



ORNE



SAVOIR-FAIRE & PLAISIR

À visiter & à déguster !



ORNE



9 BOUTIQUES

6 VISITES



BISCUITERIE DE L'ABBAYE



Dans son atelier situé à Lonlay l'Abbaye, la Biscuiterie de l'Abbaye perpétue l'histoire familiale commencée il y a plus d'un siècle.

A travers une visite guidée au cœur de l'atelier de fabrication, vous découvrirez les différents ateliers ainsi que nos différents métiers à travers le pétrissage, le façonnage, la cuisson et l'emballage. Pour le plaisir des papilles, cette visite s'achèvera par une dégustation des spécialités normandes de la Biscuiterie dans le magasin d'usine adossé au musée.



INFOS PRATIQUES

Route du Val
61700 Lonlay-l'Abbaye

02 33 30 64 74

Horaires

Lundi au samedi
10h - 13h / 14h - 19h

Visites sur réservation
02 33 30 64 74



www.biscuiterie-abbaye.com 



CALVADOS PRÉAUX

— Distillerie —

PRÉAUX

DOMAINE DE LA VECTIÈRE

Calvados Préaux, implanté dans le Bocage Normand, est garant des traditions tout en offrant le plus haut niveau de qualité à ses produits, les Calvados.

Implanté depuis 1934 au cœur de l'Appellation du Domfrontais, nos produits sont issus du savoir-faire de plusieurs générations. La typicité de nos produits repose sur de pertinents assemblages de Calvados issus de la distillation de pommes à cidre et de poires à poiré, spécificité de la zone d'appellation du Domfrontais.



INFOS PRATIQUES

2 rue du Domaine de la Vectière
61350 Mantilly

02 33 38 70 48
preaux@calvados-preaux.fr

Horaires

Lundi au jeudi
9h - 11h / 14h - 16h
Vendredi : 9h - 11h





CIDRERIE TRADITIONNELLE DU PERCHE



Au cœur du Parc Naturel Régional du Perche, la famille Plessis, producteurs et récoltants vous accueille sur leur domaine cidricole.

Notre principale préoccupation est de vous proposer des produits de qualité, élaborés dans le respect de l'environnement. C'est pourquoi nous sommes installés dans des bâtiments construits aux normes HQE et nos vergers de pommes à cidre sont en agriculture biologique. A la fin de la visite, vous pourrez déguster nos produits : cidres, Poiré, Calvados, jus de pommes, confiture de cidre et gelée de pomme.



INFOS PRATIQUES

Lieu-dit Tronas
Le Theil sur Huisne
61260 Val-au-Perche

02 37 49 67 30
cidrerie.traditionnelle.perche@gmail.com

Horaires

du 01/10 au 31/03 : samedi
10h - 12h / 15h - 19h
du 01/04 au 30/06 et sept :
mardi au samedi 15h - 19h

Visites sur réservation



www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr





FERME DE L'ÊTRE SOYER



La Ferme de l'Être Soyer est une ferme familiale d'élevage équin et bovin mais aussi de cultures, établie depuis le 19^e siècle.

Au cœur du département de l'Orne, elle fait partie des rares brasseries françaises à avoir fait le choix de cultiver sa matière première pour produire ses bières : l'orge et le blé. Du champ au verre, passion, patience et savoir-faire se conjuguent. L'assemblage des orges maltées et d'une pointe d'avoine au brassage, confère une rondeur subtile et généreuse à nos bières.



INFOS PRATIQUES

L'Être Soyer
61150 Saint-Brice-sous-Rânes

06 85 37 79 51
brasserie.latrotteuse@gmail.com

Horaires

Vente directe à la ferme sur rendez-vous





LA GALOTIÈRE



Le Domaine de la Galotière est une cidrerie-distillerie familiale spécialisée depuis 1963 située dans le sud du Pays d'Auge.

En Agriculture Biologique depuis 1999, nous gérons de façon durable nos 45 hectares de vergers composés d'une quarantaine de variétés de pommes à cidre typiques du terroir du Pays d'Auge. Vous serez accueilli dans une ferme typique u XVIIIème siècle entouré de pommiers, dans un agréable calme pour déguster nos produits et découvrir nos vergers, notre chai et notre salle de distillation.



INFOS PRATIQUES



La Galotière
61120 Crouttes

02 33 39 05 98
lagalotiere@free.fr

Horaires

Lundi au vendredi :
9h - 12h30 / 14h - 18h
Samedi : 10h - 18h

Visites sur réservation

www.lagalotiere.fr





LES ÉLEVEURS DE LA CHARENTONNE



Fiers de nos origines, nous travaillons avec des éleveurs et producteurs locaux pour vous offrir des produits de qualité.

Les Éleveurs de la Charentonne est le fruit d'une réflexion commune de 5 agriculteurs normands originaires du Canton de la Ferté Fresnel, où la rivière «la Charentonne» prend sa source. Son atelier, situé à Gacé dans l'Orne (61), a pour vocation de découper et transformer des viandes bovines, porcines, ovines ainsi que des viandes de volaille, puis de les commercialiser directement dans nos boutiques.



INFOS PRATIQUES

Route de Vimoutiers
61230 Gacé

02 33 35 35 35
communication@ledlc.fr

Horaires

Lundi au samedi : 9h - 19h
Dimanche : 9h - 12h30

Visites une fois par an



www.leseleveursdelacharentonne.fr



MANOIR DE DURCET



MANOIR DE DURCET

Situé au cœur du bocage ornaïs, la famille Breton vous accueille pour vous faire partager leur authentique passion depuis 1930.

Le savoir-faire traditionnel transmis d'une génération à l'autre est une richesse qui fonde la personnalité de notre production. Implantée sur la commune de Magny-le-désert, notre activité associe la production de lait et la transformation cidricole. En harmonie avec la nature, nous élaborons depuis trois générations nos produits à base de pommes et de poires, reflets de la richesse Normande.



INFOS PRATIQUES

Manoir de Durcet
61600 Magny-le-Désert

02 33 37 16 47
contact@breton-
manoirdedurcet.fr

Horaires

Lundi au samedi :
9h - 13h / 14h - 19h

Visites

Sur réservation auprès de
l'Office de Tourisme de
Bagnoles de l'Orne



www.breton-manoirdedurcet.fr





MANOIR DU BOCAGE



Triturateur de graines oléagineuses depuis 2008, Norhuil est une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication d'huile vierge de colza.

Sa belle robe jaune doré révèle un arôme délicat et floral. Les graines de colza utilisées sont sélectionnées dans un rayon de 60km autour du site de production. Notre savoir-faire unique permet de garder toutes les qualités gustatives et nutritionnelles tels que les oméga et la vitamine E essentielles à la santé.



INFOS PRATIQUES



Les Hamards
Passais-la-Conception
61350 Passais Villages

Horaires

Lundi au vendredi :
9h - 12h / 14h - 18h

09 61 05 21 96

www.manoirdubocage.fr

Saveurs de
NORMANDIE



PREUVE
DE BON SENS