



EMOUSTILLEZ VOS PAPILLES
EN NORMANDIE

Dimanche 21 Octobre 2018



Programme :

Départ de l'agence en direction de la Normandie.

09h45 : Visite guidée avec dégustation et goûter sucré du domaine du framboisier.

Située en Vallée de la Risle, en Normandie dans l'Eure, la Famille PREVOST produit de la Framboise depuis 1993. Avec le temps, ils sont passés de la simple production de Framboises à sa transformation en différents produits, en constituant aujourd'hui une gamme complète de produits adaptés à toutes les envies et à tous les goûts.



Nous avons mis au point les meilleures techniques culturales alliant qualité des fruits et protection de l'environnement. Le chemin ne fut pas facile, la framboise étant un fruit très fragile, mais aujourd'hui le pari est réussi.

12h30 : Déjeuner du terroir.

Exemple de menu : Apéritif - Entrée- Plats- Fromages -Desserts- Café - Vin.

Le menu final nous sera communiqué 2 mois avant la sortie en fonction du marché.

14h45 : Visite guidée et dégustation dans une ferme cidricole et de calvados.



Petite ferme traditionnelle normande, située dans l'Orne, dans le Pays d'Auge, menée en Agriculture Biologique depuis 1996, sur laquelle, en plus des produits cidricoles, vous aurez le plaisir de voir vaches, veaux, oies, poulets, etc.

Ils vous expliqueront le travail de la pomme : du ramassage du fruit, en passant par la presse, la fermentation du jus, l'embouteillage, jusqu'à l'étiquetage.

Ferme de 32 ha située en plein coeur du Pays d'Auge, dans la Vallée de la Vie, dont 10 ha environ sont plantés de vergers hauts tiges, permettant la fabrication de CIDRE, JUS de POMME, POMMEAU, CALVADOS Maison typique du Pays d' Auge, en colombages, fin 17eme-début 18eme siècle.

Productions labellisées Agriculture biologiques : CIDRE AOP - CIDRE FERMIER DOUX & BRUT - JUS de POMME - POMMEAU de Normandie - CALVADOS - VEAU en caissettes de 5 kg (à prendre à la Ferme).



16h15 : Visite Libre et dégustation de la maison du camembert.

Symbole de la France, le Camembert fait partie de notre quotidien gourmand.

En l'espace de deux siècles, il nous est devenu si familier qu'il est considéré patrimoine gastronomique national.

La visite du musée vous a donné l'eau à la bouche, laissez-vous tenter par une expérience unique : la dégustation comparative de tous les types de camemberts !

17h30 : Rendez-vous à l'autocar pour le trajet du retour.

21h00 : Retour dans vos foyers.

BASE 25	BASE 35	BASE 45
104.00€	89.00€	79.00 €

Le prix comprend : Le transport en autocar avec 2 chauffeurs pour les temps de conduite, les visites guidées mentionnées au programme, le restaurant avec boissons.

13, chemin de la charbonnière 77260 SAMMERON
EURL au capital de 7500 € - Code APE 4939A-
RCS MEAUX 441 273 729 - SIRET 441 273 729 00018

Immatriculé au registre des Opérateurs de voyages et de séjours sous le n° IM077140002
Garantie financière 200.000 euros et Assurance RCP Groupama - Garantie des fonds déposé

Tél./ Fax : 01.60.22.93.60
Tél portable : 06.82.45.88.73
Email : contact@agence-evasion77.fr