



Authentic NORMANDY

Lumières de Printemps

Une journée en Pays d'Auge



1 journée
32 km

A partir de 39€
Gratuité conducteur

Base 30 pax



AU PROGRAMME

10h à 11h15 : Visite guidée et dégustation - Distillerie Pierre Huet

Un savoir-faire inestimable depuis 1865 !

Conjuguant tradition et innovation, la famille HUET est passée maître dans l'art délicat des assemblages. Le Domaine situé sur la Route du Cidre se compose de 25 hectares de vergers. Au cours de la visite guidée, des fûts centenaires aux dernières innovations, en passant pas les secrets de la lente transformation de la pomme en Calvados ; tout vous est dévoilé. Parfums subtils, beaux arômes, nuances fruitées... Savourez les trésors du Pays d'Auge pour terminer, grâce à la dégustation des produits du Domaine : Cidre, Pommeau et Calvados.

12h : Déjeuner au Bistrot Gourmand à Lisieux

14h à 15h30 : Lisieux d'hier et d'aujourd'hui

Panoramique et visite de la Basilique Sainte Thérèse

Un guide conférencier vous emmène dans les rues de la ville à la découverte de son histoire et de son patrimoine : la cité gallo-romaine, le palais épiscopal et son jardin, la cathédrale, les maisons canoniales et les hôtels particuliers, la ville des Fifties ainsi que la Basilique. De la ville antique à la ville contemporaine, vous comprendrez en quoi Lisieux est une ville phénix.

16h à 17h : Visite théâtralisée - Château de Crèvecœur

Vivez le Moyen Âge d'une manière originale. Vous êtes en 1470 !

Jeanne de Tilly vous présente avec fierté son domaine : ferme, colombier, chapelle, logis. Elle vous confie ses secrets pour être une bonne épouse et une maîtresse de maison accomplie. Dans le Jardin des Simples, elle vous révèle ses remèdes pour soigner petits maux et grandes fièvres. Enfin, pour terminer la visite, Jeanne vous invite à une dégustation d'hypocras ou de jus de pommes.

SUGGESTION DE MENU

Kir vin blanc ou boisson sans alcool

Salade de saumon fumé et oeuf
poché ou aumônière de pomme et
camembert au miel

Onglet de boeuf sauce au poivre
sauvage, gratin dauphinois et
tomates cerises rôties ou pavé de
truite de Fervaques, beurre citronné,
pomme de terre écrasée

Panna cotta, coulis de fruits rouges
ou nougat glacé maison

Café ou Thé
Boissons

Eaux plates et pétillantes comprises
Un verre de vin au choix

Renseignements et réservations

Château de Crèvecœur/ +33 (0)2 31 63 02 45 / Florence Michel-Boissière florence@chateaudecrevecœur.com

Le tarif comprend les visites et dégustations mentionnées au programme et le repas boissons incluses.

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

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.