

Journée Terroir en Normandie à partir de 38,40 €

Spécial groupes
2019

Savourez les produits du terroir...

10h30
Livarot

FROMAGERIE E. GRAINDORGE

(visite gratuite + dégustation 3,30 €/pers.)



La Fromagerie E. Graindorge vous propose une visite unique au cœur des ateliers de fabrication. A travers un couloir de galeries vitrées, le visiteur découvre les étapes de fabrication du Livarot et du Pont-l'Evêque, fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie. Un circuit de visite pédagogique et interactif qui se termine par une dégustation des «fleurons normands».

14h30
Pont l'Evêque
Nouveauté

DISTILLERIE DROUIN

(Visite + dégustation : 2,90€/pers.)



Cette distillerie typique du Pays d'Auge vous accueille dans la somptueuse Vallée de la Touques à 2km de Pont l'Evêque, à Coudray Rabut pour vous faire découvrir la fabrication du Cidre, Pommeau et Calvados normands. Vous pourrez ainsi découvrir les différentes étapes de fabrication de ces alcools et conclure la visite par une dégustation des différents produits.

12h30
Pont l'Evêque

LES TONNEAUX DU PERE MAGLOIRE



Plongez dans l'ambiance folklorique d'un concept de restauration unique en Normandie où les repas sont servis à l'intérieur d'anciens tonneaux à Calvados.

Menu "Bistrot" (16,50€) (sans fromage)

*Terrine du Chef et son chutney de pommes ou Pain de poisson ou
Quiche des Tonneaux*

Jambon grillé au cidre ou Emincés de volaille à la crème ou Dos de colin sauce tomate et basilic

Mousse au chocolat ou Fromage blanc au confit de cidre ou Tarte normande

(menus supplémentaires sur place)

Menu "Normand" (22€) (sans fromage)

Terrine de boudin noir aux pommes ou Salade gourmande des Tonneaux ou Œufs pochés campagnards

Suprême de pintade Vallée-d'Auge ou Pavé de saumon à la crème citronnée ou Mijoté de bœuf façon grand-mère au cidre et miel

Crumble fromage blanc et caramel beurre salé ou Teurgoule de pays et sa brioche toastée ou Nougat glacé au coulis de fruits rouges.

16h30
Lisieux

VISITE HISTORIQUE ET BASILIQUE SAINTE THERESE

Forfait visites semaine : 130 € jusqu'à 29 pers. - Forfait dimanche : 169 € jusqu'à 29 pers. - Forfait jours fériés : 195 € jusqu'à 29 pers. (+ 2,50 € par pers. supplémentaire dans la limite de 40 pers./visite max)



Ce circuit vous permet d'admirer le Palais Episcopal, le jardin de l'Evêché, les demeures des chanoines et du Haut Doyen. A travers ces édifices, nous vous conterons la vie des grands personnages de la ville. Cette visite révèle également l'architecture en pans de bois qui faisait la réputation de Lisieux avant les bombardements et dont il reste de beaux exemples. En fin de parcours vous pourrez également visiter une des plus grandes églises érigées au XXème siècle, la Basilique Saint Thérèse. Sa construction a commencé en 1929, elle fut bénie en 1937 et consacrée en 1954. Ses murs et ceux de la crypte sont ornés de mosaïques qui reflètent le message de Sainte Thérèse. Dans le transept de la Basilique se trouvent des reliques de la sainte.

FORFAITS BOISSONS (prix TTC/personne)

1/ Kir vin blanc, 25cl de Cidre, Café 5,80€

2/ Kir normand (avec du Cidre), 25cl de vin rouge, Café 6,70€

3/ Pommeau de Normandie, 25cl de Cidre, 25cl de vin rouge, Café 7,80€

Informations pratiques

Cette offre promotionnelle ne s'applique qu'aux groupes de 30 personnes minimum. Ce prix ne comprend pas le transport, les dépenses personnelles et l'assurance voyage. Une gratuité chauffeur est comprise dedans. Une gratuité accompagnateur pour 40 personnes. Les prix indiqués sont TTC et valables du 01/01/19 au 31/12/19. Les réceptions doivent être fermes, à réception et accompagnées d'un règlement de 30% à titre d'arrhes. Le nombre de participants doit être confirmé 48h à l'avance. Réservations et règlements auprès de chaque prestataire.

Distillerie Drouin

02 31 64 30 05

info@calvados-drouin.com



Le Village Fromager

E. Graindorge

02 31 48 20 10

visite@graindorge.fr



Restaurant «Les Tonneaux
du Père Magloire»

02 31 65 28 88

commercial@lestonneauxmagloire.com



Office de Tourisme de Lisieux

Pays d'Auge Normandie

02 31 48 18 10

spapini@lintercom.fr

