DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE





DEMEURES ET VILLAGES DE CHARME

9h30 : Visite de la **Joyeuse Prison** à Pont-l'Évêque

La Joyeuse Prison! Quelle histoire! Construit au 19ème siècle, cet édifice a rencontré de nombreux rebondissements. Les conditions carcérales et la vie quotidienne des prisonniers vous seront révélées au moment de votre visite. Découvrez son histoire unique qui a inspiré le cinéma français.

11h00 : Visite guidée de Pont-l'Évêque

Au fil de vos pas, la cité s'ouvrira à vous : rivières, patrimoine religieux, hôtels particuliers, sans oublier ses incontournables maisons en pans de bois !

12h30 : Déjeuner à l'Atelier 110

à Saint-Martin-aux-Chartrains

L'Atelier 110 vous propose une cuisine généreuse, inventive et variée associant classiques et originalité.

14h30 : Calvados Experience et dégustation

Convivialité et sensations sont au programme de ce musée pas comme les autres! Ce site unique en France tire partie des meilleures technologies pour faire découvrir à tous la richesse du calvados et les secrets de sa fabrication. Ce véritable parcours sensoriel aborde le territoire sur lequel les pommes ont poussé, en présentant l'histoire des normands, de leurs origines vikings à la libération. Un espace bar clôture la visite, en présence d'un guide-expert, enseignant l'art de la dégustation en trois temps : l'œil, le nez, le palais. (2)

16h30: Temps libre à Beaumont en Auge

Ce charmant village culmine sur un éperon ouvrant un large panorama sur la vallée de la Touques : architecture riche et pittoresque (maisons à colombages, en ardoises, en pierres).

À partir de 50€ '

Tarif dimanches et jours fériés, nous consulter. Capacité maximale 30 personnes, au delà nous consulter. Le prix comprend les visites et dégustation mentionnées au programme, le repas boissons incluses. Le prix ne comprend pas le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

* CONDITIONS

Tarif TTC/ pers. • Base 20 pers. payantes Gratuité conducteur







21 mn

SUGGESTION DE MENU



Kir normand cidre ou vin blanc

Fondant de volaille façon Tajine Rillettes de saumon fumé à l'aneth, croustilles de pain Bouquet de salade campagnarde aux éclats de noisettes

Manchons de canard confits au thym, pommes sarladaises Tournedos de cabillaud à l'étuvée, risotto crémeux aux champignons Cœur de filet de porc en cocotte, petits légumes grillés et aromates

Sablé chocolat et noisette, crème anglaise Petit pot panna cotta passion framboise Tartelette normande tiède

¼ de vin par personne, café



Carine VERDIER CHARGÉE DE PROMOTION • GROUPES • COMMERCIALISATION Tél. : 02 31 14 60 75 / carineverdier@trouvillesurmer.org

Aurélie NKEZE ATTACHÉE COMMERCIALE

Tél.: 02 31 14 60 79 / aurelie.nkeze@trouvillesurmer.org