

MANOIR



D'APREVAL

Producteur de Cidre, Pommeau et Calvados, le Manoir d'Apieval est une propriété familiale située en bord de mer, dans le Nord du Pays d'Auge, entre Honfleur (5 km) et Deauville (10 km).

Nous proposons différentes formules de visites guidées et commentées sur les lieux de production (vergers, cuverie, chais) et nous expliquons les méthodes de fabrications du Cidre, du Pommeau et du Calvados. Ces visites durent environ 30 minutes et sont suivies d'une dégustation ou d'un repas selon la formule choisie.

Nous pouvons accueillir jusqu'à **70 personnes assises** à l'intérieur.

Tarifs groupes 2010

La visite et les boissons sont comprises dans le prix

- 1. ECOLE 3 €**
Visite pédagogique suivie d'une dégustation de jus de pomme « pur jus ».
- 2. VIE DE LA POMME 6 € (durée 1h30 à 2h) - adaptée à l'âge des enfants**
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.
En période de ramassage (septembre à mi-novembre), croquage de pommes et jeux sur les saveurs.
- 3. APREVAL 3,80 €**
Moment privilégié avec la dégustation des 3 fleurons de notre production : Cidre, Pommeau de Normandie et Calvados AOC Pays d'Auge « Réserve » 5 ans d'âge.
- 4. A VOS TARTINES 6 €**
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.
- 5. GOUTER 8 €**
Dans l'après-midi, pour combler un petit creux, notre assiette-goûter est là pour vous !
Au programme : Pain d'épices artisanal, Compote de fruits, Glace vanille, Cidre, Pommeau et Calvados.
- 6. FROMAGE 8 €**
Nous vous ferons découvrir les 3 incontournables Fromages normands (Camembert, Pont L'Evêque, Livarot) en association avec le Cidre, le Pommeau et le Calvados.
- 7. JEU CROQUE 15 €**
Venez découvrir notre « savoir faire » dans une ambiance de challenge par équipe.
Au programme : visite interactive du domaine, quiz sur la pomme, dégustation à l'aveugle de nos Cidres, Poiré, Pommeau, Calvados et de Fromages normands. La meilleure équipe remportera un cadeau ainsi que le diplôme de « Grand Chevalier de la Pomme ». - Durée : 90 minutes
- 8. BUFFET « NORMAND » 22 € : visite + buffet + boissons**
Pommeau en apéritif, Terrine de campagne, Salade 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 » 5 ans d'âge.
- 9. DEJEUNER « AUGERON » 25 € : visite + repas servi à table + boissons**
Pommeau en apéritif, Rillettes de canard et salade au vinaigre de cidre, Rôti de Bœuf froid, Pommes de terre rissolées et Légumes en gratin, Fromages normands, Tarte aux pommes et crème fraîche, Café et digestif : Calvados « Réserve » 5 ans d'âge.
- 10. DEJEUNER « PAYS D'AUGE » 30 € : visite + repas servi à table + boissons**
Pommeau en apéritif, Rillettes de canard, Saucisson sec et Radis, Poulet « Vallée d'Auge » sauce au Calvados, Pommes de terre rissolées et Haricots verts, Fromages normands, Tarte normande, Café et digestif : Calvados « Réserve » 5 ans d'âge.

Prix TTC par personne, calculé sur la base de 20 participants minimum, gratuité guide et chauffeur.

Indication pour les déjeuners : tous les jours sauf le dimanche.

MANOIR

D'APREAL

11. DÎNER « AU DOMAINE » 55 € : visite + repas chaud servi à table + boissons

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 son chutney

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 à la crème et au 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

servie chaude accompagnée de glace vanille

Café et Digestif

Calvados « Grande Réserve » 10 ans d'âge

Le dîner comprend également le cidre AOC Pays d'Auge, l'eau minérale et le vin.

Options possibles pour les déjeuners :

Vin Côte du Rhône 5 €/pers, Calvados XO (15-20 ans) 2 €/pers, amuses-bouches en apéritif 2,50 €/pers.

**Prix TTC par personne, calculé sur la base de 20 participants minimum, gratuité guide et chauffeur.
Indication pour les déjeuners : tous les jours sauf le dimanche.**