

Visites Guidées

Excursions

Circuits 2018

En semaine de 43,60€

à 45,80€

OFFICE DE TOURISME DE LA PICARDIE VERTE ET DE SES VALLEES | Groupes 2018



PRENDRE SON TEMPS, PLAISIR GOURMAND

Programme des visites guidées

🕒 10h00 à 12h00



Moulin Cleutin à Fontenay-Torcy. Bâti en 1742 sur la rivière Thérain, à proximité de ses sources, ce petit moulin-ferme est situé dans un cadre romantique. Il appartient depuis 1999 à M. et Mme Bouteleux qui l'ont rénové et mis à disposition de l'association Les amis du Moulin de Cleutin, afin d'y créer un conservatoire du patrimoine rural et industriel. Il abrite désormais des expositions permanentes et temporaires (poteries, lunetterie, outils, matériel agricole ancien, mémoires paysannes...).

OU

Corrélation (Balade Découverte ou Découverte des "trucs et astuces" pour un jardin naturel): Balade au rythme de chacun pour mieux connaître les herbes et plantes sauvages locales, leurs propriétés et leurs vertus à travers les anecdotes et les commentaires de Michel, guide nature qui vous emmènera dans les chemins creux autour des haies bocagères dans le cadre préservé du Pays de Bray. De 3 à 4 km (durée 2 à 3h).



🕒 12h30 à 14h30

Déjeuner au restaurant : Menu identique pour l'ensemble du groupe y compris le chauffeur. Vous devez sélectionner l'entrée, le plat et le dessert.

🕒 15h00 à 16h30

CHOQUEUSE-GREMEVILLERS (fromagerie) : visite commentée de la fabrique familiale fermière de fromages. Une visite accompagnée (40 min), et une vidéo (20min), vous permettront de vous familiariser avec leurs spécialités fromagères à base de lait cru de vache. Vous aurez l'occasion de déguster le Bray Picard (croûte fleurie du pays de Bray), la tomme au foin, la tomme au cidre (accompagné d'un verre de cidre)... Espace boutique. Suivi d'un « Goûter—salé » à la fabrique familiale fermière de fromages: pain, fromage et cidre, en buffet.



OU

GERBEROY - VIGNES DU CLOS GERBEROY : Accueil au Clos Gerberoy par un membre de l'association, présentation et histoire des vignes. Visite du chai et explications sur le processus de vinification des vins blancs, rosés, rouges ainsi que la méthode champenoise. Suivi de la dégustation du cru, et dessert gourmand.



Fin des prestations.

Le prix comprend (base 15 personnes minimum) : les visites, le déjeuner, 1 gratuit chauffeur de bus, 1 gratuit supplémentaire à partir de 36 personnes.

Le prix ne comprend pas : le transport, les suppléments éventuels, les assurances, les dépenses personnelles, l'accompagnement dans le bus.

Possibilité de pique-niquer sur place (au lieu du déjeuner) pour réduire le cout de la journée. Nous consulter.

Contact : 03 44 46 32 20
ot.picardieverte@wanadoo.fr

