

LES CHAMPIGNONS

LE TEMPS D'UN WEEK-END

Du samedi au dimanche / Du 28 septembre au 3 novembre 2019



LE PROGRAMME

Vendredi

Dîner - Menu Domfrontais (Hors boissons)
Hébergement

Samedi

Petit déjeuner à partir de 7h30
9h30 : Visite du marché de Bagnoles de l'Orne
11h : Cours de cuisine donné par le Chef étoilé Franck Quinton : Recettes d'Automne, inspirées des champignons de la forêt d'Andaines
12h30 : Déjeuner - 3 plats (Boissons comprises)
14h30 : Départ en forêt d'Andaines à la cueillette des champignons, accompagné d'un mycologue
De 19h à 20h : Classement des différentes espèces recueillies, discussions ... suivi d'un apéritif
Dîner - Menu Dégustation 5 plats (Hors boissons)
Hébergement

Dimanche

Petit déjeuner à partir de 7h30
9h30 : Départ pour une nouvelle cueillette en forêt d'Andaines, au retour, apéritif avec le Chef : discussion autour de recettes de champignons

LES TARIFS

	<i>Coffret 1 nuit *</i>	<i>Coffret 2 nuits **</i>
<i>Chambre Supérieure</i>	591 €	916 €

* Coffret 1 nuit : Arrivée le samedi pour le déjeuner / Départ le dimanche après l'apéritif

** Coffret 2 nuits : Arrivée le vendredi pour le dîner / Départ le dimanche après l'apéritif

NOS RECOMMANDATIONS

- Avoir une tenue adaptée pour des balades de 2h30 en forêt
Pensez à apporter votre panier et votre couteau à champignons