

## LES CHAMPIGNONS : LE TEMPS D'UN WEEKEND

### VENDREDI :

- Dîner - 3 plats (Hors boissons)
- Hébergement

### SAMEDI :

- **A partir de 7h30** : Petit déjeuner
- **9h15** : Visite du marché de Bagnoles de l'Orne, rendez vous à l'hôtel restaurant le Ô Gayot.
- **Puis** : Cours de cuisine donné par le Chef étoilé Franck Quinton : Recettes d'Automne, inspirées des champignons de la forêt d'Andaines. Accord de vins choisi par notre Chef Sommelier Yvon Lebailly.
- **12h15/30** : Déjeuner - 3 plats (Boissons comprises)
- **14h30** : Départ en forêt d'Andaines à la cueillette des champignons, accompagné d'un mycologue
- **En fin d'après-midi** : Classement des différentes espèces recueillies, discussions...suivi d'un apéritif
- **Dîner** - Menu Dégustation 5 plats (Hors boissons)
- Hébergement

### DIMANCHE :

- **A partir de 7h30** : Petit déjeuner
- **9h30** : Départ pour une nouvelle cueillette en forêt d'Andaines
- **Déjeuner** : Plat-Dessert (Boissons comprises), en table d'hôtes avec tous les autres participants

## LES TARIFS

<i>Tarif pour 2 personnes</i>	<b>Forfait 1 nuit*</b>	<b>Forfait 2 nuits**</b>
<b>Chambre Élégante</b>	640€	1 170€
<b>Chambre Privilège</b>	660€	1 210€
<b>Pavillon des Bois</b>	690€	1 270€

*\*Forfait 1 nuit : Arrivée le samedi pour la sortie en forêt à 14h15 | Départ le dimanche après le déjeuner*

*\*Forfait 2 nuits : Arrivée le vendredi pour le dîner | Départ le dimanche après le déjeuner*