

DÉCOUVERTE DU PATRIMOINE



SECRETS, TERROIR ET TRADITIONS

9h30 : Visite du Manoir des Évêques de Canapville

C'est dans un cadre magnifique que vous pourrez découvrir l'architecture à pans de bois augeronne et l'histoire de ce manoir qui s'est voulu «des Evêques». M. Alain Saint-Loubert-Bié en est l'heureux propriétaire et vous accueille dans sa charmante demeure.

10h45 : Visite de Calvados Experience à Pont-L'Evêque et dégustation

Convivialité et sensations sont au programme de ce musée pas comme les autres ! Calvados Experience est un site unique en France, sortant des sentiers battus et tirant partie des meilleures technologies pour faire découvrir à tous, la richesse du calvados, le produit phare de Normandie, et ses secrets de 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⁾

12h : Déjeuner au restaurant Les Tonneaux du Père Magloire

Unique en Normandie, repas servis dans les Tonneaux à Calvados !

14h30 : Promenade en mer à Honfleur à bord du Jolie France

1h30 de promenade lors d'une visite commentée par le Capitaine. Passage de l'écluse puis vue sur le radar, la Capitainerie, le viaduc du Pont de Normandie, le Pont de Tancarville, les quais en Seine, le Havre, port 2000, la plage et son phare, les hauteurs de Honfleur (la côte de Grâce, le Mont Joli), Vasouy, Pennedepie, la pointe de Villerville...

À partir de : 54€ *

Tarif dimanches et jours fériés : nous consulter.
Le prix comprend les visites et dégustations 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 par pers.
- Base 30 personnes payantes
- Gratuité pour votre conducteur

1 jour

21 Km



24 minutes

SUGGESTION DE MENU

KIR VIN BLANC ET CRÈME DE CASSIS
GÂTEAUX APÉRITIFS

TERRINE DU CHEF ET SON CHUTNEY DE POMMES
PAIN DE POISSON MAISON
QUICHE DES TONNEAUX

JAMBON GRILLÉ AU CIDRE
EMINCÉS DE VOLAILLE À LA CRÈME
DOS DE COLIN SAUCE TOMATE ET BASILIC

MOUSSE AU CHOCOLAT
FROMAGE BLANC AU CONFIT DE CIDRE
TARTE NORMANDE

CIDRE FERMIER,
CARAFE D'EAU ET CAFÉ



www.trouillesurmer.org