



Une journée pleine de piquant !

Découvrez 2 productions typiques et uniques fabriquées en Normandie depuis des siècles. Le Village Fromager - Fromagerie Graindorge vous fera déguster les saveurs spécifiques des fromages d'appellation d'origine protégée normands. La Manufacture Bohin vous fera découvrir le secret des 27 étapes de fabrication de l'aiguille à coudre dans son usine inscrite au titre des monuments historiques.

**9h45 : Village Fromager Graindorge La fromagerie Graindorge
Livarot (14) - 02 31 48 20 10 - visite@graindorge.fr
visite audioguidée - durée 1h30**



Lors de cette visite unique, au cœur des ateliers de fabrication, à travers un couloir de galeries vitrées, vous découvrez les étapes de fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque. La visite se finit par une dégustation accompagnée d'un verre de cidre.

**12h30 : Auberge St Michel - St-Michel-Tuboeuf (61)
02 33-34-15-75 - www.aubergestmichel.fr
repas semi-gastronomique**

Dans un ancien relais de poste, Christopher propose un accueil chaleureux et Frédéric, Maître Restaurateur, une cuisine délicieuse qui porte un regard contemporain sur la gastronomie normande. Le cadre est moderne mais typique.

**14h30 : La Manufacture Bohin - St-Sulpice-sur-Risle (61) -
02 33-24-89-38 - www.bohin.com
commentaire introductif et visite libre - durée 2h**

Après une introduction historique et technique sur la fabrication, les visiteurs entrent dans les ateliers et peuvent échanger avec les ouvriers. Le musée complète la visite éclairant le contexte industriel et l'histoire de l'entreprise.



Fin des prestations : 16h30



Réservation à faire auprès de chacun des prestataires, conditions de ventes pouvant varier d'un prestataire à l'autre.
Tarifs 2022



Infos clés :

50 €
,30



60km environ



Groupe de 20 à 50 personnes



Tarifs 2022

Ce prix inclut : les prestations citées : visites, repas et boissons.

Ce prix n'inclut pas : le transport, un-e accompagnateur-ice journée, les dépenses personnelles, les assurances, la réservation auprès des sites et du restaurant.

**Kir normand
accompagné de feuilletés
Pain perdu au Boudin Blanc et
Pomme, Sauce Aïrelles
Filet mignon de Porc aux
Épices, Crème de Pommeau
Assiette de 3 fromages et
Salade
Charlotte aux Fruits Rouges et
sa crème anglaise
2 verres de vin et 1 café inclus
Version sans alcool et poisson possible**



**16h30 : goûter en option
+5,50€**

**Tartelette aux pommes
Cidre et jus de pomme
durée : 30mn**