

MANOIR



D'APREVAL

Producteur de Cidre, Pommeau et Calvados, le Manoir d'Apreval est une propriété familiale située à Pennedepie, dans le Nord du Pays d'Auge, entre Honfleur (5 km) et Trouville-Deauville (10 km).

Nous proposons différentes formules de **visites guidées et commentées** sur les lieux de production (vergers, cuverie, chais) où nous expliquons les méthodes de fabrications du Cidre, du Pommeau et du Calvados.

La visite guidée dure environ 30 minutes. Elle peut être suivie, selon la formule choisie, par une dégustation, une collation, un jeu, ou encore un repas.

TARIFS GROUPES 2012

A partir de 20 personnes - Visite et boissons sont comprises dans le prix

FORMULES POUR LES SCOLAIRES

- 1. ECOLE** **3,10 € TTC** (2,59 € HT)
Visite pédagogique suivie d'une dégustation de jus de pomme « pur jus ». **DUREE 1h**
- 2. VIE DE LA POMME - adaptée aux enfants de 3 à 10 ans** **6 € TTC** (5,02 € HT)
Cette activité pédagogique et ludique permettra aux enfants de mieux connaître la pomme. Elle comprend une visite de la cidrerie, un questionnaire individuel ou en équipe ainsi qu'une dégustation de jus de pomme et de pain d'épices artisanal. **DUREE 1h30-2h**
- 3. APREVAL** **3,95 € TTC** (3,30 € HT)
Moment privilégié avec la dégustation des 3 fleurons de notre production : Cidre, Pommeau de Normandie et Calvados AOC Pays d'Auge « Réserve » 4 ans. **DUREE 1h**
- 4. PAIN D'ÉPICES** **6 € TTC** (5,27 € HT)
Venez découvrir un délicieux pain d'épices artisanal pour agrémenter votre dégustation de Cidre, Pommeau et Calvados. **DUREE 1h**
- 5. TARTINES** **7 € TTC** (6,20 € HT)
Venez déguster 5 de nos confitures et gelées, de pommes, de poires ou de Cidre, aux parfums de vanille, cannelle ou Calvados pour accompagner nos 3 boissons incontournables : Cidre, Pommeau et Calvados. **DUREE 1h30**
- 6. FROMAGES** **8,50 € TTC** (7,61 € HT)
Nous vous ferons découvrir les 3 incontournables fromages normands (Camembert, Pont L'Evêque, Livarot) en association avec le Cidre, le Pommeau et le Calvados. **DUREE 1h30**
- 7. GOUTER** **9 € TTC** (8,07 € HT)
Dans l'après-midi, pour vous faire plaisir, venez déguster notre assiette-goûter (Pain d'épices artisanal, compote de pomme et glace vanille) accompagnée de Cidre, Pommeau et Calvados. **DUREE 1h30**
- 8. JEU CROQUE** **15 € TTC** (12,54 € HT)
Venez découvrir notre « savoir faire » dans une ambiance de challenge par équipe.
Au programme : visite du domaine, quiz sur la pomme, dégustation à l'aveugle et épreuve de rapidité, et bien sûr une dégustation de Cidre, Pommeau et Calvados. La meilleure équipe remportera un cadeau ainsi que le diplôme de « Grand Chevalier de la Pomme ». **DUREE 1h30-2h**
- 9. BUFFET NORMAND : visite + buffet + boissons** **24 € TTC** (21,98 € HT)
Pommeau en apéritif, terrine de canard, salade verte et tomates au vinaigre de cidre, concombres à la crème, pommes de terre rissolées, fromages normands, pain d'épices artisanal, café et digestif : Calvados « Réserve » 4 ans.
- 10. DEJEUNER AUGERON : visite + repas servi à table + boissons** **28 € TTC** (25,72 € HT)
Pommeau en apéritif, rillettes de canard, salade verte au vinaigre de cidre, rôti de bœuf froid, pommes de terre rissolées, légumes grillés, fromages normands, tarte aux pommes, café et digestif : Calvados « Réserve » 4 ans.
- 11. DEJEUNER PAYS D'AUGE : visite + repas servi à table + boissons** **33 € TTC** (30,39 € HT)
Pommeau en apéritif, rillettes de canard, saucisson sec et radis, poulet « Vallée d'Auge » sauce crème-Calvados, pommes de terre rissolées et haricots verts, fromages normands, tarte aux pommes, café et digestif : Calvados « Réserve » 4 ans.

TVA appliquée : 19,6% sur les visites et boissons alcoolisées et 7% sur les produits alimentaires

Manoir d'Apreval - 14600 Pennedepie - FRANCE

Tel : +33(0)2.31.14.88.24 - Fax : +33(0)2.31.81.28.38 - E-mail : apreval@apreval.com - www.apreval.com

12. DÎNER AU DOMAINE : visite + repas servi à table + boissons

56 € TTC (51,64 € HT)

Vous visiterez l'exploitation puis dégusterez, au cœur du domaine, des spécialités de notre région.



Pommeau et Amuses-bouches en apéritif

ENTREE

Foie gras de canard au pommeau et confit de cidre

ou

Assiette de fruits de mer

composée de 3 huîtres n°3, 3 crevettes roses, 200g de bulots, 1 écrevisse

PLAT

Poulet « Vallée d'Auge »

sauce crème-Calvados, pommes de terre rissolées

Plateau de fromages du Pays d'Auge

Camembert, Pont L'Evêque, Livarot accompagnés de salade verte au vinaigre de cidre

DESSERT

Tarte aux pommes

accompagnée de glace vanille

Café et Digestif

Calvados « Grande Réserve » 10 ans d'âge

Le dîner comprend également le cidre, l'eau minérale et le vin (Côte du Rhône).

TVA appliquée : 19,6% sur les visites et boissons alcoolisées et 7% sur les produits alimentaires

Conditions Générales de Vente – FORMULES GROUPES Année 2012

Nombre de participants

Nos formules groupe sont valables pour des groupes de **20 personnes minimum**.

Le **nombre maximum** de participants dépend de la formule choisie :

- 120 pour les formules dégustation (*Ecole et Apreval*) et les formules *Tartines, Fromages et Pain d'épices* ;
- 60 pour la formule Goûter et les formules déjeuner (*Buffet normand, Déjeuner Augeron, Déjeuner Pays d'Auge*) ;
- 45 pour la formule Dîner au domaine et les formules jeu (*Jeu croque et Vie de la pomme*).

Les groupes de plus de 60 personnes seront fractionnés en sous-groupes de 60 personnes maximum.

La confirmation du nombre exact de participants devra être faite au plus tard la veille de la prestation pour les formules dégustation, 10 jours avant pour les formules collation ou jeu et 15 jours avant pour les formules repas.

Tarifs – Gratuités

Nos tarifs sont valables du 1er janvier au 31 décembre de l'année 2012. Il s'agit du prix par personne établi pour 20 participants minimum.

Pour les formules scolaires (*Ecole et Vie de la pomme*), nous accordons la gratuité au(x) chauffeur(s) et à **tous les accompagnateurs**.

Pour les autres formules, nous accordons la gratuité au(x) chauffeur(s) et à **un guide ou un accompagnateur**.

Modalités de réservation – Acompte

Les réservations sont prises en compte à réception d'une **demande écrite** (mail, fax ou courrier) du demandeur et doivent être validées de la mention « **BON POUR ACCORD** » par le Manoir d'Apreval.

La demande de réservation devra comporter obligatoirement les éléments suivants : le nom et l'adresse de facturation, la formule choisie, la date et l'horaire d'arrivée du groupe, le nombre de participants (chauffeur(s) et guide ou accompagnateur compris).

NB : Les formules repas sont possibles **tous les jours sauf le dimanche**.

De plus, la réservation ne sera effective qu'à réception d'un **acompte** (par chèque, virement ou carte bancaire) qui sera encaissé au moment de la réservation et dont le montant dépend de la prestation choisie :

- Pour les formules dégustation (*Ecole et Apreval*), aucun acompte n'est à verser.
- Pour les formules collation (*Tartines, Fromages, Pain d'épices et Goûter*) ou jeu (*Jeu croque et Vie de la pomme*), il est de 20% du montant total TTC de la prestation.
- Pour les formules repas (*Buffet normand, Déjeuner Augeron, Déjeuner Pays d'Auge et Dîner au domaine*), il est de 30% du montant total TTC de la prestation.

Pose d'option

La pose d'option est possible. Comme pour les réservations, elle devra être faite par écrit et confirmée, également par écrit, au plus tard 20 jours avant la date de la prestation pour les formules repas et 15 jours pour les autres formules.

Modalités de paiement

Le montant total TTC de la facture ou le solde (acompte déduit) sera à régler soit sur place le jour de la visite (paiement par chèque, carte bancaire ou espèces), soit à réception de facture après la visite (paiement par chèque, carte ou virement bancaire).

Annulation

- Pour les formules dégustation (*Ecole et Apreval*), l'annulation est possible sans pénalité.
 - Pour les formules collation ou jeu, si l'annulation intervient moins de 10 jours avant la date de la prestation, l'acompte de 20% versé lors de la réservation ne vous sera pas restitué et restera acquis par le Manoir d'Apreval.
- Pour les formules repas (déjeuner ou dîner), l'acompte de 30% versé lors de la réservation restera acquis par le Manoir d'Apreval pour toute annulation intervenant moins de 15 jours avant la date de la prestation.

TVA appliquée : 19,6% sur les visites et boissons alcoolisées et 7% sur les produits alimentaires