

DÉGUSTATION

et savoir-faire



LES ABEILLES NOUVEAU MAYENNAISES À LAVAL

Installée dans un cadre naturel remarquable proche de Laval, cette association d'amateurs éclairés vous propose une immersion dans le monde des abeilles. Deux propositions au choix :

- visite circuit pédagogique sur le site du Potier. Thèmes abordés : l'abeille, les pollinisateurs et la biodiversité en général.
- conférence / atelier en salle sur le thème des abeilles, des produits de la ruche et de la pollinisation.

→ 1H30 À 2H00 • 11 €/PERS.
25 PERS. MAX/GROUPE (2^e GROUPE POSSIBLE)



LAIT BIO DU MAINE LA FROMAGERIE D'ENTRAMMES

L'Entrammes, véritable fromage du terroir issu d'une méthode traditionnelle : du lait cru, un soin particulier pour la croûte et un affinage sur planche de bois.

La fromagerie a été conçue dans la même logique que les exploitations, avec un regard particulier sur l'environnement.

→ 1H30 • FORFAIT GROUPE : 70 €
DE 10 À 20 PERS./GROUPE



ASINERIE DU BOIS GAMATS À LAVAL

Découverte de cette exploitation agricole à taille humaine où l'on tend à favoriser les interactions positives entre les Hommes et les animaux. Découvrez le quotidien des éleveuses avec la visite des élevages d'ânes et de chèvres Angora, suivie d'une dégustation de lait d'ânesse.

→ 1H30 • 6 €/PERS.
DE 10 À 50 PERS./GROUPE



FERME DE CORNESSE* À LA BRÛLATTE

Les propriétaires de cette exploitation familiale en agriculture biologique vous présenteront avec plaisir et passion leur métier de producteur-transformateur de pommes. Découverte et dégustation des nombreux produits dérivés de la pomme à cidre : les cidres, le jus de pommes, le Pommeau du Maine AOC...

→ 1H00 • 3,50 €/PERS.
DE 10 À 50 PERS./GROUPE

VISITE LES LUNDIS ET VENDREDIS APRÈS-MIDI
ET LES MERCREDIS ET SAMEDIS MATIN



FERME DU THEIL* À ANDOUILLE

La Ferme du Theil remporte chaque année les concours des meilleurs cidres et pommeaux. Pour découvrir la différence entre ces deux boissons, quoi de mieux qu'une visite guidée du domaine ? Pendant environ une heure, le producteur vous présente son verger, sa cave... et termine par une dégustation.

→ 1H30 • 5 €/PERS.
DE 15 À 50 PERS./GROUPE



FERME DU PRESSEUR* À CRAON

Vous découvrirez les différentes étapes de production du pommeau à travers un parcours photos et la visite, des caves au grenier. Dans le fournil, le producteur vous prépare une dégustation de pommeau, poiré, cidre et eau de vie, accompagnée de terrines et rillettes.

→ 1H30 • 6 €/PERS.
DE 20 À 50 PERS./GROUPE



RÉAUTÉ CHOCOLAT À SAINT-FORT

Du cacaoyer au chocolat à déguster, découvrez toutes les étapes de transformation : culture des fèves de cacao, importation vers l'Europe, fabrication de la matière première, transformation en bonbons de chocolat...

Le chocolat n'aura plus de secret pour vous, surtout après la dégustation !

→ 1H30 • 4,50 €/PERS.
DE 10 À 55 PERS./GROUPE



LE MUSÉE DU CIDRE* À MELLERAY-LA-VALLÉE

Aurore et Josselin vous proposent une visite guidée de la partie production (verger, cidrerie, distillerie, caves de vieillissement et étiquetage). Puis visite libre du Musée du Cidre à l'aide d'une scénographie, d'animations pour comprendre la fabrication et découvrir les outils d'autrefois, et des vidéos sur les méthodes d'aujourd'hui. Une dégustation de jus de pomme ou poire, cidre, poiré et Calvados vous sera offerte par les producteurs.

→ 1H30 • 5 €/PERS.
DE 11 À 100 PERS./GROUPE



LE MOULIN À PAPIER À SAINTE-SUZANNE

Fabrication artisanale de papier, pur chiffon, à la main et feuille à feuille. Le Maître Papetier est l'un des derniers papetiers en France à produire lui-même sa pâte, uniquement à partir de chiffon (vieux draps de coton, chanvre ou lin) selon une tradition qui remonte au 13e siècle. Visite guidée et démonstration.

→ 1H30 • 6 €/PERS. • 35 PERS. MAX/GROUPE



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Laval Tourisme à votre service !



UNE EXPÉRIENCE SUR-MESURE

Construisons votre projet ensemble !

Toute l'équipe de Laval Tourisme est à votre disposition pour vous proposer un éventail de services et prestations touristiques sur mesure. Interrogez-nous, décrivez-nous vos envies de découvertes, de visites, d'activités, de séjours insolites... nous vous apporterons une réponse adaptée et dimensionnée à vos souhaits. Du duo à la tribu (de 2 à 10 pers.), votre (re)découverte de la Mayenne commence ici et avec nous !



DESTINATION AFFAIRES

Congrès, séminaires, team-building...

Derrière la carte postale bucolique, Laval se révèle stimulante et originale toute l'année. Elle possède de nombreux atouts pour accueillir vos rendez-vous professionnels : lieux d'exception chargés d'histoire, infrastructures à la pointe et pôles spécifiques renommés (RV/RA, plasturgie, métallurgie, agroalimentaire...). Nous assurons votre prise en charge à votre arrivée à Laval, sérénité garantie.

La Mayenne est prête à vous surprendre !



LES LUMIÈRES DE LAVAL

Venez vivre la magie de Noël avec nous !

Depuis 30 ans, Laval revêt ses habits de lumières en décembre, avec des décors et une scénographie chaque année renouvelés. Le service Groupes de Laval Tourisme vous propose ses prestations à la journée, en séjour ou sur-mesure pour profiter de cet événement incontournable de fin d'année : croisière des Lumières en format dîner ou promenade, visite guidée des Lumières, rallye découverte...

Laval, la parenthèse enchantée de votre fin d'année !



RALLYES TOURISTIQUES EN VÉHICULES ANCIENS

Le plaisir de conduire à travers des paysages authentiques...

Située à la croisée de grandes provinces françaises (la Bretagne, la Normandie, l'Anjou et l'ancienne province du Maine), la Mayenne vous promet un voyage inattendu. Posez vos valises, découvrez des sites remarquables et rencontrez des passionnés de leur métier/art. Profitez d'instantanés de convivialité et d'activités créatrices de lien. Retrouvez ici toute la philosophie et la convivialité d'un rallye touristique en véhicule ancien.



► CONTACTEZ NOTRE SERVICE COMMERCIAL :

- Thierry au 02 43 49 46 18 · thierry.boissonnot@laval-tourisme.com
- Émilie au 02 43 49 46 19 · emilie.peslier@laval-tourisme.com

laval...