



Authentic NORMANDY

Fleurs de terroir

Une journée en Pays d'Auge



1 journée
45 km
A partir 48.50€
Gratuité conducteur
Base 30 pax



AU PROGRAMME

10h à 11h30 : Visite audioguidée - Village Fromager Graindorge

La fromagerie Graindorge vous propose une visite unique au cœur de ses 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 contrôlée de Normandie.

12h à 14h : Déjeuner au Domaine de la Bergerie le Doux Marais - Sainte Marie aux Anglais

C'est dans un ancien corps de ferme datant du XIXe siècle, rénové selon l'architecture du Pays d'Auge que vous de déjeunerez face à la grande cheminée. Le propriétaire, musicien, vous invite, en fin de repas, à un voyage musical festif. Ambiance garantie !

14h30 à 16h30 : Visite théâtralisée et découverte des jardins - château de Canon

Visite théâtralisée à l'intérieur du château

Nous sommes en 1775, Anne-Louise Elie de Beaumont vient de terminer les travaux de son beau domaine de Canon. Elle vous accueille dans sa nouvelle demeure, cette « maison de champs » qu'elle vous invite à visiter. Justement, une table de fête vient d'être dressée dans la salle à manger !

Visite libre des jardins de Canon

Accompagné d'un plan, découvrez ce parc d'exception qui vous réserve de nombreuses surprises : pressoir, orangerie, fabriques, cascade et bien sûr les magnifiques chartreuses, ces jardins de fleurs vivaces en enfilade.

16h30 à 17h : Collation - château de Canon

Café, thé, petits gateaux : avant de repartir, profitez d'une pause gourmande dans un cadre splendide !

MENU

Kir Normand et ses amuses bouches

Croustillant de pomme et andouille de Vire
et sa crème de Camembert

ou

Cocotte de poissons de nos côtes
et sauce normande

ou

Carré de porc à la cheminée, jus de foin
et paillason de pomme de terre

ou

Cuisse de canard confite
jus au romarin et pomme saladaise

ou

Trilogie des fromages Normands
salade de saison

ou

Tarte fine aux pommes flambée au Calvados
et sa glace au caramel

ou

Moelleux au chocolat et sa glace à la vanille

ou

Café

Vin rouge, vin blanc, eau plate, eau gazeuse

Renseignements et réservations

Château de Canon / +33 (0)2 31 20 65 17 / Alice Le Breton canon.accueil@gmail.com

Le tarif comprend les visites et dégustations mentionnées au programme et le repas boissons incluses. Tous les convives devront choisir le même menu.

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

Le règlement est à effectuer auprès de chaque prestataire. Réservation au plus tard 72h à l'avance. Passé ce délai, tout désistement sera facturé.

Règlement de 50% du montant total à titre d'arrhes à la réservation pour confirmation.