

WEEK-END ESCAPADE GOURMANDE

Du 02/08 au 03/08/2025 - Réf. n° D25WE007



Goûtez les saveurs du Pays d'Auge, un petit coin de paradis aux allures de carte postale. Quand on évoque la Normandie, on pense à ses villages pittoresques, ses longères aux toits de chaume, ses vergers et vertes prairies, ses vaches...mais aussi son patrimoine gastronomique qui ne manque pas de saveur !

Le temps d'un week-end, savourez le goût unique de l'Orne, berceau du fromage le plus célèbre de France, le camembert.

Des producteurs de talent vous ouvrent les portes de leur cidrerie, distillerie, fromagerie et champignonnière pour des visites guidées mêlant histoire, secrets de fabrication et dégustation de ces produits fermiers d'exception qui bénéficient de l'appellation AOC/AOP.

Un séjour qui a du caractère !

PROGRAMME

Samedi 2 août 2025

Départ en autocar en direction de l'Orne.

Arrêt en cours de route pour le petit-déjeuner libre.

11 h 00, visite guidée de la ferme cidricole de Hugues Desfrièches à Sainte-Marguerite-de-Carrouges.

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.

13 h 00, déjeuner champêtre à la Ferme de la Michaudière à Juvigny Val d'Andaine.

Menu (choix sur place) : pommeau ou kir – entrée (andouillette grillée à la braise ou terrine de saumon à l'oseille ou terrine de campagne) – plat (jambon cuit au cidre pendant cinq heures accompagnée d'une délicieuse purée maison et d'une sauce au pommeau) - Trou normand - fromage et salade – dessert (crème aux œufs) - café arrosé. Boissons : cidre bouché et vin rouge à volonté (Poiré et rosé en supplément).

Après le déjeuner, visite de la Michaudière, ferme typique du Bocage Normand située au milieu d'un très beau verger de poiriers centenaires.

15 h 30, représentation « De la Terre à la scène », le plus grand spectacle équestre de Normandie (place assise et à l'abri).

Pendant plus d'une heure, cavaliers, meneurs et une trentaine de chevaux (percherons, cobs et bretons) enchaîneront les numéros de postes hongroises, d'attelage, de dressage et de voltige pour vous révéler toute la puissance et l'élégance de ces animaux robustes.

À la suite de ce spectacle, pot de l'amitié offert.

Vers 17h30 / 17h45, arrivée à votre hôtel.

Installation dans votre chambre.

Dîner et nuit.

TARIFS

PAR PERSONNE :

- 10 ~~359€~~ 359€

JE RÉSERVE



MAISON DU CAMEMBERT

<https://www.youtube.com/watch?v=84zO4LBobnc>



NOTRE PRIX COMPREND

Le transport en autocar de grand tourisme

Le déjeuner champêtre du 02/08 comme mentionné dans le programme

Le spectacle « De la Terre à la scène »

L'hébergement et le dîner à l'hôtel, base chambre double

Le petit déjeuner du 03/08

La visite de la Maison du Camembert

Le déjeuner du 03/08 comme mentionné dans le programme

La visite guidée et dégustation au Musée du Camembert

La visite guidée de la champignonnière à Orbec

La taxe de séjour



NON COMPRIS

Tout ce qui n'est pas mentionné dans "Notre prix comprend"

Dimanche 3 août 2025

Petit-déjeuner à l'hôtel.

09 h 30, visite de la Maison du Camembert dans le village de Camembert.

Dans une authentique ferme normande du XVIIIème siècle transformée en musée, vous découvrirez l'histoire du célèbre fromage normand, ses secrets de fabrication à travers le temps et une collection impressionnante d'étiquettes de camemberts du monde entier.

Vous prolongerez votre visite au cœur des ateliers de la Fromagerie du Clos de Beaumontel. À travers un couloir de galeries vitrées, vous observerez les différentes étapes de fabrication du Camembert de Normandie AOP fermier moulu à la louche à la main.

En fin de parcours, une assiette avec 4 parts de camembert vous sera proposée pour comparer tous les types de camemberts (pasteurisé, thermisé, cru, ...). Possibilité d'achats dans la boutique.

12 h 00, déjeuner dans un restaurant à Vimoutiers.

Menu : Kir Normand – entrée (feuilleté normand à l'andouille de Vire, pont l'évêque et pomme) – plat (sauté de volaille à la normande accompagné de pommes de terre aux herbes) - 1 part de fromage du terroir au choix (camembert ou livarot ou pont l'Evêque) et salade – dessert (Teurgoule, spécialité à base de riz au lait, vanille/cannelle, cuit au four) - vin blanc, rouge ou rosé(1/4) – café, thé ou infusion.

14 h 30, visite guidée et dégustation au Musée du Camembert à Vimoutiers.

Votre visite débutera par un film de 8 minutes qui retrace les différentes étapes de la fabrication d'un véritable camembert de Normandie AOP à travers des images d'archives issues du Ministère de l'Agriculture des années 1920. Des collections de matériels authentiques datée de la première moitié du XIXème siècle et d'innombrables étiquettes de camembert vous montreront les différentes étapes de fabrication d'un véritable Camembert de Normandie, jusqu'à son emballage.

Dégustation proposée. Possibilité d'achats dans la boutique.

Vers 16 h 15, visite guidée de la dernière champignonnière en cave de Normandie à Orbec.

Dans ce lieu insolite de 6000 m², vous découvrirez l'histoire locale au cœur des galeries et la culture de trois variétés de champignons (pleurotes, shii-také, champignons de Paris).

Vente directe proposée à l'issue de la visite. Prévoir des vêtements chauds et des chaussures adaptées (sol en terre battue).

Vers 18h30, départ pour le retour dans notre région (horaire à confirmer par votre conducteur).

Informations complémentaires

Chambre individuelle : + 40 € / pers. (maximum 2 chambres)

Option assurance annulation : 13 € / pers.



Yvette



DELGRANGE VOYAGES - OOST CAPPEL

14 route de l'Europe, 59122 OOST CAPPEL

Tél : 03 28 65 89 07

DELGRANGE VOYAGES - DUNKERQUE

22 Boulevard Sainte-Barbe, 59140 Dunkerque

Tél : 03 28 20 12 31



DELTOUR AUTOCARS ET VOYAGES - BONDUES

1 Avenue Rotterdam, 59910 Bondues

Tél : 03 20 46 63 63