

DÉGUSTATION et savoir-faire

... FERME DE CORNESSE* À LA BRÛLATTE

Rencontrez des producteurs passionnés lors d'une immersion au cœur de cette ferme familiale bio.

Les propriétaires vous dévoileront les secrets de leur métier, du verger à la transformation, avant de vous inviter à déguster leurs spécialités à base de pommes à cidre : jus, cidres artisanaux et Pommeau du Maine AOC.

↳ 1H00 • 5 €/PERS.
DE 10 À 50 PERS./GROUPE



NOUVEAUTÉ

... CHOCOLATERIE BIM À SAINTE-SUZANNE

Le concept Bean-to-bar vise à fabriquer « à façon » le chocolat, depuis la fève de cacao issue du cacaoyer. Lors de la visite, les différentes étapes seront expliquées : culture, récolte, écabossage, fermentation et séchage. Une fois arrivé dans le laboratoire, le visiteur empruntera le chemin de la fève, les machines de transformation seront activées, les chocolats Grands Crus seront dégustés, et appréciés.

↳ 1H00 • 6 €/PERS.
25 PERS. MAX/GROUPE (2^e GROUPE POSSIBLE)



... LES ABEILLES 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 prestations au choix :

■ Visite circuit pédagogique sur le site du Potier autour de l'abeille, des pollinisateurs et de la biodiversité en général.

■ Conférence-atelier sur les abeilles, les produits de la ruche et la pollinisation.

↳ 1H30 À 2H00 • TARIF : NOUS CONSULTER
25 PERS. MAX/GROUPE (2^e GROUPE POSSIBLE)



... ASINERIE DU BOIS GAMATS À LAVAL

Plongez au cœur d'une exploitation à taille humaine axée sur le bien-être animal et l'échange.

Accompagnés par les éleveuses, vous découvrirez le quotidien des troupeaux d'ânes et de chèvres Angora, avant de conclure la visite par une dégustation inédite de lait d'ânesse.

↳ 1H15 • 8 €/PERS.
DE 10 À 50 PERS./GROUPE



... LE MUSÉE DU CIDRE* À MELLERAY-LA-VALLÉE

Aurore et Josselin vous ouvrent les portes de leur domaine pour une immersion complète : guidés à travers le verger, la cidrerie, la distillerie et les caves, vous suivrez chaque étape de fabrication. La visite se poursuit librement dans le musée avant de s'achever sur une dégustation de leurs jus, cidres, poirés et Calvados.

↪ 1H30 • 5,50 €/PERS.
DE 11 À 100 PERS./GROUPE



... FERME DU THEIL* À ANDOUILLE

Régulièrement primée pour ses cidres et pommeaux d'exception, la Ferme du Theil vous ouvre ses portes pour une visite guidée d'environ une heure. Parcourez le verger et la cave aux côtés du producteur pour saisir toutes les nuances de son savoir-faire, avant de conclure ce parcours par une dégustation de ses boissons phares.

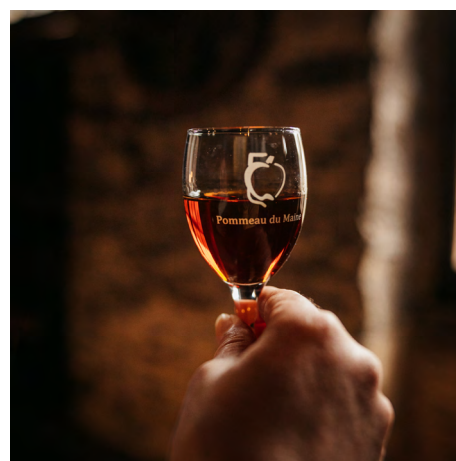
↪ 1H30 • 5,50 €/PERS.
DE 15 À 50 PERS./GROUPE



... FERME DU PRESSEIR* À CRAON

Découvrez les coulisses de la Ferme du Presseir à travers un parcours photos et la visite du domaine, des caves jusqu'au grenier. Après avoir exploré chaque étape de fabrication du pommeau, rejoignez le producteur dans le fournil pour une dégustation conviviale de cidre, poiré, pommeau et eau-de-vie, accompagnée de terrines et rillettes locales.

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



NOUVEAUTÉ

... RÉAUTÉ CHOCOLAT À SAINT-FORT

Du cacaoyer jusqu'au carré de chocolat, plongez dans l'univers de Réauté Chocolat et découvrez tous les secrets de transformation : culture des fèves, importation, fabrication de la matière première et confection des bonbons de chocolat. Une visite passionnante qui s'achève tout naturellement par une dégustation gourmande.

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



... COUTELLERIE DU MAINE-ANJOU À LA ROCHE-NEUVILLE

La Coutellerie du Maine-Anjou vous accueille pour une visite guidée de son atelier de fabrication de couteaux. Pendant 1h30, découvrez les coulisses de la coutellerie artisanale : les aciers utilisés, les méthodes de fabrication, le travail du bois et les étapes qui donnent naissance à nos couteaux.

↪ 1H30 • 7 €/PERS.
50 PERS. MAX/GROUPE



... LE MOULIN À PAPIER À SAINTE-SUZANNE

Véritable saut à travers le temps ! Découvrez les origines du papier et les techniques ancestrales des Maîtres Papetiers du 13e au 18e siècle. Le Moulin à Papier fabrique du papier de façon artisanale, 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).

↪ 1H30 • TARIF : NOUS CONSULTER
35 PERS. MAX/GROUPE



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