes de leur département.

Vous obtenez une réponse à votre demande dans un délai maximum de 48 heures.

Vous recevez une proposition « à la carte » pour correspondre au mieux aux besoins de votre groupe.

Les offres sont riches et variées : journées, week-ends, séjours, etc. ; culture, patrimoine, nature, activités sportives...

Aucun frais de dossier ne vous est facturé.

Les tarifs publiés sont actualisés pour la saison en cours. Cependant, ils sont fournis à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés, notamment en fonction d'une éventuelle hausse de la TVA.

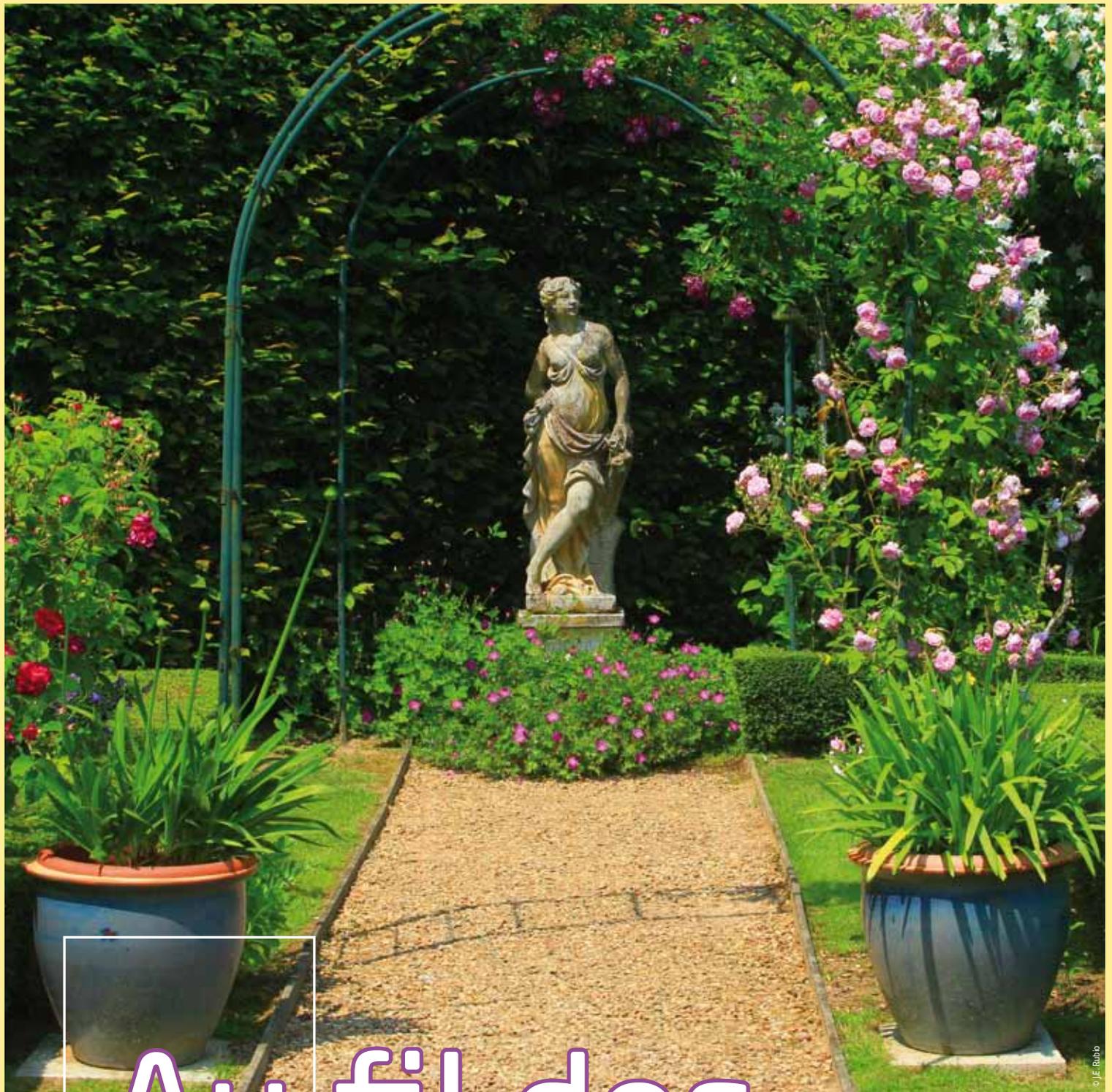
Vérifiez-en l'exactitude lors de la réservation.
Ce document n'est pas contractuel et ne saurait engager la responsabilité de Loisirs Accueil Orne.

Organisme local de tourisme autorisé par arrêté préfectoral n°IM061100001.
Garantie financière APS.
Assurance Responsabilité Civile : Groupama Maine Alençon.

Document financé avec le concours du Conseil départemental de l'Orne.

Création et mise en pages : **CAGNOLI Créations**
Impression : **Bémo-Graphic**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Au fil des
saisons

À l'affiche

Le jeu des Rois !

33€
par personne

Base 20 personnes payantes

> **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.



© Elysee Rangée

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

12h00 > Déjeuner « Epiphanie » au Restaurant la Lentillière à Lalacelle

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

Musée passionnant où l'on retrouve son cœur d'enfant. Venez découvrir cette importante collection de jeux et jouets du XIX^e au XX^e 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



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 - café



> Au fil des saisons >  6 km

Crêpier d'un jour

À partir de

57€
par personne

Base 20 personnes payantes
(sous réserve le week-end)

> **Base 30 : 52 €, base 40 : 49 €, base 50 : 45 €**

> **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.



© Elysee Rangée

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.

10h45 > Visite libre de St Céneri le Gerei suivie d'un verre de vin chaud

12h00 > Déjeuner au Gîte de Vandœuvre à St 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.

16h30 > Goûter

Pour terminer votre journée, un goûter composé de crêpes et de cidre vous sera servi.

Fin de la journée vers 17h30



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

Vins - café



Tables de Noël à la Michaudière

De début décembre 2020 à début janvier 2021

À partir de
41 €
par personne
Base de 20 à 60 personnes payantes

> **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.



© OT Bonifant

> Au fil des saisons > 🚗 20 km



© khlorine1983 - Fotolia

Le bocage normand se parera de ses plus beaux habits de lumière pour la joie des plus grands et des plus petits. A 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'Egrenne, 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 13h00 pour le déjeuner sur le site de La Michaudière

Temps libre au Casino de Bagnoles de l'Orne pour tenter votre chance aux machines à sous **OU Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye** (attention uniquement en semaine, le port des bijoux est interdit).

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 20h45-21h00



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 - café



Un Noël d'exception

Du 28 novembre 2020 au 17 décembre 2021

Date de l'exposition des crèches : non communiquée pour 2021

47,50 €
par personne
Base 20 personnes payantes

> **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.



© Svetlana Walli - Fotolia

> Au fil des saisons

Venez partager un moment de détente, de convivialité et de plaisir en Normandie.

10 h 00 > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au coeur du Village fromager de la fromagerie E.Graindorge En fin de visite, dégustation et boutique. **Fermé le samedi après-midi et le dimanche.**

12 h 00 > Déjeuner au Restaurant à Lisieux

14 h 30 > Lisieux d'Hier et d'Aujourd'hui

Tour panoramique de la ville : en bus et commenté par un guide conférencier, à la découverte de l'histoire et du patrimoine de Lisieux : la cité gallo-romaine, la cathédrale, les maisons canoniales et les hôtels particuliers et découverte de la Basilique Sainte-hérèse.

16 h 15 > Visite privée de Noël au château de Canon

Découvrez le château de Canon décoré et illuminé et plongez dans le Noël féérique d'antan.

Fin de la journée vers 16 h 00



Kir Normand et ses amuses bouches

Saumon fumé, crème d'aneth et blinis maison

OU Ballotine de volaille, sauce camembert

Filet mignon de porc, gratin de pomme de terre, brocoli sauce normande

OU Filet de bar, riz pilaf, flan de carotte et sa crème de fenouil

Coulant au chocolat et sa crème anglaise vanille

Vins - café



Saint Fraimbault village fleuri

> Au fil des saisons > 🚗 15 km



© Saintfraimbault101

43 €

par personne

Base 20 personnes payantes

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 resplesdisse des couleurs florales.

10h45 > Visite d'un cave cidricole à Domfront en Poirais

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 différends 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. Dégustation à l'issue de la visite.



Kir parfumé à la fleur de sureau
Mignonnette de perche tiède au beurre de coquelicot
Granité au poiré domfrontais
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
Vins - café

12h00 > Déjeuner « Fleurs » dans un restaurant à Domfront en Poirais

14h45 > Visite guidée du village fleuri de St-Fraimbault

Grand prix national depuis 14 ans, Grand prix européen en 1989, on ne compte plus les distinctions qui l'honorent.



> **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.

Féeries de lumières dans l'Orne

De début décembre 2021 à début janvier 2022 (dates sous réserves)

39 €

par personne

Base 20 personnes payantes



© OT Domfront

> Au fil des saisons > 🚗 140 km



© Agphotographer - Fotolia

16h30 > Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront-en-Poirais avec un guide accompagnateur

17h00 > 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 Poirais, Beauchêne, Rouellé, Saint Roch, SaintMars d'Egrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour Domfront en Poirais

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 Poirais



Tiroler cocktail et ses feuilletés
Opéra de saumon sauce aigrette
OU Terrine de canard au fole gras, toast chaud
Ballotin de dinde à la royale
Flan de carotte et brochette de légumes
OU Épaule de veau farcie forestières
Gratin de pomme de terre, flan de carotte
Assiette de fromages
Bavarois passion et coulis agrumes
OU Buche de Noël
Vins - café



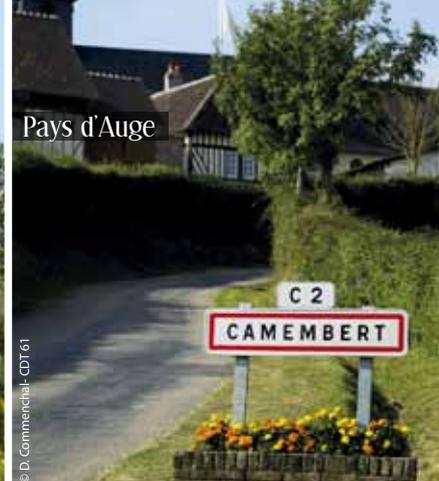
> **Seule la gratuité conducteur est accordée**



Dentelle au Point d'Alençon



Manoirs du Perche



Pays d'Auge



Haras national du Pin

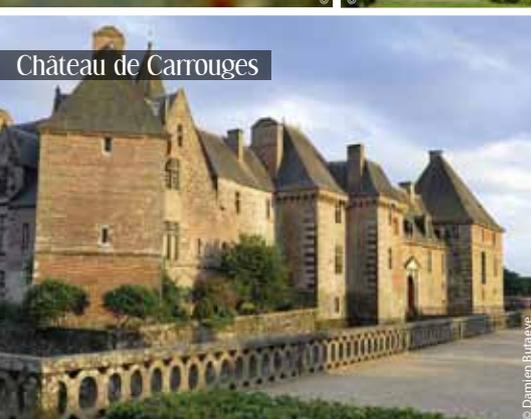
CHOISIR L'ORNE LA PURE NORMANDIE



Bagnoles de l'Orne



Manufacture Bohin



Château de Carrouges



Bataille de Normandie - Montormel



Suisse Normande - Roche d'Oëtre

www.ornetourisme.com
www.randonnee-normandie.com

Retrouvez nous également sur :

  @ Orne Pure Normandie





Au bonheur du terroir

Escapade dans les Alpes mancelles

À partir de

53 €

par personne

Base 20 personnes payantes (sauf dimanche et lundi)

> Base 30 : 50 €, base 40 : 48 €, base 50 : 47 €

> **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.



Dans un paysage accidenté aux vallées profondes où la rivière de la Sarthe se déroule en méandres encaissés, vous découvrirez, à travers ce circuit, le charme bucolique des « Alpes mancelles ». Un cadre où la nature est reine et... où vous serez roi !

09h45 > Visite guidée et dégustation du Musée de l'Abeille à Saint-Germain-sur-Sarthe

Plongez dans le monde merveilleux des abeilles et découvrez leur hiérarchie extraordinaire au sein de leur ruche. Vous découvrirez aussi une exposition de matériel apicole et approfondirez vos connaissances à l'aide de projections vidéos. Dégustation et possibilité d'achat.

12h00 > Déjeuner à Saint Léonard des Bois

14h00 > Circuit guidé des Alpes mancelles

Au départ de votre lieu de déjeuner et en compagnie de votre guide conférencier, vous découvrirez les sites pittoresques des Alpes mancelles et visiterez l'un des plus beaux villages de France, Saint Céneri le Gérei, surnommé « le village des peintres ». Bâti sur un éperon granitique dominant un des plus beaux 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).

16h00 > Visite guidée et dégustation à l'Atelier JeanTaine à St-Rémy de Sillé

Venez découvrir l'atelier Jeantaine, lieu de saveurs et de goût issus du Terroir et de l'imagination de deux irréductibles de la région. Vous serez accueilli dans une salle avec vue sur le laboratoire de fabrication. Puis place à la dégustation avec boisson chaude, confitures, confiseries, terrines et rillettes. Pour accompagner cette dégustation laissez-vous conter l'histoire de cette marque et avec une visite guidée les différentes étapes de fabrication des produits de la gamme « Jeantaine ». Possibilité d'achats.

Départ vers 18h00



Kir au Poiré

Salade de boudin blanc et pomme fruit
OU Feuilleté de saumon et sa petite salade

Cuisse de canard sauce au poivre et ses légumes

OU Langue à la sauce piquante

Duo de fromages et sa croquante

Crème brûlée

OU Tarte aux pommes

Vin - café



Gourmets et Gourmands

46€

par personne

Base 20 personnes payantes
(sauf week-end et jours fériés)

- > **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.



Cette journée ravira les amateurs de cuisine fine et de mets délicats. Après une alléchante incursion au beau milieu des biscuits pur beurre, le Manoir du Lys vous ouvrira ses portes et vous fera passer un moment inoubliable. Suivez ensuite le destin d'une pomme ornaise, ici, elle se croque et elle se boit !

10h30 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies...).

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe. Le port de bijoux est interdit pendant la visite.

12h45 > Déjeuner dans un restaurant gastronomique à Bagnoles de l'Orne Normandie

16h00 > 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



Kir et ses mélanges salés

L'œuf, polenta grillée /
Lard de Colonnata / Pop'Corn

Le Merlu, Poireaux /
Beurre Blanc / Herbes

Trou Normand

Le Bœuf, Pommes de terre /
Échalote à la Bordelaise

L'Assiette de Fromages

La Pomme, Confité / Biscuit rustique /
émulsion « Teurgoule »

Vins - café



À vous de goûter



36,50 € par personne

Base 20 personnes payantes
(sauf week-end et jours fériés)

Mille saveurs et autant de richesses et de savoir-faire bien gardés pour une escapade dans le bocage gourmand. Andouille, cidre et biscuits pour une journée sucrée salée dans l'Orne en Normandie.

10h30 > Visite guidée d'une Filature d'andouilles au Teilleul

Vous serez conviés à visiter l'entreprise de fabrication de la véritable andouille de Vire, faite à la main et fumée au bois. Projection d'un film vidéo et dégustation. Boutique de vente de produits régionaux.

12h30 > Déjeuner à Juvigny Val d'Andaines (fermé le lundi)

15h00 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay l'Abbaye

La Biscuiterie de l'Abbaye vous ouvre ses portes et vous entraîne au cœur des ateliers. Vous découvrirez toutes les étapes de fabrication des biscuits : le pétrissage, le façonnage, la cuisson et le conditionnement. Dégustation et accès à la boutique.

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe, le port des bijoux est interdit pendant la visite.

16h45 > Visite guidée de la Cave des Martellières à Juvigny Val d'Andaine

Au cœur du Bocage du Domfrontais, région célèbre pour ses poiriers, découvrez dans notre ferme typique la fabrication du véritable Poiré AOP Domfront, du cidre, le poirissimo, le calvados Domfrontais. Visite commentée du pressoir, de l'alambic, du chais. Une vidéo accompagnera ces explications. Dégustation en fin de visite.

Départ vers 18h00



Kir au Poiré Domfront
et bouchées salées

Brochette de Crevettes roses, Céleri
Rémoulade, Pomme Fruit

Cuisse de Canette Braisée au jus
et petits légumes

Camembert au lait cru,
salade du moment

Assiette Gourmande
(Entremets au Fruits de Saison,
Brownie Chocolat-noisettes,
Pannacotta à l'Orange)

Vins - café



Les mystères du Perche

49 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Le Perche vous ouvre les portes de son terroir et de son histoire avec le magnifique Manoir de Courboyer et le Musée des Arts et Traditions populaires du Perche. Laissez-vous déduire par ses richesses !

10h30 > visite guidée du Manoir et Domaine de Courboyer à Perche en Nocé (Nocé) (extérieur et intérieur)

Site emblématique du Perche, la Maison du Parc est le siège du Parc naturel régional du Perche et un site touristique incontournable. Face à un manoir du XV^e siècle, les anciennes dépendances accueillent le centre d'information touristique et la boutique. Le logis manorial, classé monument historique, se visite en toute saison et accueille des expositions. Le domaine de 65 hectares propose des circuits pédestres balisés, le visiteur y découvre un paysage vallonné typique du Perche et des races locales : chevaux percherons, ânes normands du Cotentin...

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

15h00 > Visite guidée du Prieuré de Sainte Gauburge et découverte du Musée des Arts et Traditions Populaires du Perche à Saint Cyr la Rosière

Votre guide conférencier vous présentera les réalisations architecturales, œuvres des chanoines de l'Abbaye Royale de Saint Denis, l'église et son décor sculpté (XIII^e-XV^e siècles), le logis du prieuré aux magnifiques cheminées historiées et les salles voûtées du XIII^e siècle. Puis visite libre du musée à la découverte de la vie rurale du Perche du XIX^e aux années 60 (artisanat, industrie rurale...).

16h30 > Démonstration de lessive à l'ancienne

Savez-vous comment votre grand-mère et votre arrière-grand-mère faisaient la lessive ? Connaissez-vous les produits que les femmes utilisaient pour laver le linge avant l'invention du savon ? Quel est l'ancêtre du fer à repasser ? Pourquoi met-on le linge à « blanchir » sur le pré ? Vous obtiendrez des réponses à ces questions en assistant à l'animation la « lessive à l'ancienne » à l'écomusée du Perche.

17h15 > Goûter

1 tartelette pommes, jus de pommes et cidre (produits locaux).



Kir Normand

Terrine Forestière au porto, confit d'oignons

Sauté de Porcelet à la moutarde à l'ancienne

Pomme de terre et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Moelleux ananas framboise, coulis fruits rouges

Vins - café



Échappée « Inzolite »

39 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



C'est dans l'univers de collectionneurs passionnés que se déroule cette journée ! Découvrez tout d'abord des curiosités du passé, de la vie quotidienne en passant par des articles insolites et quelques fois très originaux. Puis place à la « Petite Reine » au travers d'une collection de fabuleuses pièces de vélos, maillots et autres archives du tour...

10h30 > Visite guidée du Musée du Vélo « La Belle Echappée » à Villeneuve en Perseigne (La Fresnaye-sur-Chédouet)

Découvrez toute l'histoire de la compétition cycliste de 1890 à nos jours à travers des films, documents, vélos, maillots célèbres, souvenirs... Retrouvez des pièces de collections uniques comme le vélo « l'auto » avec son dérailleur « super champion » autorisé pour la première fois dans le Tour 1937. Plongez dans l'ambiance des grandes courses, de la caravane du tour et retrouvez les champions qui ont marqué l'histoire du sport cycliste unique en France.

12h45 > Déjeuner dans un restaurant au Mêle sur Sarthe

15h15 > Visite accompagnée du Musée de « l'Inzolite » à Tourouvre au Perche (Lignerolles)

Pierre Marzorati vous présente l'inzolite. Au-delà de la collection d'objets témoins du passé, une scénographie répartie dans 13 salles vous invite à la rêverie, à l'émerveillement et à l'hétéroclite. De la presse du début du siècle au grand Guignol en passant par le salon médical : un véritable cabinet de curiosités vous attend.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir vin blanc

Oufs pochés au vinaigre de cidre
et crème fraîche du Gaec de l'Étoile

Poulet Vallée d'Auge

Assiette de fromages Normands,
salade

Pain perdu à la Normande

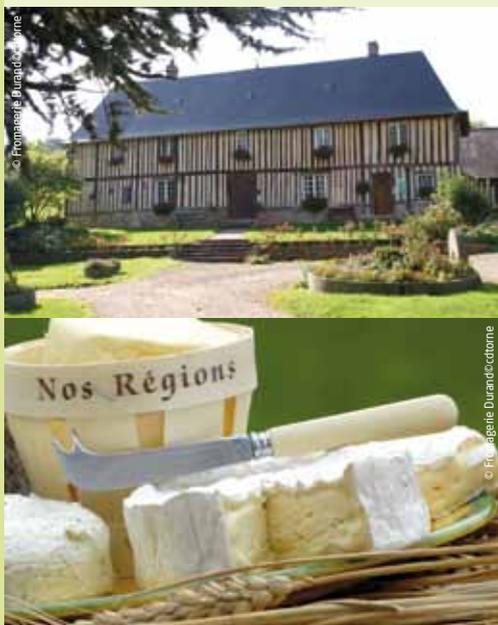
Vins - café



La route du Camembert

43 €
par personne
Base 20 personnes payantes

- > **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.



Retrouvez au cœur de ce périple le roi des fromages ainsi que d'autres fleurons normands : cidre, pommeau et calvados !

10h00 > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au cœur du Village fromager de la fromagerie E.Graindorge. A travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée: de la collecte du lait jusqu'à l'emballage des fromages. En fin de visite, dégustation et boutique. **Fermé le samedi après-midi et le dimanche. Le vendredi pas d'activité dans l'atelier fabrication.**

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à le Sap en Auge (fermé le lundi)

15h00 > Visite commentée de la Maison du Camembert à Camembert (visites de mars à novembre)

C'est ici, dans ce village, au cœur du pays d'Auge et de ses champs vallonnés qu'est né le Camembert. Vous découvrirez tous les secrets de ce fromage et son évolution au fil des siècles. Vous remonterez le temps jusqu'aux premiers gestes et aux pratiques ancestrales de fabrication du camembert. Dégustation en fin de visite.

16h45 > Visite guidée de la Cave de la Galotière à Crouettes (tous les jours sauf le week-end)

Située au cœur du Pays d'Auge, la Galotière est une authentique ferme auge-ronne du XVIe siècle à pans de bois. C'est dans ce superbe cadre que Jean-Luc Olivier vous présentera l'atelier de production de cidre, pommeau, calvados. Dégustation en fin de visite.

Départ vers 18h 15



Kir Normand

Brioche Normande
OU terrine de campagne maison

Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
OU Bœuf braisé au cidre

Fromages normands

Fondant aux poirestes sa crème anglaise
OU Tarte aux pommes normandes

Vins - café



Guinguette en Alpes mancelles

À partir de

59 €

par personne

Base 30 personnes payantes
(Sous réserve le week-end)

Découvrez l'un des plus beaux villages de France, Saint Céneri le Gérei, au cœur des Alpes mancelles. Puis place à la convivialité d'un déjeuner guinguette au son des classiques du musette et les standards populaires.

10h00 > Circuit guidé des Alpes mancelles (35 km)

Au départ du gîte, ce circuit vous permet de découvrir les sites pittoresques des Alpes mancelles. En compagnie de votre guide conférencier, vous visiterez 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 11ème et 12ème siècles dont les peintures murales forment un ensemble exceptionnel en Basse-Normandie)

12h30 > Déjeuner « Guinguette » au Gîte de Vandœuvre à Saint Léonard des Bois

Eh bien, dansons maintenant !...

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.

16h00 > Goûter

Départ vers 17h00

> Base 40 : 54 €, base 50 : 52 €

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

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



Kir poiré et rillettes
en verrine sur table

Rilette de saumon
et sa vinaigrette tomate

Cuisse de canard sauce au poivre
et son accompagnement

Duo de fromages et sa croquante

Tarte aux pommes

Vins - café



Palais royal



47 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Entrez, le temps d'une journée, dans l'univers de la noblesse d'antan grâce à la visite du château de Carrouges suivi d'un déjeuner au château. Pour finir cette magnifique journée, partez à la découverte au cœur de la nature du Parc Animalier d'Écouves et pénétrez sur le Territoire majestueux des animaux d'espèces différentes.

10h30 > 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. Doves, terrasses, élégant châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

12h00 > Déjeuner « à la table des Seigneurs » du Château de Carrouges

15h00 > Visite guidée du Parc Animalier d'Écouves

Situé au Bouillon, dans le département de l'Orne, le Parc Animalier d'Écouves vous accueille pour la découverte d'un lieu unique. C'est sur un site arboré de 12 hectares que vous pouvez découvrir plus de 300 animaux de 30 espèces différentes : des kangourous wallaby aux chameaux de Bactriane, des races anciennes aux espèces menacées. Ils ont tous élu domicile au Parc Animalier d'Écouves où ils vivent en semi-liberté. La passion d'un jeune homme dynamique, Vincent Chauvin, vous fait découvrir son monde, celui des animaux...

Départ vers 17 h 15



Menu 2019

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
et haricots verts

Camembert - Livarot

Bavarois fruits rouges

Vins - café



> **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.



© J.E. Rubio-CD61



© MonumentVDF



© V. Chauvin

Cathédrale de soleil

44 €

par personne

**Base 20 personnes payantes
(sauf le week-end)**

- > **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.



Vous apercevrez de loin ses flèches qui déchirent le ciel, sa silhouette s'impose à vous : bienvenue à la cathédrale de Sées, pur joyau de l'art gothique normand. Puis, découvrez, grâce à une passionnée : le fromage de chèvre et tous ses secrets

10h00 > Visite guidée de Sées et son parcours historique

Sées, petite cité de caractère au cœur de l'Orne bien connue pour sa cathédrale visible au milieu de la campagne normande, a bien d'autres richesses à vous faire découvrir. Au travers d'un parcours de 3km dans ses rues étroites, la cité vous révélera son histoire et celle de la dizaine de monuments classés qui jalonnent sa visite. Partez à la découverte des témoins de la vie religieuse (évêché, basilique, ancien palais épiscopal...), de sa vie commerçante d'antan (Place des Halles) et de ses haltes vertes (le cours des fontaines, jardins d'Argentré...). Une visite de la ville au parfum médiéval serait incomplète sans un passage par sa cathédrale emblématique du style gothique normand, avec ses flèches qui culminent à 70m. Construite au XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles, elle est un modèle de lumière et de verticalité au service de la foi.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Sées

15h00 > Visite guidée de la Ferme des Chèvres de JABI à Trémont (sauf le week-end)

Audrey a le plaisir de vous accueillir à Trémont dans l'Orne sur son exploitation, au milieu de son troupeau de chèvres de race alpine. Tout le lait est transformé en fromage sur la ferme. Venez découvrir le travail de chevière, surtout lors de la traite. Une boutique se trouve au cœur de la ferme ouvert tous les jours afin de repartir avec quelques petits souvenirs de cette belle ferme au cœur de l'Orne.

Départ vers 17h15



- kir normand et amuses bouches
- Foie gras comptée d'oignons
- Filet de Bœuf, légumes de saison
- Fromages et salade
- Trilogie gourmande
- Vins - café





Festival du Savoir Faire



46 €
par personne

Base 20 personnes payantes (sauf le lundi)

Qui n'a pas rêvé de percer le secret du Roi des Fromages ? C'est ce que nous vous proposons avec le Musée du Camembert. Puis, le nez collé à la vitrine « d'Automates Avenue », offrez-vous un voyage dans les terres et l'espace.

10h00 > Visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers

Le musée du camembert valorise les traditions fromagères et s'attache à la valeur du patrimoine ancien. Il défend également le camembert AOP (appellation d'origine protégée). De la collecte du lait à la commercialisation, en passant par l'emprésurage, le moulage et l'affinage, cette présentation fait revivre toutes les étapes de la fabrication du fromage au travers une riche collection de matériels anciens. Le musée du camembert propose également une collection unique d'étiquettes de camembert à travers les pays, l'histoire ou la culture. Une dégustation est proposée ainsi qu'une projection permettant de découvrir la fabrication traditionnelle et artisanale du fameux fromage.

12h30 > Déjeuner au restaurant à Le Sap en Auge

15h00 > Visite d'Automates Avenue à Falaise

Ce musée vous offre un voyage dans le temps et l'espace pour rêver avec ses fabuleux acteurs de vitrine et revivre la féerie d'une autre époque. Au travers de rues reconstituées retrouvez les gestes et mimiques des automates au cours d'une mise en scène extraordinaire. Le nez collé à la vitrine laissons la magie opérer...

Départ vers 17 h 00



Kir Normand

Craquant de camembert et sa confiture d'oignons

Bœuf braisé au cidre

Fromages normands

Mousse de pommes caramélisée au calvados

Vins - café



À vos papilles dans le Domfrontais

45 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.

De la bière dans l'orne ! Et oui quand la passion dépasse les frontières... Cette journée s'articule autour de passionnés et de découverte. De fleurs avec la visite du village fleuri de St Fraimbault et de deux producteurs qui vous confieront les secrets de fabrication de la bière et des Biscuits.

10h00 > Visite guidée du village fleuri 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.

12h30 > Déjeuner à Domfront-en-Poirais

Pour les deux visites suivantes, le groupe sera permuté pour des raisons de confort de visite

14h45 et 16h30 > Groupe 1 : visite guidée et dégustation du château de la Bière à Lonlay-l'Abbaye

Il était une fois, le Roi Arthur et la Reine Guenièvre. Ils passèrent près du Fay à Lonlay L'Abbaye et y déposèrent les plans d'un joli château que gente dame Pascale et damelot Donatien construisirent de leurs petites mains pour y fabriquer de la bière bio. Venez découvrir tous les secrets de fabrication et rapportez avec vous un petit cadeau.

14h45 et 16h30 > Groupe 2 : visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies...).

Fin vers 18h00



- Coupe de poiré au sureau
- Soufflé de la mer en salade vinaigrette de curry (tiède)
- Carré de porc rôti aux pleurotes, jus au cidre
- Assiette de fromages
- Lingot créole, coulis de caramel
- Vins - café



Mosaïque Ornaise

296,50 €
par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

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

Tous nos must en clin d'œil ! Venez découvrir tous les terroirs de l'Orne en Normandie. Terre d'histoire et de savoir-faire où le cheval est roi. Berceau des saveurs, vous y dégusterez nos meilleurs fromages.

■ Jour 1

12h30 > Déjeuner à l'Aigle.

15h00 > Visite guidée de la Manufacture Bohin à Saint Sulpice sur Risle.

19h00 > Accueil du groupe à l'hôtel dîner/logement à Argentan.

■ Jour 2

10h00 > Visite guidée de la Fromagerie Durand (fromagerie fermière) à Camembert. Découverte de la fabrication du camembert au lait cru, le seul labellisé « AOP Camembert de Normandie ».

12h00 > Déjeuner à Le Sap en Auge.

14h45 > Visite guidée du Haras national du Pin et de l'espace découverte. Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France.

16h30 > Visite guidée d'une cave cidricole et dégustation à la Maison Périgault à Gouffern en Auge (Silly en Gouffern).

19h30 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Argentan.

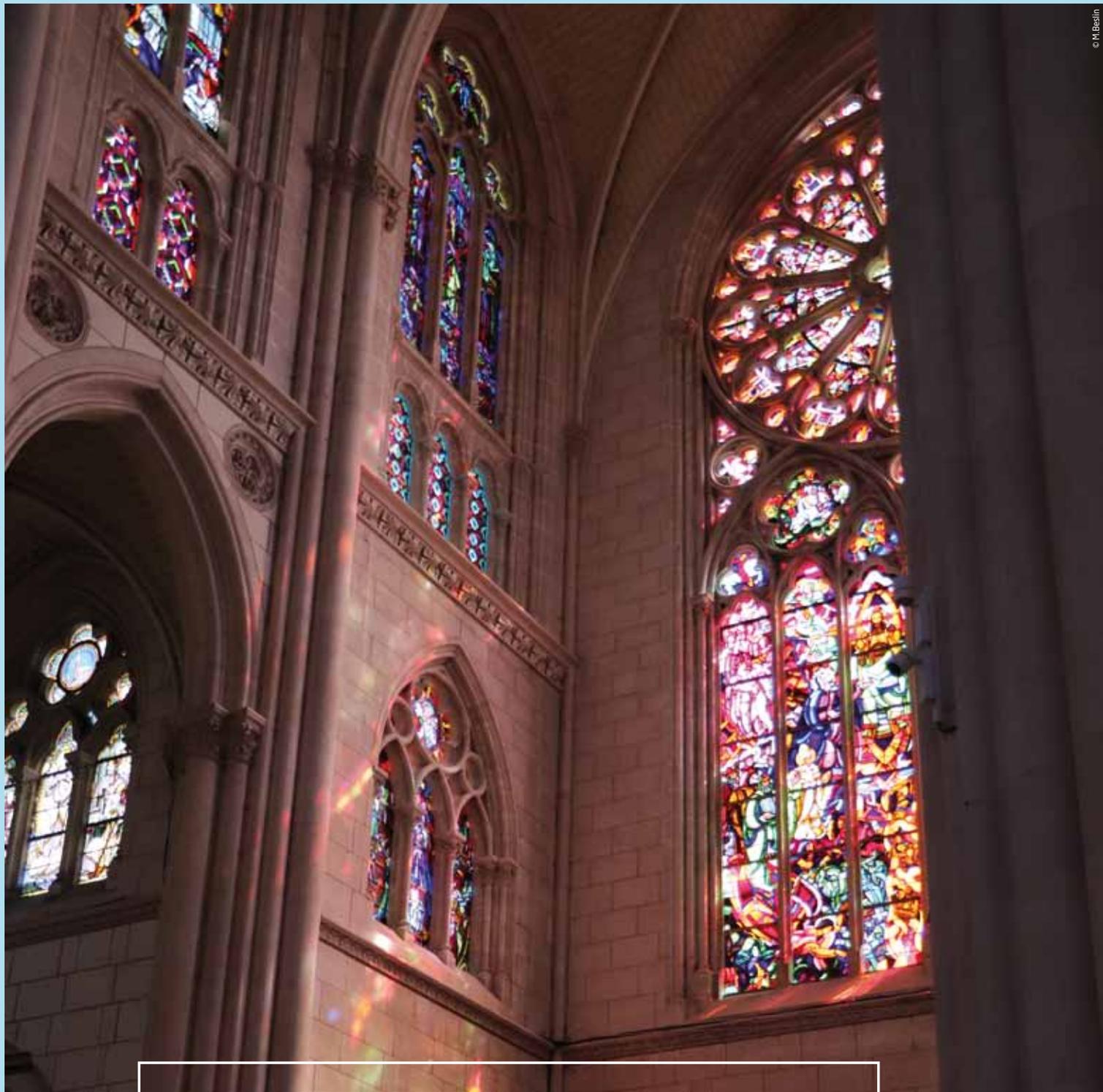
■ Jour 3

10h00 > Visite guidée du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle à Alençon. La dentelle au « Point d'Alençon » (dentelle à l'aiguille) est classée depuis 2010 au Patrimoine Culturel immatériel de l'UNESCO.

12h15 > Déjeuner sur Alençon.

Départ, fin de nos prestations





Animation et détente



Les Jeudis du Pin

© Mélanie Guillamot

54€

par personne

Base 20 personnes payantes

Élégance du pur-sang anglais, ou encore cadence rythmée du trotteur, quelques mouvements de dressage avant le défilé des attelages : tel est le spectacle auquel vous assisterez dans la cour d'honneur du Haras du Pin.

10h00 > Visite guidée et dégustation à la Maison Périgault à Gouffern-en-Auge

À proximité du Haras National du Pin, au cœur de la forêt de Gouffern, le domaine familial Périgault perpétue les traditions de la production cidricole. Guidé par le producteur, vous découvrirez le chai de vieillissement des Calvados, le matériel de récolte et l'atelier de pressurage pour ensuite pénétrer dans la cave à cidre, et la distillerie où les secrets de l'alambic typique du pays d'Auge vous seront dévoilés. Dégustation en fin de visite. Une boutique vous permettra, si vous le souhaitez, de prolonger votre plaisir chez vous.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Fontenai sur Orne (fermé le dimanche)

14h30 > Spectacle des "Jeudis du Pin" au Haras national du Pin (dans une carrière, ombragé en extérieur) - Du 17 juin au 9 septembre 2021 (dates sous réserves) tous les jeudis à 15h00/15. Arrivée conseillée à 14h30.

Vous assisterez à une présentation en musique des chevaux du Haras national du Pin ponctuée par des numéros d'artistes pour finir par le prestigieux défilé d'attelages composé de la collection des voitures hippomobiles dont les couleurs rouge et noire se marient harmonieusement aux robes des chevaux !

OU "Spectacle Equestre" avec les artistes et agents du Haras National du Pin (dans le manège d'Aure : espace couvert et chauffé, équipé de tribunes) - Dates : nous consulter

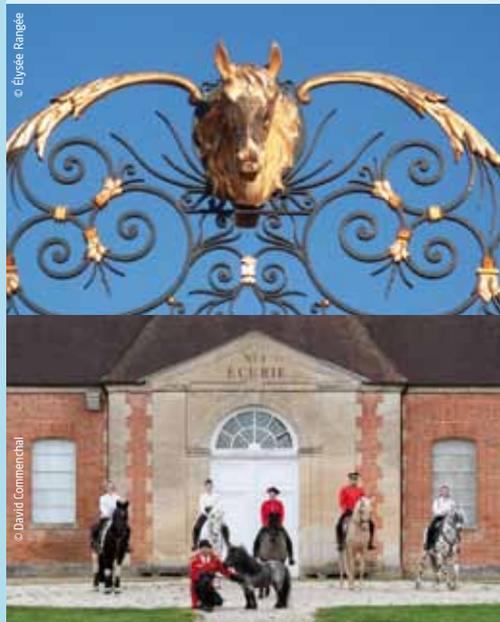
Les artistes et les agents du Haras national vous présentent des numéros équestres très variés et impressionnants : chevaux en liberté ou monté, du dressage classique ou des numéros plus artistiques. Une mise en scène différente chaque année.

16h30 > Visite guidée du Haras national du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance.

Départ vers 18h00

- > **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.



© Elysee Rangée

© David Commanchal



Kir Normand

Rillette de maquereaux de nos côtes, vinaigre de cidre et crème fermière, vinaigrette de carottes

Jambon braisé du Comte de Bellou (fabrication locale) au cidre et son gratin de pommes de terre ou pommes boulangères

Camembert et son mesclun de salade

Bourdin aux pommes tièdes

Vins - café





Voyage au pays des Rêves

61€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Venez nous rejoindre afin d'élucider les mystères du « Colonel » et du « Neufchâtel ». Après le déjeuner, montez à bord du « Ferté Fresnel Express » qui vous déposera devant le château des Rêves pour une visite théâtralisée. Embarquement immédiat !!

09 h 30 > Visite et dégustation à la Fromagerie Graindorge à Livarot

Dans un cadre authentique et typique du Pays d'Auge, découvrez les secrets de fabrication au coeur du Village fromager de la fromagerie E.Graindorge. À travers des galeries vitrées, découvrez les ateliers de production du Livarot et du Pont l'Évêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée: de la collecte du lait jusqu'à l'emballage des fromages. En fin de visite, dégustation et boutique. Fermé le samedi après-midi et le dimanche

12 h 30 > Déjeuner à L'Aigle

14 h 45 > Découverte des parcs et Forêt aménagés du Château des Rêves à bord du Ferté Fresnel Express (train) suivi de la visite théâtralisée du château des Rêves et pour finir le Goûter des Douceurs

Il est un lieu où le charme des arbres ancestraux berce non seulement les cerfs et autres biches royales mais également tous ceux qui aiment la nature et les pierres. Embarquement immédiat à bord du Ferté-Fresnel Express et en route vers les contrées des Parc et Forêts aménagés du Château des Rêves, avant que d'entrer au cœur des appartements privés du Château pour une visite théâtralisée insolite. Et comme notre Famille est vigneronne de longue date, nous vous invitons à notre Goûter des Douceurs car rien de tel que la gourmandise pour agrémenter votre visite.

Fin de journée vers 17 h 15



Kir Normand et ses feuilletés et choux

Cervelas et salade de Charlotte tiède
OU Œufs brouillés au saumon fumé

Filet de Daurade sauce beurre blanc en écaillés de légumes, pommes vapeur
OU Suprême de Pintade sauce Vallée d'Auge (champignon, pomme fruit et calvados) et gratin dauphinois

Duo de Fromages Normands sur salade et Beurre

Nougat glacé aux fruits confits, beurre à l'orange

OU Assiette de sorbets Maison sur coulis

Vins - café





Sport et détente

51€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Venez pédaler sur cette ancienne voie ferrée au cœur de la Roche d'Oëtre. Après le déjeuner visitez la seule église entièrement peinte à la main et enfin laissez-vous bercer par le clapotis de l'eau à bord du Val d'Orne.

09 h 30 > Promenade en vélo-rail à Pont Érambourg

Au départ de la Gare de Pont Érambourg, Découvrez la Suisse normande de façon originale : une balade en vélo-rail sur 6 km de voie ferrée (12 km aller-retour).

12 h 15 > Déjeuner à Putanges le Lac

14 h 15 > Visite guidée de l'Église « Vivante et Parlante » de Ménil Gondouin

En Suisse normande, visite de l'église insolite de Ménil Gondouin, une église « Vivante et Parlante » du XIX^e s. Édifice, à nul autre pareil, entièrement peint (intérieur et extérieur) par l'Abbé Paysant. Sa façade ornée est restaurée telle qu'à l'origine : peintures, lettres et tableaux. À l'intérieur les murs sont recouverts de fresques, statues peintes, d'écritures bibliques, le sol est également orné d'écritures (en particulier l'arbre de Jessé).

15 h 45 > Croisière sur le lac de Rabodanges

Embarquez à bord du Val d'Orne pour une balade sur le plus grand plan d'eau de la Suisse normande. Découvrez en toute saison une faune aquatique diverse et relaxez-vous au fil de l'eau (largage des amarres à 16 h 00).

Fin de journée vers 17 h 30



Kir Vin blanc

Quiche normande

OU Terrine de foie de volaille,
oignon confit au vin rouge

Cuisse de poulet Vallée d'Auge
OU Dos de Clin-lieu au beurre blanc

Assiette de camembert au lait cru
moulé à la louche sur lit de salade

Tarte poire amande

OU Mœlleux chocolat, sauce anglaise

Vins - café





© Musée des Beaux-arts et de la Dentelle, David Commercial

Qui s'y frotte s'y pique



44€

par personne

Base 20 personnes payantes

Elle peut confectionner de magnifiques œuvres de Dentelle comme elle peut piquer comme une aiguille. Venez découvrir toutes les richesses du musée des Beaux-Arts et de la Dentelle sans oublier le monde fascinant des abeilles

10h00 > Visite guidée du Musée des Beaux-Arts et de la Dentelle à Alençon

Le Musée des Beaux-arts et de la Dentelle d'Alençon vous accueille dans un cadre prestigieux au sein de la Cour Carrée de la Dentelle, ancien collège des Jésuites de la ville, restauré en 1981. Partez à la découverte d'un savoir-faire unique, inscrit sur la liste du Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité par l'Unesco : le Point d'Alençon. Levez le voile sur son histoire et sur son lien avec les plus grandes dentelles européennes. Plongez au cœur de la collection Beaux-arts du XV^e au XX^e siècle.

12h00 > Déjeuner à Saint Léonard des Bois

15h00 > Visite guidée et dégustation du Musée de l'Abeille à Saint Germain sur Sarthe

Plongez dans le monde merveilleux des abeilles et découvrez leur hiérarchie extraordinaire au sein de leur ruche. Vous découvrirez aussi une exposition de matériel apicole et approfondirez vos connaissances à l'aide de projections vidéos. Dégustation et possibilité d'achat.

Départ vers 17 h 30



Kir AU Poiré

Salade de boudin blanc et pomme fruit
OU Feuilleté de saumon et sa petite salade

Blanquette de veau façon Annick
OU Jambon grillé sauce au cidre et son gratin

Duo de fromages et sa croquante

Crème brûlée
OU Tarte aux pommes

Vins - café



- > **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.



© Elysee Rangée



© Elysee Rangée



© Lamichaudière

Chevaux en scène

44,50 €
par personne

Base 20 personnes payantes

Débutez la journée avec les étendues de pommiers qui marquent le paysage normand, dans l'Orne, la pomme est loin d'être un fruit défendu ! Poursuivez ensuite avec un déjeuner champêtre. Enfin, place à l'extraordinaire spectacle équestre de la Ferme de la Michaudière où plus de 25 chevaux de trait évolueront « De la terre à la scène ».

09 h 30 > Visite guidée d'une ferme cidricole à Ste-Marguerite-de-Carrouges

Dans un corps de ferme typique du Bocage, vous visiterez et apprécierez le savoir-faire de Hugues Desfrièches. Au programme : présentation des vergers et de l'activité, visite de la salle des cuves, des chais et dégustation des produits cidricoles. Possibilité d'achats.

12 h 15 > Déjeuner champêtre à la Ferme de la Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine

À la suite du déjeuner, visite de la Michaudière, ancienne ferme typique du Bocage normand (sellerie, jardin, ferme miniature...).

15 h 30 > Spectacle « De la Terre à la scène » (d'avril à octobre)

Les chevaux de trait comme vous ne les avez jamais vus ! Vous ne les imaginiez que tirant le soc d'une charrue le long des champs ? Les chevaux de trait à la Ferme de la Michaudière vont vous étonner. Au cours d'une présentation équestre surprenante vous observerez ces chevaux robustes se transformer en animaux gracieux et agiles. Figures de voltige, d'attelages, de dressage et course de char, une heure de spectacle pour applaudir d'émerveillement plus de 25 percherons, cobs et bretons. À la suite de ce spectacle un pot de l'amitié vous est offert.

Fin de journée vers 17 h 00



Pommeau **OU** Kir

Andouillette grillée à la braise
OU terrine de saumon à l'oseille
OU Pâté de campagne
(choix sur place)

Jambon cuit au cidre
pendant cinq heures
Purée maison, sauce au Pommeau

Trou normand

Salade et Plateau de Fromages

Crème aux œufs

Vins - café



© La Michaudière



© Desfrièches



Kaléidoscope en Suisse normande

À partir de

50€

par personne

Base 20 personnes payantes

Bienvenue en Suisse normande, si elle n'a rien d'Alpin malgré ses sommets culminant à... 300 m, la Suisse Normande doit son nom à son relief boisé, animé et modelé par les rivières. Ses profondes vallées aux versants abrupts et les eaux vives des gorges qui la traversent ont dessiné des paysages aussi magnifiques que surprenants.

10 h 30 > Circuit guidé de la Suisse normande - Départ et retour Mairie de Putanges (circuit de 40 km)

Dans un paysage creusé par les rivières de l'Orne et de la Rouvre, aux versants abrupts et escarpements rocheux, ce circuit vous permet de découvrir la partie ornaise de la Suisse normande avec ses sites grandioses. Tout au long de cet itinéraire, vous serez fascinés par le charme d'une nature préservée et fleurie, refuge en toute saison des romantiques et des adeptes du « Bien vivre ».

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Putanges.

15 h 00 > Visite guidée du musée des Civils à Falaise

Le musée de La Guerre des civils à Falaise est un véritable musée de site, construit sur les ruines d'une maison détruite pendant les bombardements de l'été 1944. Si le sort des civils est parfois évoqué, jamais un musée n'avait choisi de se consacrer intégralement au quotidien des populations en période de conflit armé

Fin de visite vers 17 h 00



Kir Vin blanc

Quiche normande
OU Terrine de foie de volaille, oignon confit au vin rouge

Cuisse de poulet Vallée d'Auge
OU Dos de Clin-lieu au beurre blanc

Assiette de camembert au lait cru moulé à la louche sur lit de salade

Tarte poire amande
OU Moelleux chocolat, sauce anglaise

Vins - café



> Base 30 : 47 €, base 40 : 45 €, base 50 : 44 €

> 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.



Les grands édifices du Perche



35 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Une belle journée dans le Perche à la rencontre de deux grands édifices Ornaïs. Tendez bien l'oreille et peut être entendrez-vous quelques confidences secrètes.

10 h00 > Visite guidée de la Basilique Notre-Dame de Montligeon

Sous réserve d'une cérémonie imprévue.

Situé sur le grand complexe du Sanctuaire de Montligeon et adossée à la forêt de Réno-Valdieu, la basilique de Montligeon est un édifice de style néo-gothique (fin XIX^e) dû à l'initiative de l'abbé Buguet, curé du village. Sa taille impressionnante lui a valu très tôt le surnom de « Cathédrale dans les champs ».

Le sanctuaire de Montligeon, centre mondial de la prière, attire depuis plus d'un siècle des pèlerins du monde entier.

12 h00 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

15 h00 > Visite guidée du Manoir de la Fresnaye à Saint-Germain-de-la-Coudre

Venez découvrir cette forteresse de la Guerre de Cent ans, embellie sous Henri IV. Un magnifique donjon deux tours et une Herse qui coulisse comme au Moyen Age (unique en France). Une partie du Manoir est volontairement maintenue dans l'état de ruines fleuries. Une vue majestueuse sur le sud du Perche.

Départ vers 17 h 15



Kir normand

Terrine de truite « Arc en Ciel »
et mousse d'asperge au cerfeuil,
coulis de tomates

Sauté de Porcelet à la moutarde
à l'ancienne
Pomme de terre et tomate provençale

Assortiment de 2 fromages normands

Biscuit roulé chocolat noisette,
crème anglaise

Vins - café



> **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.



De la bouche aux oreilles

46 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



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 h00 > 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 h30 > 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 ! Pour le final, arrivés de Chikita (La Chienne de Monsieur le Curé) qui est toute contente d'accompagner son maître et de dire bonjour à toute la salle. Animations et divertissement assurés.

Fin de journée vers 16 h 30



Cocktail au sirop de safran et ses mises en bouche

Méli-mélo de saumon fumé maison et crevettes marinées accompagné de son œuf poché prestige

Pièce de bœuf sauce cidre et gelée de pommes au Calvados

Panaché de légumes

Livarot sur Verdurette

Tarte Normande aux pommes safranées et glace vanille

Vins - café



Saveurs au feu de bois

50€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



© Elysee Rangée



© Cherencky

Une côte de bœuf grillée au feu de bois, voilà de quoi vous mettre en appétit ! Ajoutez à cela le talent des producteurs de la poterie de Gers et la passion de Monsieur Crué pour le monde du ferroviaire : vous obtiendrez la recette parfaite d'une journée des plus séduisantes !

10 h 00 > Accueil petit déjeuner puis découverte commentée du « Chemin de fer miniature » à Clécy

Situé sur un site exceptionnel d'anciennes carrières à chaux, le « Chemin de Fer Miniature » constitue l'une des plus grandes maquettes de chemin miniature d'Europe : maisons, garde-barrières, signaux ferroviaires, aiguillages... rien ne manque à la reconstitution de ces circuits différents que 250 locomotives et 450 wagons parcourent sur 450 mètres de rails. Cette visite en son et lumière, vous transporte au pays de l'infiniment petit. Sur place, visite libre des anciens fours à chaux, boutique.

12 h 30 > Déjeuner « Côte de bœuf à la cheminée » à Landisacq

15 h 00 > Visite commentée de la poterie à Ger

Implanté dans un ancien village potier de la commune de Ger, le musée vous propose un nouveau parcours à la rencontre de 6 siècles de production potière dans le Mortainais et le Domfrontais. A travers les différents bâtiments, la cour et le verger du village, découvrez l'invention du pot de grès et ses multiples usages, la filière et les techniques de production, l'histoire de la communauté des potiers ainsi qu'une importante collection de céramiques contemporaines.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir pétillant
et ses amuses bouche

Croustillant de saumon
avec salade

Côte de Bœuf grillée
au feu de bois
et son gratin dauphinois

Salade - Camembert

Charlotte aux pêches

Vins - café



L'Aigle « au cœur de l'histoire »



61€
par personne
Base 20 personnes payantes

Laissez-vous conter la ville à travers une balade au cœur de la cité millénaire à la découverte de son histoire, son patrimoine architectural et ses curiosités. Profitez-en pour visiter et vous détendre dans les différents musées, lieux insolites de cette magnifique région du Pays d'Ouche.

10 h00 > Visite de la Manufacture BOHIN à Saint-Sulpice-sur Risle

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

12 h30 > Déjeuner à l'Aigle

Par demi-groupe en alternance :

14 h30 et 15 h15 > Balade commentée de la ville de l'Aigle en voiture Hippomobile (par groupe de 25 personnes maximum)

Au rythme des pas de deux magnifiques percheros, venez découvrir tous les secrets d'architecture de la ville de l'Aigle à bord d'une voiture hippomobile. **Allez, HUE !**

14 h30 et 15h15 > Visite audio-guidée du Musée Juin 44 à l'Aigle

Dans ce musée retraçant les événements décisifs de la Bataille de Normandie, vous serez plongés dans la dure réalité de la Seconde guerre mondiale. De l'appel du 18 juin 1940 à la défaite des Allemands, le visiteur découvre à travers 12 scènes reconstituées les voix authentiques des grands personnages de cette période troublée. Les personnages en cire sont présentés grandeur nature : le Maréchal Pétain, le Général de Gaulle, Roosevelt, Churchill, le Général Leclerc...

Fin de visite vers 16 h30

- > **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.



© Elysée Rangée - Bohin



© Elysée Rangée - Bohin



Kir normand
et ses feuilletés et choux

Assiette de crudités variées

Filet de Merlu, sauce beurre blanc
aux herbes, pommes Anna

Camembert et sa salade

Île flottante,
caramel et crème anglaise

Vins - café



Féeries de Noël dans l'Orne

À partir de

188 €
par personne

Base 20 à 50 personnes payantes
De début décembre 2021 à début janvier 2022 (dates sous réserves)

- > **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.
- > **Le prix ne comprend pas** : le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages, le supplément single.
- > **Sup Single 48 €**



■ Jour 1

12 h 00 > Déjeuner au Bon Accueil - Menu Féérique

14 h 15 > Visite guidée du Musée du Jouet à La Ferté-Macé

Musée passionnant où l'on retrouve son cœur d'enfant. Venez découvrir cette importante collection de jeux et jouets du XIX^e au XX^e 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.

15 h 45 > Arrivée à l'Hôtel du Béryl* à Bagnoles-de-l'Orne Normandie - Prise des chambres**

17 h 00 > Rendez-vous devant l'Office de Tourisme de Domfront-en-Poiraise avec un guide accompagnateur.

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 Poirais, Beauchêne, Rouellé, Saint Roch, SaintMars d'Egrenne, Mantilly, Céaucé avec un retour Domfront en Poirais. Un arrêt « Vin chaud » est inclus dans le circuit

ATTENTION ! L'ordre et la liste des villages traversés ne sont donnés qu'à titre indicatif, certains pourront être remplacés suivant leurs illuminations.

Vers 21 h 00 > Dîner à l'Hôtel de France à Domfront-en-Poiraise Menu Féérique

Vers 23 h 30/00 h 00 > Retour à l'Hôtel du Béryl* à Bagnoles-de-l'Orne Normandie**

Hébergement et petit-déjeuner

■ Jour 2

Temps libre à l'hôtel pour profiter des infrastructures

12 h 00 > Déjeuner au Château de Carrouges « à la table des Seigneurs »

14 h 15 > Suivi de la 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 châtelet d'entrée, parc et jardins avec portes et grilles anciennes.

Fin 15h30



Grill au feu de bois en musique



À partir de

62 €

par personne

**Base 20 personnes payantes
(sous réserve le week-end)**

> Base 30 : 56 €, base 40 : 53 €, base 50 : 51 €

> **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.

> **À noter** : programme possible du lundi au vendredi, sur demande le week-end !

10 h 00 > Visite guidée de la Biscuiterie de Lonlay-l'Abbaye (sauf week-end et jours fériés)

En 1964, le fils et le gendre du boulanger de Lonlay l'Abbaye s'associent pour créer une biscuiterie et développer la production d'un sablé. Découvrez leur secret de fabrication : façonnage de la pâte, cuisson et conditionnement. Puis, lors de la dégustation, vous apprécierez l'ensemble de leur réalisation (sablé pur beurre, cookies...).

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les visiteurs sont munis d'une blouse et d'une coiffe. Le port de bijoux est interdit pendant la visite.

12 h 00 > Déjeuner « Grill » à l'Hôtel de France à Domfront-en-Poiraie

Animation dansante pendant et après le repas

Pour poursuivre agréablement cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, entre les classiques de musette et les standards populaires qu'il interprète à merveille, à danser la valse, le tango, la java...

16 h 30/45 > Visite guidée et dégustation des caves « Chatel » à Rives d'Andaine (la Chapelle d'Andaine)

Au cœur du chai de vieillissement de Calvados (50 futs), votre hôte présente l'histoire 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.

Fin de nos prestations vers 18 h 00



Coupe de Poiré de Domfront et ses petits feuilletés

Croustillant au grana padano de saumon fumé et tartare de tomate, huile d'olive et vinaigre balsamique

Côte de bœuf grillée au feu de bois
OU gigot d'Agneau à la ficelle rôti au feu de bois

Gratin de pomme de terre et jardinière de légumes

Plateau de fromages

Nougat glacé au grand Marnier coulis d'agrumes

Vins - café



Pause bien-être

243 €

par personne

Base chambre double
Supplément single 45 €

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

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



Nichée dans un cadre enchanteur, au bord de son joli lac, l'IBagnoles de l'Orne Normandie vous invite à un séjour sous le signe de la détente et de l'air pur. Goûtez aux vertus bienfaisantes de la balnéothérapie... un moment « Pur Plaisir ».

■ Jour 1

11 h 30 > Arrivée a l'Hôtel du Béryl* à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie - Prise des chambres**

12 h 30 > Déjeuner au Béryl

Après-midi > Soins au Béryl

Pour tout le groupe

- **Formule détente avec application de boue (20 min) + modelage du dos (20 min)**
- **Accès au SPA de l'hôtel pour un moment privilégié et une délicieuse sensation de relâchement et de décontraction**
- **Accès libre à la piscine intérieure chauffée, au jacuzzi, hammam et sauna.**

19 H 00 > Dîner au Manoir du Lys à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie

Retour à l'hôtel / logement et petit déjeuner.

■ Jour 2

En matinée, accès au SPA de l'hôtel pour un moment privilégié et une délicieuse sensation de relâchement et de décontraction.

Accès libre à la piscine intérieure chauffée, au jacuzzi, hammam et sauna.

En option, avec supplément tarif et selon les disponibilités : possibilité de soins en cabine individuelle.

12 h 00 > Déjeuner au Béryl***

14 h 30 > Visite guidée du Jardin retiré de Bagnoles-de-l'Orne Normandie

Dans ce cadre romantique, ceinturé par une haie d'arbustes et d'arbres centenaires vous pouvez voir s'épanouir au fil des saisons de nombreuses variétés de roses, clématites, vivaces et de nombreux géraniums ... La jardinière ne manque pas de trouver aux roses leurs meilleures associées pour créer des mises en scènes tantôt théâtrales, plus discrètes, romantiques ou sauvages.

Fin de nos prestations vers 16h30



Devoir de mémoire

49€
par personne
Base 20 personnes payantes

10 h00 > Visite guidée du mémorial de Mont-Ormel

En août 1944, 9 divisions alliées encerclent 100 000 Allemands dans la poche de Falaise-Chambois. La bataille de Normandie se termine. Situé sur les lieux mêmes des combats, entre Argentan et Vimoutiers, le Mémorial de Mont-ormel offre un point de vue exceptionnel sur la vallée de la Dives. Cet espace muséographique décrit l'ampleur de la bataille et ses enjeux au moyen d'un film (images d'archives et témoignages), d'une carte maquette animée et des explications d'un guide face au champ de bataille.

12 h30 > Déjeuner à Falaise

15 h00 > Visite guidée du musée des civils à Falaise.

Le musée de La Guerre des civils à Falaise est un véritable musée de site, construit sur les ruines d'une maison détruite pendant les bombardements de l'été 1944. Si le sort des civils est parfois évoqué, jamais un musée n'avait choisi de se consacrer intégralement au quotidien des populations en période de conflit armé

Fin de visite vers 17 h00



Kir ou Sangria

Soufflé de truite, crémeux de crustacés
OU Marbré de pintade, chutney d'abricot

Gigolette de canard, sauce pommeau, légumes et pommes de terre écrasée
OU Poularde royale fermière, champignons, légumes et pommes de terre écrasée

Salade et croquant de camembert chaud
OU Salade et buchette de camembert et comté de carrouges

Charlotte abricot chocolat, sauce anglaise
OU Gâteau trois chocolats, croustillant praliné, glace caramel

Vins - café



- > **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.





Il était une fois

Talents aiguille

49 €

par personne

Base 20 personnes payantes

> **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.



© E. Rangée

© E. Rangée



Aux confins du pays d'Ouche, venez découvrir la « Vallée des Épingliers » : territoire où pendant des siècles des milliers d'hommes ont travaillé le fer. Vous visiterez notamment le dernier fabricant d'aiguilles en acier nickelé : La manufacture Bohin France.

10 h 30 > Visite guidée du Musée de la Grosse Forge à Aube

Histoire de la métallurgie du fer en Pays d'Ouche, l'une des grosses forges les mieux conservées d'Europe. La visite de cet ancien établissement métallurgique vous plongera dans l'univers de l'art du fer et du feu. Les logements ouvriers côtoient le grand bâtiment de la forge abritant aujourd'hui encore le gros marteau.

12 h 30 > Déjeuner à L'Aigle

15 h 00 > Visite de la Manufacture Bohin à Saint Sulpice sur Risle (sous réserve le lundi)

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la broderie, à la Haute-Couture, au patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (boutique en fin de parcours). Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

Fin de journée vers 17 h 30



Kir normand
et ses feuilletés et choux

Cœufs brouillés au saumon fumé

Pintade Vallée d'Auge
et gratin dauphinois

Duo de fromages normands
sur salade

Grillé aux pommes sur coulis

Vins - café





Saveurs d'antan

42 €

par personne

Base 20 personnes payantes

La curiosité est au cœur de cette belle journée, vous remonterez l'histoire de Normandie à travers la passionnante visite de Bagnoles de l'Orne Normandie, les secrets de la célèbre filature d'andouilles au Teilleul, sans oublier toutes les facettes du métier de cidriculteur biologique.

10 h 30 > Visite guidée d'une filature d'andouilles au Teilleul (sauf le week-end et jours fériés)

Vous serez conviés à visiter l'entreprise de fabrication de la véritable andouille de Vire, faite à la main et fumée au bois. Projection d'un film vidéo et dégustation. Boutique de vente de produits régionaux.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Bagnoles de l'Orne.

14 h 30 > Découverte guidée de Bagnoles de l'Orne Normandie et ses légendes (guidée : 2 h à pied ou 1 h en car + 1 h à pied) (sauf le dimanche)

La station Bien-être de Bagnoles de l'Orne Normandie vous ravira par son charme rétro... Mais saviez-vous que sous ses paisibles apparences, Bagnoles de l'Orne Normandie est source de nombreuses légendes, que des fées, lutins et autres personnages ont peuplé la forêt des Andaines. Découvrez Bagnoles sous son aspect fantastique : des eaux bienfaisantes de Bagnoles qui redonneraient force et vigueur à l'étrange Roc au chien, votre guide vous racontera toutes les histoires de la mystérieuse mais charmante station thermale.

16 h 30 > Visite guidée et dégustation à Bagnoles de Pom'

Soucieux de vous faire découvrir toutes les facettes du métier de cidriculteur, Bienvenue à « Bagnoles de Pom », une ferme cidricole en agriculture biologique.

Ludovic Dubreuil et Marie-Hélène Brard, ont au cœur de vous faire découvrir leur métier et vous faire déguster toute la gamme des produits cidricoles. Et les savoir-faires ancestraux, nous vous accueillons pour une visite guidée et dégustation de nos produits.

Fin de la visite vers 17 h 00



Kir au poiré

Salade Nordique
(saumon fumé, salade, raisins sec)

Sauté de poulet au curry,
servi avec 2 garnitures

Plateau de 3 fromages affinés
et à température

Tarte de saison

Vins - café



© Andouilles

© Bagnoles de Pom



Dans tous les sens du Perche

45 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



© Les Cadres Noirs percherons

© Savonnerie de La Chapelle

Mettez tous vos sens en éveil. Telle est la promesse de cette journée dans le Perche au cœur d'une petite cité de Caractère. Mettez vos papilles en émoi avec la douceur du miel, puis place au déjeuner dans un cadre enchanteur et suivez les effluves de savon, poussez la porte de la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoirs faire ancestraux. Pour conclure cette belle journée, un petit verre de cidre vous attend à La Maison Ferré à Comblot. A la vôtre ...

10h00 > 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.

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême

14h30 > Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême

Entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoirs faire ancestraux. Savons à froid, Huiles précieuses sèches, baumes, shampoing laissez-vous conter la magnifique histoire de ces essences odorantes. Afin de continuer cette visite chez vous, n'oubliez pas de prendre votre cadeau.

16h30 > Visite et dégustation de La Maison Ferré à Comblot au cœur du Perche

Un corps de ferme traditionnel du Perche. Visite des caves de la salle de l'alambic, et des vergers. Dégustez ces saveurs dans notre boutique avec les produits de la ferme à votre disposition !

Fin de journée vers 17h45



Kir Normand

Carpaccio de Bœuf « race normande », mesclun de salade à l'andouille fumée du perche, pesto basilic

Pavé de saumon beurre blanc citronnée

Garniture : Pomme de terre et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Terrine de pommes caramélisées

Vins - café





Pastels de couleurs

45 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Découvrez l'exception au cœur du Pays d'Alençon ! Entrez dans l'univers mythique du Tour de France au travers d'une collection impressionnante de vélos, de maillots, revisitez les exploits de « Poulidor ». Après le déjeuner, place à la digestion dans le magnifique jardin de la Mansonnière à Saint Céneri le Gérei dans les Alpes Mancelles...

10h00 > Visite guidée du Musée du Vélo à Villeneuve-en-Perseigne.

Découvrez toute l'histoire de la compétition cycliste de 1890 à nos jours à travers des films, documents, vélos, maillots célèbres, souvenirs... Retrouvez des pièces de collections uniques comme le vélo « l'auto » avec son dérailleur « super champion » autorisé pour la première fois dans le Tour 1937. Plongez dans l'ambiance des grandes courses, de la caravane du tour et retrouvez les champions qui ont marqué l'histoire du sport cycliste unique en France.

12h45 > Déjeuner dans un restaurant à La Lacelle

15h15 > Visite guidée des Jardins de la Mansonnière à Saint-Cénéri-le-Gérei.

Les jardins de la Mansonnière
Sur l'une des collines qui dominent la Sarthe, « Les Jardins de la Mansonnière », jardin d'atmosphère où l'accent est mis sur le songe, vous invitent à venir savourer leur sereine béatitude.

Des ombres se poursuivent dans la noisetteraie secrète, la fontaine s'ébroue, les arbres chantent dans les doigts du vent leur fol amour pour les roses ineffables tandis que le jardin lunaire célèbre ses noces d'argent.

Mais c'est à l'écart, au pied des frêles reliques d'un oratoire disparu que se cache le coeur spirituel du jardin ; consacré par le chant des oiseaux, un petit potager gothique se souvient de l'essentielle simplicité. Il est un trait d'union avec l'infini des prairies et le passé inspiré du village.

Départ vers 17h30



Kir au Poiré de La Pommeraie et Opéra au boudin noir et pommes, crème légère au Calvados

Croustillant à l'andouille de Vire et Crème fermière, salade aux lardons

Filet de Poisson en croûte de persil, crème de cidre et flan d'épinards

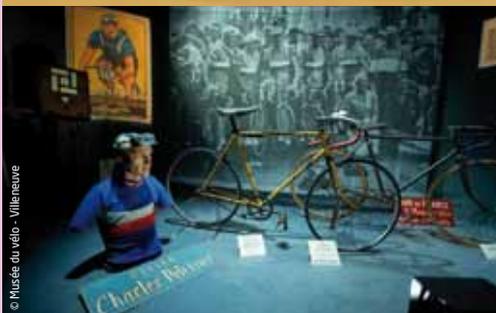
Assiette de salade et 2 fromages normands

Financier au chocolat noir, coulis de fruits rouges et Chantilly à la menthe

Vins - café



- > **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.





© Domfront CD161

Épopée médiévale



48 €
par personne
Base 20 personnes payantes

Faites un bon dans le passé aux alentours de l'An Mil. Domfront, une histoire riche et passionnante vous attend au cœur de la Cité Médiévale pour bien démarrer cette journée. Après un très bon repas, place au magnifique spectacle de la Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine...

10 h 00 > Visite guidée de la Cité médiévale de Domfront-en-Poirais

Accompagné d'un guide, direction les ruelles étroites de Domfont en Poirais pour flâner et contempler les maisons à colombages, les tours, les remparts et les cours pavées. Cité privilégiée des rois anglo-normands, vous apprécierez l'architecture typique de cette ville du Moyen âge.

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

15 h 00 > Spectacle de la Michaudière à Juvigny-Val-d'Andaine « De la Terre à la scène » (d'avril à octobre)

Les chevaux de trait comme vous ne les avez jamais vus ! Vous ne les imaginiez que tirant le soc d'une charrue le long des champs ? Les chevaux de trait à la Ferme de la Michaudière vont vous étonner. Au cours d'une présentation équestre surprenante vous observerez ces chevaux robustes se transformer en animaux gracieux et agiles. Figures de voltige, d'attelages, de dressage et course de char, une heure de spectacle pour applaudir d'émerveillement plus de 25 perchérons, cobs et bretons.

À la suite de ce spectacle un pot de l'amitié vous est offert.

Fin de journée vers 17 h 00



Kir
OU Coupe de poiré au sureau

Jalousie de volaille forestière sauce bordelaise (tiède)

OU Rillette de saumon aux fines herbes, petite salade vinaigrette de xérès

Sauté d'agneau mijoté au vinaigre de cidre
OU Filet de lieu beurre de poiré Domfront et son risotto crémeux

Assiette de fromages

Fondant Normand et son coulis de pommes vertes
OU Parfait au chocolat mi-amer, crème anglaise

Vins - café



© J.E. Rubio - C051



© Ferme du Cheval de Trait

Entre deux pays

53 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



© Brasserie Perche



© E. Rangée



Brune, blonde ou ambrée, venez découvrir les secrets de fabrication de la bière, après cette découverte place aux souvenirs d'enfances au musée des Commerces et des Marques et rencontre avec les premiers Emigrants français en route vers la nouvelle France.

10 h 00 > Visite guidée de la Brasserie du Perche (bière) à l'Hôte Chamondot

Venez découvrir la fabrication de la bière et partager le savoir-faire de nos artisans. Laissez-vous transporter au cœur des plaisirs gustatifs ornaï. C'est une brasserie qui vaut le déplacement grâce à la qualité de ses bières artisanales qui ont un goût beaucoup plus prononcé que celles des grandes brasseries industrielles, bonne dégustation !

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Mortagne-au-Perche

14 h 45 > Visite guidée du Musée de l'Émigration française au Canada à Tourouvre-au-Perche

Depuis bientôt quatre siècles, Tourouvre et plus généralement le Perche, entretient des liens privilégiés avec le Canada. Dès la première moitié du XVII^e siècle, de nombreux Français, parmi lesquels 279 Percherons, ont traversé l'Atlantique afin de s'établir sur les rives du St Laurent. L'exposition permanente « Nouvelle France - Nouvelle Vie » raconte l'histoire de ces hommes qui sont devenus les fondateurs de l'Amérique française.

16 h 00 > Visite guidée du Musée des Commerces et des Marques (à Tourouvre, sur le même site)

Boîte à bouillon KUB, paquet de tapioca, râpe à fromage, brûloir à café... Ces objets ordinaires, que l'on trouvait autrefois sur les étagères des épicerie sont aujourd'hui des trésors exposés au Musée. Cette exposition à découvrir librement propose de revenir sur ce parcours étonnant. Alors plongez avec nostalgie dans le passé...

17 h 00 > Goûter

Puis place à un goûter aux saveurs québécoises et percheronnes : pan-cakes au sirop d'érable, canneberges séchées, brioche du Perche et boissons.

Fin de journée vers 17 h 30



Kir Percheron au cidre

Salade Landaise aux gésiers confits, lardons et croûtons

Cuisse de canard confite jus au thym, tagliatelles

Duo de Fromages Normands et sa petite salade

Délice entremet poire-caramel

Vins - café





© Musée Comtesse de Ségur - CDT Orne

Un avant-goût du pays d'Auge !

56 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Aux confins du département de l'Orne, le pays d'Ouche vous offre mille et une richesses et vous invitent à marcher sur les pas de la Comtesse de Ségur! Après un bon repas, place à la découverte du Château des Rêves à bord d'un petit train touristique, le « Fresnel Express ».

10 h 30 > Visite guidée du Musée de la Comtesse de Ségur à Aube

Dans l'ancien presbytère, parcourez les souvenirs de votre tendre enfance avec l'évocation de la Comtesse de Ségur. Écrits, photographies et objets divers commémorent cet écrivain. Vous y découvrirez la peinture réaliste de la société du XIX^e siècle dont elle trouvera l'inspiration chez les paysans et les personnalités locales. Qui n'aura pas reconnu M. Mouchel, célèbre industriel propriétaire de la Forge d'Aube, en la description de M. Féréor dans la Fortune de Gaspard ? Des Malheurs de Sophie aux Mémoires d'un âne, pénétrez dans ce monde de l'enfance fait d'innocence.

12 h 00 > Déjeuner dans un restaurant à Saint-Évroult-Notre-Dame-du-Bois

14 h 45 > Découverte des parcs et Forêt aménagés du Château des Rêves à bord du Ferté Fresnel Express (train) suivi de la visite théâtralisée du château des Rêves

Il est un lieu où le charme des arbres ancestraux berce non seulement les cerfs et autres biches royales mais également tous ceux qui aiment la nature et les pierres. Embarquement immédiat à bord du Ferté-Fresnel Express et en route vers les contrées des Parc et Forêts aménagés du Château des Rêves, avant que d'entrer au cœur des Appartements privés du Château pour une visite théâtralisée insolite.

Départ vers 17 h 15



Kir

Aumônière croustillante aux pommes et camembert et sa verdurette

Cabillaud et ses légumes, crème d'herbes potagères

Salade et Camembert

Soufflé glacé à la pomme

Vins - café



© Château des Rêves

Dites-le avec des fleurs



49 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Bienvenue dans le Perche pour une visite guidée du Manoir de Courboyer, des Jardins François à Préaux du Perche et une dégustation des produits biologique de la cidrerie du Perche par deux producteurs récoltants Nathalie et Dominique Plessis.

10 h 30 > Visite guidée du Manoir et Domaine de Courboyer à Perche en Nocé

Site emblématique du Perche, la Maison du Parc est le siège du Parc naturel régional du Perche et un site touristique incontournable. Face à un manoir du XV^e siècle, les anciennes dépendances accueillent le centre d'information touristique et la boutique. Le logis manorial, classé monument historique, se visite en toute saison et accueille des expositions. Le domaine de 65 hectares propose des circuits pédestres balisés, le visiteur y découvre un paysage vallonné typique du Perche et des races locales : chevaux percherons, ânes normands du Cotentin...

12 h 15 > Déjeuner dans un restaurant à Préaux-du-Perche

14 h 30 > Visite guidée des Jardins François à Perche en Nocé (Préaux-du-Perche) (14 km)

Au cœur du Perche, dans un cadre exceptionnel, le jardin François est le jardin rêvé d'un horticulteur rêveur. Pas de frontière : les plantes les plus élégantes voisinent avec les plus humbles, les plus anciennes avec les dernières nouveautés. Toutes les couleurs sont permises jusqu'à l'orange le plus vif, toutes ont un rôle à jouer dans ce tableau impressionniste d'environ 2 ha. Ensembles architecturaux restaurés ou créés (ferme, amphithéâtre, orangerie).

16 h 00 > Visite guidée et dégustation à la Cidrerie du Perche à Val-au-Perche

Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, Nathalie et Dominique Plessis, producteurs récoltants en agriculture biologique, vous accueillent à la Cidrerie Traditionnelle du Perche aujourd'hui installée dans des bâtiments HQE (Haute Qualité Environnementale). La Vidéo « Le Cidre hier et aujourd'hui » retrace les étapes de la fabrication du cidre et du calvados. La visite guidée des installations et la dégustation permettent de découvrir ce métier et la large gamme de produits traditionnels.

Départ vers 17 h 30



Kir

Cassolette de poisson et fruits de mer

Mitonné de veau au cidre lard et champignons

Camembert sur lit de salade

Pommes tièdes avec sa glace au caramel beurre salé

Vins - café



- > **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.



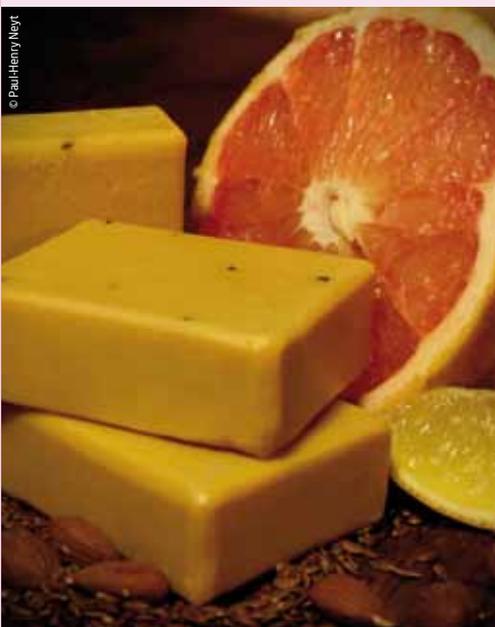
Savez-vous comment ?

41€

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Savez-vous comment se fabrique un savon ? Savez-vous ce qu'est un savon à froid ? Savez-vous comment a été fabriqué le premier vélo du tour de France ? Si vous souhaitez répondre à ces questions, cette journée est faite pour vous !

10 h 00 > Visite guidée de la Savonnerie de la Chapelle à Bellême

Entrez dans la savonnerie de la Chapelle où vous y découvrirez des savoir-faires ancestraux. Savons à froid, Huiles précieuses sèches, baumes, shampooing laissez-vous conter la magnifique histoire de ces essences odorantes. Afin de continuer cette visite chez vous, n'oubliez pas de prendre votre cadeau.

12 h 15 > Déjeuner dans un restaurant

15 h 00 > Visite accompagnée du Musée de « l'Inzolite » à Tourouvre au Perche (Lignerolles)

Pierre Marzorati vous présente l'inzolite. Au-delà de la collection d'objets témoins du passé, une scénographie répartie dans 13 salles vous invite à la rêverie, à l'émerveillement et à l'hétéroclite. De la presse du début du siècle au grand Guignol en passant par le salon médical : un véritable cabinet de curiosités vous attend.

Départ vers 17 h 00



Kir Normand

Terrine Forestière au porto,
confit d'oignons

OU Terrine de truite « Arc en Ciel »
et mousse d'asperge au cerfeuil,
coulis de tomates

Sauté de Porcelet à la provençale
OU Mijoté de Bœuf au vin rouge
Garniture : Pomme de terre gratinée
et tomate provençale

Assiette de 2 fromages normands

Biscuit roulé chocolat noisette,
crème anglaise

OU Moelleux ananas framboise,
coulis fruits rouges

Vins - café



© J.E. Rubio

Duo d'excellence



46 €
par personne
Base 20 personnes payantes

Partez à la découverte de deux pépites de l'Orne : le Haras du Pin « Versailles du Cheval » et la magnifique cathédrale de Sées, pur joyau de l'art gothique normand.

10h30 > Visite guidée du Haras national du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance

12h15 > Déjeuner dans un restaurant à Macé.

14h30 > Visite guidée de Sées et son parcours historique

Sées, petite cité de caractère au cœur de l'Orne bien connue pour sa cathédrale visible au milieu de la campagne normande, a bien d'autres richesses à vous faire découvrir. Au travers d'un parcours de 3km dans ses rues étroites, la cité vous révélera son histoire et celle de la dizaine de monuments classés qui jalonnent sa visite. Partez à la découverte des témoins de la vie religieuse (évêché, basilique, ancien palais épiscopal...), de sa vie commerçante d'antan (Place des Halles) et de ses haltes vertes (le cours des fontaines, jardins d'Argentré...). Une visite de la ville au parfum médiéval serait incomplète sans un passage par sa cathédrale emblématique du style gothique normand, avec ses flèches qui culminent à 70 m. Construite au XIII^e et XIV^e siècles, elle est un modèle de lumière et de verticalité au service de la foi.

Fin de visite vers 16h30



Kir normand

Aumônière d'andouille
aux senteurs des bois
OU Salade de croquettes fondantes
au camembert

Filet de Dos de cabillaud
et son beurre de cidre
OU Filet mignon de porc
et sa sauce au miel

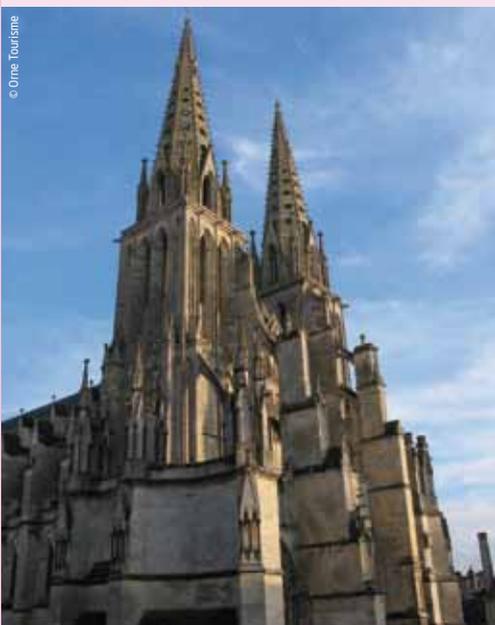
Fromages normands et salade

Ananas caramélisé et son nougat glacé
OU Tarte tatin de bananes et glace
rhubarbe

Vins - café



© Orne Tourisme





Une aiguille dans une botte de foin

49 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Qui n'a jamais rêvé de découvrir une aiguille dans une botte de foin ? Commencez par la visite au Haras du Pin et si vous n'avez pas trouvé l'aiguille peut-être la retrouverez-vous à l'entreprise Bohin dernier fabricant de France

10 h 30 > Visite guidée du Haras du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIII^e siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance.

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Saint-Évroult-Notre-Dame-du-Bois

15 h 00 > Visite de la Manufacture Bohin à Saint-Sulpice-sur-Risle

Au bord de l'eau, venez faire une pause fascinante au sein de l'entreprise Bohin France, unique usine d'aiguilles et d'épingles de France, inscrite au titre des Monuments Historiques ! Découvrez la fabrication de ces objets, de ce savoir-faire ancestral, sur des machines datant pour certaines du XIX^e siècle. La visite se poursuit avec un musée contemporain retraçant l'histoire de ces objets mais également celle de l'entreprise, de son fondateur charismatique et original. Vous aborderez la tradition de la métallurgie locale ainsi que les travaux d'aiguilles liés à la broderie, à la Haute-Couture, au patchwork, à la dentelle... mais pas seulement ! (boutique en fin de parcours). Accès des ateliers possible le week-end, même sans activité des salariés.

Fin de journée vers 17 h 30



Kir

Opéra de saumon et ses légumes
OU Aumônière croustillante aux pommes et camembert et sa verdurette

Suprême de Pintade au cidre
OU Cabillaud et ses légumes, crème d'herbes potagères

Salade et Camembert

Tarte tatin et sa crème fraîche
OU Clafoutis aux fruits de saison et son sorbet

Vins - café





Expérience Inédite



46 €

par personne

Base 20 personnes payantes

Commencer cette belle journée par une expérience unique au cœur de la Normandie avec Calvados Expérience. Partons ensuite déjeuner à Deauville dans un très bel établissement de chez Barrière ! Initiez-vous ensuite aux jeux du casino qui n'auront plus de secrets pour vous ! Bonne chance à tous et faites vos jeux...

09 h 30 > Visite Immersive de Calvados Expérience à Pont l'Évêque

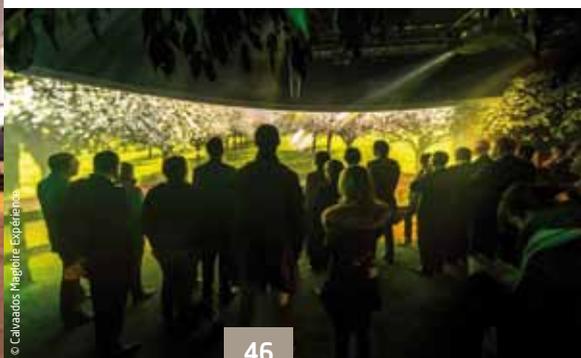
Situé au cœur de la Normandie, sur les terres de la plus ancienne Maison de Calvados, découvrez Calvados Expérience, un site unique en France. Plongez dans un univers multisensoriel. Vivez l'histoire de la Normandie des Vikings jusqu'à nos jours. De la pomme au Calvados, assistez à la mystérieuse et magique transformation du fruit original. 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 30 > Déjeuner à la Villatara au casino Barrière de Trouville.

14 h 30 > CHANCE & JACKPOT au casino

Remise des 3€ de tickets de jeu*
Découverte des Machines à sous avec nos équipes
Pour vivre cette expérience, vous devez vous munir d'une pièce d'identité valide (Carte Nationale d'Identité ou Passeport) ...

Départ vers 17 h 00



Emincé de volaille aux petits légumes, cacahuètes, tagliatelles de carottes, vinaigrette au citron

Filet de truite pané au sésame blanc, écrasé de pommes de terre, tagliatelles de légumes poêlées à la sauce soja,

Biscuit chocolat

Vins - café



Parfum secret

43,50 € par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Une journée où votre odorat et vos papilles gustatives seront en action... Après la visite d'un surprenant jardin venez découvrir la particularité du safran avec une dégustation de différents produits issus de cette culture.

10 h 00 > Visite guidée du Jardin « Intérieur à ciel ouvert » à Athis Val de Rouvre

Ce jardin contemporain est une invitation au rêve : différentes ambiances se succèdent, des plus intimistes aux plus ludiques et près de 1 000 espèces sont représentées. Au détour d'un sentier, des œuvres contemporaines surprennent le visiteur...

12 h 30 > Déjeuner dans un restaurant à Falaise

15 h 15 > Visite d'une production de Safran à la Safranière de la Venelle du Moulin à Jort

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.

Départ vers 17 h 30



Kir **OU** Cocktail de jus de fruit

Soufflé de truite, crémeux de crustacés
OU Marbré de pintade, chutney d'abricot

Poularde royale fermière, champignons, légumes et pommes de terre écrasée
OU Épaule de veau marco polo, pommes cocottes et carottes

Salade et croquant de camembert chaud

Charlotte abricot chocolat, sauce anglaise
OU Gâteau trois chocolats, croustillant praliné, glace caramel

Vins - café



Sur les rails

49 €

par personne

Base 20 personnes payantes

- > **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.



Prenez un grand bol d'air en Suisse normande, un petit coin de paradis dans une nature préservée... Grâce à une balade en vélo-rail, profitez d'abord d'un moment convivial. Puis restez sur les rails avec la visite du chemin de fer miniature, un site unique pour une découverte étonnante !

10 h 00 > Promenade en vélo-rail à Pont Érambourg

Au départ de la Gare de Pont Érambourg, Découvrez la Suisse normande de façon originale : une balade en vélo-rail sur 6 km de voie ferrée (12 km aller-retour).

12 h 15 > Déjeuner à Flers

15 h 00 > Découverte commentée du « Chemin de fer miniature » à Clécy

Situé sur un site exceptionnel d'anciennes carrières à chaux, le « Chemin de fer miniature » constitue l'une des plus grandes maquettes de chemin miniature d'Europe : maisons, garde-barrières, signaux ferroviaires, aiguillages... rien ne manque à la reconstitution de ces circuits ! Une crêpe et un verre de cidre clôtureront la visite.

Fin de la journée vers 17 h 30



Punch et ses toasts
OU Kir vin blanc et ses toasts

Tarte fine à l'espuma de thon et légumes croquants
OU Saumon mi-cuit poché aux pamplemousses roses, pickles de betteraves

OU Terrine au jambon de la Manche et petits légumes

Pavé de lieu poêlé façon Meunière
OU Croustillant de poulet à la Savora
OU Cœur de runsteak grillé à la cheminée façon côte de boeuf

Fondant au chocolat noir
OU Fraise en 2 textures sur son sablé breton

Vins - café



Tous en piste !

61€

par personne

Base 20 personnes payantes

Une journée au cœur du Haras National du Pin, le Versailles du cheval ! Que ce soit sur un air de java ou de musette, l'orchestre vous entrainera toute l'après-midi sur la piste de danse au cœur du Domaine...

10 h 30 > Visite guidée du Haras national du Pin

Véritable temple du cheval, l'un des plus célèbres haras nationaux, le Haras du Pin vous ouvre les portes de ses écuries et manèges pour parcourir l'histoire de plus de deux siècles d'élevage du cheval en France. Édifiés au début du XVIIIe siècle, les bâtiments, où se mêlent pierre et brique, vous séduiront par leur élégance

12 h 15 > Déjeuner à l'Hippodrome du Haras du Pin

Animation dansante pendant et après le repas

Pour poursuivre agréablement cette journée dans la fête et la bonne humeur, un accordéoniste vous conviera, entre les classiques de musette et les standards populaires qu'il interprète à merveille, à danser la valse, le tango, la java...

Fin vers 16h30

> Base 30 : 56 €, base 40 : 53€, base 50 : 50 €

- > **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.



© Marco Descoqueurs - Fotolia



Kir vin blanc
OU Kir normand

Coquille surimi macédoine
OU Melon italien au porto (en saison)
OU Avocat au thon

Suprême de volaille Vallée d'Auge et son écrasé de pommes de terre
OU Confit de canard, pommes grenailles et champignons
OU Rouleau de cabillaud et sa julienne de légumes

Mousseline de fruits rouges sur son financier
OU Crème brûlée à la pistache

Vins - café



La ruée vers l'Orne

369 €
par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

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



© BohinCDT61



© Tourisme161



Découvrez le Perche et ses collines verdoyantes, ses manoirs de caractère... Bienvenue dans le Pays du Perche, ancienne province historique. D'emblée, la douceur du paysage frappe l'œil.

Ces manoirs et bâtisses de caractère, aux crépis ocre, donnent une couleur chatoyante à un pays placé sous le patronage du percheron, noble cheval de trait.

■ Jour 1

12h00 > Déjeuner dans un restaurant à Mortagne-au-Perche.

15h00 > Visite guidée de Mortagne au Perche.

18h45 > Arrivée à l'hôtel pour le dîner / logement à L'Aigle.

■ Jour 2

10h00 > Visite de la Manufacture Bohin à Saint-Sulpice-sur-Risle.

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Saint-Évroult.

16h00 > Visite guidée du commerce et des marques à Tourouvre-au-Perche.

20h00 > Dîner et nuit à l'hôtel à L'Aigle.

■ Jour 3

10h30 > Visite guidée du Manoir de Courboyer à Perche en Nocé (Nocé)

12h30 > Déjeuner dans un restaurant à Bellême.

15h00 > Visite libre de l'écomusée du Perche suivi de la visite guidée du Prieure Sainte Gauburge de Saint Cyr la Rosière.

16h30 > Démonstration de lessive.

19h00 > Dîner et nuit à l'hôtel à L'Aigle.

■ Jour 4

Départ après le petit-déjeuner et retour dans votre région.

Évasion normande

463 €

par personne

Base chambre double
Base 20 personnes payantes

> **Le prix comprend** : les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses, l'hébergement en chambre double.

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



© Dietmar Feichtinger-E.Ursule-D.Dumas CRT Normandie



© CRT Normandie



Commencer cette évasion avec un déjeuner avec vue sur le majestueux Mont Saint-Michel. Ensuite place à cet itinéraire riche en émotions qui explore les temps forts de l'histoire normande. Vous marcherez sur les pas des soldats de la bataille de Normandie en visitant les sites majeurs qui en retracent l'histoire : le Mémorial de Montormel, celui de Caen et les plages du Débarquement.

■ Jour 1

20h00 > Arrivée du groupe à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie, accueil, dîner et hébergement.

■ Jour 2

11h45 > Déjeuner dans un restaurant proche du Mont Saint-Michel avec vue sur le Mont.

À partir de 14h30 > Arrivée au Mont Saint-Michel, découverte libre du site.

Avec supplément : possibilité de visite guidée de l'Abbaye (**attention le parking payant sera à régler sur place le jour même**).

20h00 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie

■ Jour 3

10h00 > Visite guidée du Château de Carrouges (XIV^e - XVII^e s.).

12h00 > Déjeuner au château.

14h00 > Visite guidée du Mémorial de Montormel suivi du circuit guidé du Couloir de la Mort.

18h00 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie.

■ Jour 4

9h00 > Visite du Mémorial de la Paix à Caen. Voyage au cœur de la Bataille de Normandie, et de l'histoire du XX^e s.

11h45 > Déjeuner au Mémorial de Caen.

13h30 > Circuit guidée des Plages du Débarquement (inclus : la projection Arromanches 360°).

20h00 > Retour à l'hôtel pour le dîner/logement à Bagnoles-de-l'Orne-Normandie.

■ Jour 5

10h00 > Visite guidée du Haras du Pin au Pin-au-Haras

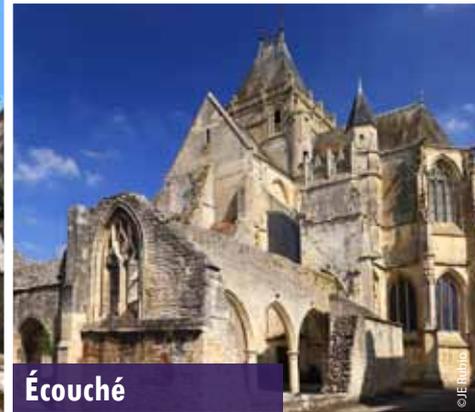
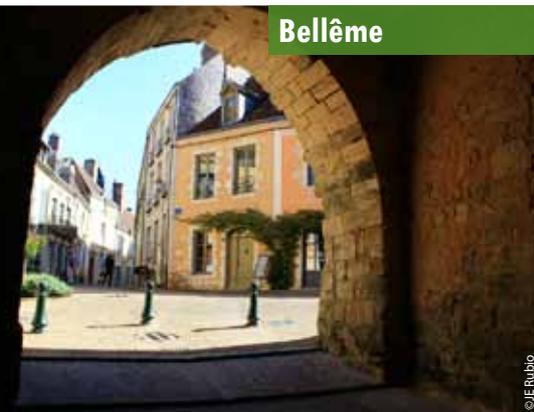
12h15 > Déjeuner à Fontenai-sur-Orne

15h00 > Visite et dégustation à la cave Périgault à Gouffern-en-Auge (Sillé-en-Gouffern).

Fin de nos prestations vers 17h00

9 Petites Cités au caractère bien affirmé

dans l'Orne en Normandie



Retrouvez nous sur :
www.petitescitesdecaractere.com

ART. R211-5

Sous réserve des exclusions prévues au deuxième alinéa (a et b) de l'article L.211-8, toute offre et toute vente de prestations de voyages ou de séjours donnent lieu à la remise de documents appropriés qui répondent aux règles définies par la présente section. En cas de vente de titres de transport aérien ou de titres de transport sur ligne régulière non accompagnée de prestations liées à ces transports, le vendeur délivre à l'acheteur un ou plusieurs billets de passage pour la totalité du voyage, émis par le transporteur ou sous sa responsabilité. Dans le cas de transport à la demande, le nom et l'adresse du transporteur, pour le compte duquel les billets sont émis, doivent être mentionnés. La facturation séparée des divers éléments d'un même forfait touristique ne soustrait pas le vendeur aux obligations qui lui sont faites par les dispositions réglementaires de la présente section.

ART. R211-6

Préalablement à la conclusion du contrat sur la base d'un support écrit, portant sa raison sociale, son adresse et l'indication de son autorisation administrative d'exercice, le vendeur doit communiquer au consommateur les informations sur les prix, les dates et les autres éléments constitutifs des prestations fournies à l'occasion du voyage ou du séjour tels que :

- 1) la destination, les moyens, les caractéristiques et les catégories de transports utilisés ;
- 2) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son homologation et son classement touristique correspondant à la réglementation ou aux usages de pays d'accueil ;
- 3) les repas fournis ;
- 4) la description de l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 5) les formalités administratives et sanitaires à accomplir en cas, notamment, de franchissement des frontières ainsi que leurs délais d'accomplissement ;
- 6) les visites, excursions et les autres services inclus dans le forfait ou éventuellement disponibles moyennant un supplément de prix ;
- 7) la taille minimale ou maximale du groupe permettant la réalisation du voyage ou du séjour ainsi que, si la réalisation du voyage ou du séjour est subordonnée à un nombre minimal de participants, la date limite d'information du consommateur en cas d'annulation du voyage ou du séjour ; cette date ne peut être fixée à moins de 21 jours avant le départ ;
- 8) le montant ou le pourcentage du prix à verser à titre d'acompte à la conclusion du contrat ainsi que le calendrier de paiement du solde ;
- 9) les modalités de révision des prix telles que prévues par le contrat en application de l'article R.211-10 ;
- 10) les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 11) les conditions d'annulation définies aux articles R.211-11, R.211-12 et R.211-13 ;
- 12) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties souscrites ou titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle des agents de voyages et de la responsabilité civile des associations et organismes sans but lucratif et des organismes locaux de tourisme ;
- 13) l'information concernant la souscription facultative d'un contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation ou d'un contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie.

ART. R211-7

L'information préalable faite au consommateur engage le vendeur, à moins que dans celle-ci le vendeur ne se soit réservé expressément le droit d'en modifier certains éléments. Le vendeur doit, dans ce cas, indiquer clairement dans quelle mesure cette modification peut intervenir et sur quels éléments. En tout état de cause, les modifications apportées à l'information préalable doivent être communiquées par écrit au consommateur avant la conclusion du contrat.

ART. R211-8

Le contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur doit être écrit, établi en double exemplaire dont l'un est remis à l'acheteur, et signé par les deux parties. Il doit

comporter les clauses suivantes :

- 1) le nom et l'adresse du vendeur, de son garant et de son assureur ainsi que le nom et l'adresse de l'organisateur ;
- 2) la destination ou les destinations du voyage, et, en cas de séjour fractionné, les différentes périodes et leurs dates ;
- 3) les moyens, les caractéristiques et les catégories des transports utilisés, les dates, heures et lieux de départ et de retour ;
- 4) le mode d'hébergement, sa situation, son niveau de confort et ses principales caractéristiques, son classement touristique en vertu des réglementations ou des usages de pays d'accueil ;
- 5) le nombre de repas fournis ;
- 6) l'itinéraire lorsqu'il s'agit d'un circuit ;
- 7) les visites, les excursions ou autres services inclus dans le prix total du voyage ou du séjour ;
- 8) le prix total des prestations facturées ainsi que l'indication de toute révision éventuelle de cette facturation en vertu des dispositions de l'article R.211-10 ;
- 9) l'indication s'il y a lieu, des redevances ou taxes afférentes à certains services telles que taxes d'atterrissage, de débarquement ou d'embarquement dans les ports et aéroports, taxes de séjour lorsqu'elles ne sont pas incluses dans le prix de la ou des prestations fournies ;
- 10) le calendrier et les modalités de paiement du prix ; en tout état de cause, le dernier versement effectué par l'acheteur ne peut être inférieur à 30% du prix du voyage ou du séjour et doit être effectué lors de la remise des documents permettant de réaliser le voyage ou le séjour ;
- 11) les conditions particulières demandées par l'acheteur et acceptées par le vendeur ;
- 12) les modalités selon lesquelles l'acheteur peut saisir le vendeur d'une réclamation pour inexécution ou mauvaise exécution du contrat, réclamation qui doit être adressée dans les meilleurs délais, par lettre recommandée avec accusé de réception au vendeur, et signalée par écrit, éventuellement, à l'organisateur du voyage et au prestataire de services concernés ;
- 13) la date limite d'information de l'acheteur en cas d'annulation du voyage ou du séjour par le vendeur dans le cas où la réalisation du voyage ou du séjour est liée à un nombre minimal de participants, conformément aux dispositions du 7° de l'article R.211-6 ;
- 14) les conditions d'annulation de nature contractuelle ;
- 15) les conditions d'annulation prévues aux articles R.211-11, R.211-12 et R.211-13 ;
- 16) les précisions concernant les risques couverts et le montant des garanties au titre du contrat d'assurance couvrant les conséquences de la responsabilité civile professionnelle du vendeur ;
- 17) les indications concernant le contrat d'assurance couvrant les conséquences de certains cas d'annulation souscrit par l'acheteur (numéro de police et nom de l'assureur), ainsi que celles concernant le contrat d'assistance couvrant certains risques particuliers, notamment les frais de rapatriement en cas d'accident ou de maladie ; dans ce cas, le vendeur doit remettre à l'acheteur un document précisant au minimum les risques couverts et les risques exclus ;
- 18) la date limite d'information du vendeur en cas de cession du contrat par l'acheteur ;
- 19) l'engagement de fournir, par écrit, à l'acheteur, au moins dix jours avant la date prévue pour son départ, les informations suivantes :
 - a) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la représentation locale du vendeur ou, à défaut, les noms adresses et numéros de téléphone des organismes locaux susceptibles d'aider le consommateur en cas de difficulté ou, à défaut, le numéro d'appel permettant d'établir de toute urgence un contact avec le vendeur ;
 - b) pour les voyages et séjours de mineurs à l'étranger, un numéro de téléphone et une adresse permettant d'établir un contact direct avec l'enfant ou le responsable sur place de son séjour ;
 - 20) la clause de résiliation et de remboursement sans pénalité des sommes versées par l'acheteur en cas de non respect de l'obligation d'information prévue au 14° de l'article R.211-6.

ART. R211-9

L'acheteur peut céder son contrat à un cessionnaire qui remplit les mêmes conditions que lui pour effectuer le voyage ou le séjour, tant que ce contrat n'a produit aucun effet. Sauf stipulation plus favorable au cédant, celui-ci est tenu d'informer le vendeur de sa décision par lettre recommandée avec accusé de réception au plus tard sept jours avant le début du voyage. Lorsqu'il s'agit d'une croisière, ce délai est porté à quinze jours. Cette cession n'est soumise, en aucun cas, à une autorisation préalable du vendeur.

ART. R211-10

Lorsque le contrat comporte une possibilité expresse de révision du prix, dans les limites prévues à l'article L.211-13, il doit mentionner les modalités précises de calcul, tant à la hausse qu'à la baisse, des variations de prix, et notamment le montant des frais de transport et taxes y afférent, la ou les devises qui peuvent avoir une incidence sur le prix du voyage ou du séjour, la part du prix à laquelle s'applique la variation, le cours de la ou des devises retenu comme référence lors de l'établissement du prix figurant au contrat.

ART. R211-11

Lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve contraint d'apporter une modification à l'un des éléments essentiels du contrat tel qu'une hausse significative du prix, et lorsqu'il méconnaît l'obligation d'information mentionnée au 14° de l'article R.211-6, l'acheteur peut, sans préjudice des recours en réparation pour dommages éventuellement subis, et après en avoir été informé par le vendeur par lettre recommandée avec accusé de réception :

- soit résilier son contrat et obtenir sans pénalité le remboursement immédiat des sommes versées ;
- soit accepter la modification ou le voyage de substitution proposé par le vendeur ; un avenant au contrat précisant les modifications apportées est alors signé par les parties ; toute diminution de prix vient en déduction des sommes restant éventuellement dues par l'acheteur et, si le paiement déjà effectué par ce dernier excède le prix de la prestation modifiée, le trop-perçu doit lui être restitué avant la date de départ.

ART. R211-12

Dans le cas prévu à l'article L.211-15, lorsque, avant le départ de l'acheteur, le vendeur annule le voyage ou le séjour, il doit informer l'acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception ; l'acheteur, sans préjudice des recours en réparation des dommages éventuellement subis, obtient auprès du vendeur le remboursement immédiat et sans pénalité des sommes versées ; l'acheteur reçoit dans ce cas, une indemnité au moins égale à la pénalité qu'il aurait supportée si l'annulation était intervenue de son fait à cette date.

Les dispositions du présent article ne font en aucun cas obstacle à la conclusion d'un accord amiable ayant pour objet l'acceptation, par l'acheteur, d'un voyage ou séjour de substitution proposé par le vendeur.

ART. R211-13

Lorsque, après le départ de l'acheteur, le vendeur se trouve dans l'impossibilité de fournir une part prépondérante des services prévus au contrat représentant un pourcentage non négligeable du prix honoré par l'acheteur, le vendeur doit immédiatement prendre les dispositions suivantes sans préjudice des recours en réparation pour dommages éventuellement subis :

- soit proposer des prestations en remplacement des prestations prévues en supportant éventuellement tout supplément de prix et, si les prestations acceptées par l'acheteur sont de qualité inférieure, le vendeur doit lui rembourser, dès son retour, la différence de prix ;
- soit, s'il ne peut proposer aucune prestation de remplacement ou si celles-ci sont refusées par l'acheteur pour des motifs valables, fournir à l'acheteur, sans supplément de prix, des titres de transport pour assurer son retour dans des conditions pouvant être jugées équivalentes vers le lieu de départ ou vers un autre lieu accepté par les deux parties. Les dispositions du présent article sont applicables en cas de non respect de l'obligation prévue au 14° de l'article R.211-6.

CONDITIONS PARTICULIÈRES DE RÉSERVATION POUR GROUPES DE « LOISIRS ACCUEIL ORNE »

Article 1 - Les Agences de réservation touristique

Les Agences de réservation touristique, membres du Réseau National des Destinations Départementales (Rn2D), également dénommées Services Loisirs Accueil, sont conçus pour assurer la réservation et la vente de tous les types de prestations de loisirs et d'accueil, principalement en espace rural. Ils facilitent la démarche du public en lui offrant un choix de nombreuses prestations et en assurant une réservation rapide et sûre. Les Agences de réservation touristique sont des instruments d'intérêt général mis à la disposition de tous les types de prestataires qui en sont membres et qui ont passé avec eux une convention de mandat.

Article 1 bis - Information

La présente brochure (cf. Brochure) constitue l'offre préalable visée par les conditions générales ci-contre et elle engage l'Agence de réservation touristique de l'Orne, également dénommée Loisirs Accueil Orne. Toutefois des modifications peuvent naturellement intervenir dans la nature des prestations. Conformément à l'article R.211-17 du Code du Tourisme, si des modifications intervenaient, elles seraient portées par écrit à la connaissance du client, par Loisirs Accueil Orne avant la conclusion du contrat.

Article 2 - Responsabilité

Loisirs Accueil Orne est responsable dans les termes de l'article L.211-17 du code du Tourisme, qui stipule :
 « Toute personne physique ou morale qui se livre aux opérations mentionnées à l'article 1er est responsable de plein droit à l'égard de l'acheteur de la bonne exécution des obligations résultant du contrat, que ces obligations soient à exécuter par elle-même ou par d'autres prestataires de services, sans préjudice de son droit de recours contre ceux-ci.
 Toutefois elle peut s'exonérer de tout ou partie de sa responsabilité en apportant la preuve que l'inexécution du contrat est imputable soit à l'acheteur, soit au fait, imprévisible et insurmontable, d'un tiers étranger à la fourniture des prestations prévues au contrat, soit à un cas de force majeure. »

Article 3 - Réserveation

La réservation devient ferme lorsqu'un acompte représentant 25% du prix du séjour et un exemplaire du contrat signé par le client, ont été retournés à Loisirs Accueil Orne avant la date limite figurant sur le contrat. Cependant toute option téléphonique ou écrite n'est reconnue par Loisirs Accueil Orne que comme une prise d'intérêt à l'une de ses réalisations. Elle ne peut occasionner aucune réservation de sa part.

Article 4 - Inscriptions tardives

En cas d'inscriptions tardives moins de 30 jours avant le début du séjour, la totalité du règlement sera exigée à la réservation.

Article 5 - Règlement du solde

Le client devra verser au service de réservation, sur présentation d'une facture, le solde de la prestation convenue et restant due, et ceci un mois avant le début des prestations (excursion, séjour,...), sous réserve du respect de l'article R.211-8, 10 du Code du Tourisme, ainsi que la liste nominative des membres du groupe comportant la liste précise des personnes partageant les chambres. Le client n'ayant pas versé le solde à la date convenue est considéré comme ayant annulé son voyage. Dès lors, la prestation est de nouveau offerte à la vente et aucun remboursement ne sera effectué.

Article 6 - Bons d'échange

Dès réception du solde, Loisirs Accueil Orne adresse au client un bon d'échange que celui-ci doit remettre au(x) prestataire(s) lors de son arrivée, et éventuellement pendant le séjour.

Article 7 - Arrivée

Le groupe doit se présenter au jour et à l'heure mentionnés sur le (ou les) bon(s) d'échange. En cas d'arrivée tardive ou différée ou d'empêchement de dernière minute, le client doit prévenir directement le(s) prestataire(s) dont l'adresse et le téléphone figurent sur le(s) bon(s) d'échange. Les prestations non consommées au titre de ce retard resteront dues et ne pourront donner lieu à aucun remboursement.

Article 8 - Annulation

Toute annulation doit être notifiée par lettre recommandée, e-mail, fax ou par télégramme à Loisirs Accueil Orne. L'annulation émanant du client entraîne, outre les frais de dossier, les retenues suivantes :

- a) D'individuels dans un groupe :
 - annulation plus de 30 jours avant le début du séjour : 10 % du prix du séjour,
 - annulation entre le 30ème et le 21ème jour inclus : 25 % du prix du séjour,
 - annulation entre le 20ème et le 8ème jour inclus : 50 % du prix du séjour,
 - annulation entre le 7ème et le 2ème jour inclus : 75 % du prix du séjour,
 - annulation à moins de 2 jours : 90 % du prix du séjour.
- En cas de non présentation du client, il ne sera procédé à aucun remboursement.
- b) D'un groupe :

- jusqu'à 60 jours avant le départ : 23 euros / personne,
- entre 30 et 21 jours : 25 % du forfait / personne,
- entre 20 et 8 jours : 50 % du forfait / personne,
- entre 7 et 2 jours : 75 % du forfait / personne,
- moins de 2 jours du départ ou non présentation du groupe : 100 % du forfait / personne.

Article 9 - Interruption de séjour

En cas d'interruption du séjour par le client, il ne sera procédé à aucun remboursement.

Article 10 - Assurances

Loisirs Accueil Orne attire l'attention du client sur la possibilité de souscrire un contrat d'assurance couvrant les conséquences d'une annulation résultant de certaines causes

Article 11 - Modification par le service de réservation d'un élément substantiel du contrat

Se reporter à l'article R.211-11 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 12 - Annulation du fait du vendeur

Se reporter à l'article R.211-12 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 13 - Empêchement pour le vendeur de fournir en cours de séjour les prestations prévues dans le contrat

Se reporter à l'article R.211-13 du Code du Tourisme ci-contre.

Article 14 - Réclamation

Toute réclamation relative à l'inexécution ou à la mauvaise exécution du contrat doit être adressée à Loisirs Accueil Orne dans un délai d'un mois, par lettre recommandée avec accusé de réception, et peut être signalée par écrit, éventuellement à l'organisateur du voyage et au prestataire de service concerné.

Article 15 - Hôtels

Les prix comprennent la location de la chambre et le petit déjeuner, la demi-pension ou la pension complète. Sauf indication contraire, ils ne comprennent pas les boissons des repas. Lorsqu'un client occupe seul une chambre prévue pour loger deux personnes, il lui est facturé un supplément dénommé (« supplément chambre individuelle »). Le jour du départ, la chambre doit être libérée avant midi.

Article 16 - Assurance Responsabilité Civile Professionnelle
 Loisirs Accueil Orne a souscrit une assurance auprès de GROUPEAMA à hauteur de 762 245 euros par année d'assurance et par sinistre, dommages corporels, matériels et immatériels confondus, contrat n° 957942-812702 afin de couvrir les conséquences de la Responsabilité Civile Professionnelle que Loisirs Accueil Orne peut encourir.

DESTINATION GROUPES



Rejoignez les experts du voyage en Groupes !

Pour répondre à toutes vos demandes de séjours et excursions en France, nos conseillers Destination Groupes, présents dans 37 Agences Départementales de Réservation Touristiques implantées au cœur des destinations, vous proposent une large gamme d'hébergements, visites, spectacles, et autres expériences des plus classiques aux plus insolites. Ambassadeurs de leurs territoires, à la fois passionnés et professionnels reconnus depuis plus de 25 ans, ils sauront vous proposer des solutions sur-mesure pour tous vos projets.

À travers des valeurs et engagements partagés telles que la proximité et l'expertise, nos équipes deviendront de véritables accélérateurs de réussite pour vos voyages en groupes.

N'hésitez pas à les contacter !

■ AUVERGNE RHÔNES-ALPES

01 AIN
Tél : 04 74 32 83 98
www.ain-tourisme.com
reservation@aintourisme.com

03 ALLIER
Tél : 04 70 46 81 63
www.allier-tourisme.com
c.burdet@allier-tourisme.net

43 HAUTE-LOIRE
Tél : 04 71 07 41 65
www.auvergne-experience.fr
groupes@auvergne-experience.fr

73/74 SAVOIE MONT BLANC
Tél : 04 50 51 61 16
www.groupes.savoye-mont-blanc.com
groupes@smbtourisme.com

■ BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

25 DOUBS
Tél : 03 81 21 29 77
www.doubs.travel/groupes
groupes@doubs.com

39 JURA
Tél : 03 84 87 08 88
www.jura-tourism.com
groupes@jura-tourism.com

89 YONNE
Tél : 03 86 72 92 10
www.groupes-yonne.com
groupes@tourisme-yonne.com

■ CENTRE VAL-DE-LOIRE

18 CHER
Tél : 02 48 48 00 19
www.berryprovince.com
nathalie.roger@ad2t.fr

28 EURE-ET-LOIR
Tél : 02 37 84 01 02
www.tourisme28.com
maxime.darras@tourisme28.com

45 LOIRET
Tél : 02 38 62 97 34
www.circuitsgroupesloiret.com
groupes@tourismeloiret.com

■ GRAND EST

10 AUBE
Tél : 03 25 42 50 83
www.aube-champagne.com
estelle.mazard@aube.fr

52 HAUTE-MARNE
Tél : 03 25 30 31 90
www.tourisme-hautemarne.com
groupes@tourisme-hautemarne.com

■ HAUTS DE FRANCE

02 AISNE
Tél : 03 23 27 76 78
www.jaimelaisne.com
groupes@aisne-tourisme.com

60 OISE
Tél : 03 64 60 60 01
www.oisetourisme.com
reservation@oisetourisme.com

62 PAS-DE-CALAIS
Tél : 03 21 10 34 40
www.groupes-pasdecalais.com
groupes@pas-de-calais.com

80 SOMME
Tél : 03 22 71 22 74
www.somme-groupes.com
groupes@somme-tourisme.com

■ ILE-DE-FRANCE

77 SEINE-ET-MARNE
Tél : 01 60 39 60 45
www.seine-et-marne-attractivite.fr
nelly.millien@attractivite77.fr

91 ESSONNE
Tél : 01 64 97 96 34
www.essonnetourisme.com
c.bouillon@essonnetourisme.com

93 SEINE-SAINT-DENIS
Tél : 01 49 15 98 98
www.tourisme93.com
groupes@tourisme93.com

94 VAL-DE-MARNE
Tél : 01 55 09 30 73
www.tourisme-valdemarne.com
resa@tourisme-valdemarne.com

95 VAL D'OISE
Tél : 01 30 73 39 18
www.valdoise-tourisme.com
groupes@valdoise-tourisme.com

■ NORMANDIE

27 EURE
Tél : 02 32 62 84 49
www.eure-tourisme.fr
groupes@eure-tourisme.fr

61 ORNE
Tél : 02 33 15 00 06
www.escaporne.fr
groupes@orne.fr

■ NOUVELLE AQUITAINE

19 CORRÈZE
Tél : 05 55 29 58 67
www.tourismecorreze.com
pbreuil@correze.fr

24 DORDOGNE
Tél : 05 53 35 50 33
www.perigord-reservation.com
groupes@tourismeperigord.com

40 LANDES
Tél : 05 58 06 69 88
www.groupes-tourismelandes.com
groupes@cdt40.com

47 LOT-ET-GARONNE
Tél : 05 53 66 14 14
www.actour47.com
jfillol@tourisme-lotetgaronne.com

■ OCCITANIE

09 ARIÈGE
Tél : 05 61 02 30 72
www.ariegepyrenees.com
groupes@ariegepyrenees.com

11 AUDE
Tél : 04 68 11 66 05
www.audetourisme.com
c.combis@audetourisme.com

30 GARD
Tél : 04 66 36 98 13
www.tourismegard.com
reservation@tourismegard.com

31 HAUTE-GARONNE
Tél : 05 61 99 70 69
www.hautegaronnnetourisme.com
fducler@tourismehg.com

48 LOZÈRE
Tél : 04 66 65 74 19
www.lozere-resa.com
f.revol@lozere-resa.com

65 HAUTES-PYRÉNÉES
Tél : 05 62 56 70 03
www.tourisme-hautes-pyrenees.com
laboutique.groupe@ha-py.fr

81 TARN
Tél : 05 63 77 01 64
www.tourisme-tarn.com
groupes@tourisme-tarn.com

82 TARN-ET-GARONNE
Tél : 05 63 21 79 47
www.tourisme-tarnetgaronne.fr
fabienne.sinnig@tourisme82.com

■ PAYS DE LA LOIRE

53 MAYENNE
Tél : 02 43 49 46 88
www.mayenne-tourisme.com
n.letronnier@mayenne-tourisme.com

72 SARTHE
Tél : 02 72 88 18 75
www.sarthe-tourisme.com/voyage-en-groupe
i.guet@sarthe-tourisme.com

LE RÉSEAU DES AGENCES DÉPARTEMENTALES

15 avenue Carnot - 75017 PARIS
E-mail : groupes@adn-tourisme.fr

www.destination-groupes.net  

Le numéro d'immatriculation, le nom de l'assureur et du garant de chaque Agence de Réservation Touristique sont mentionnés dans les brochures départementales.