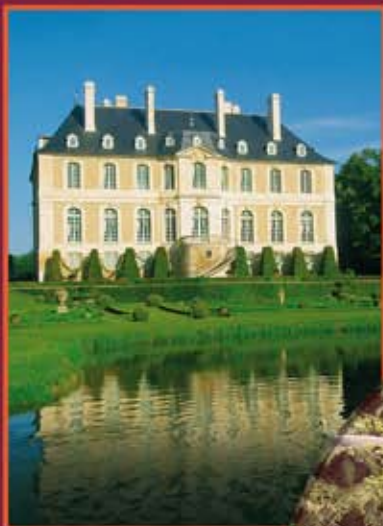


# SPECIAL GROUPE 2010



*Votre*

*Sortie*

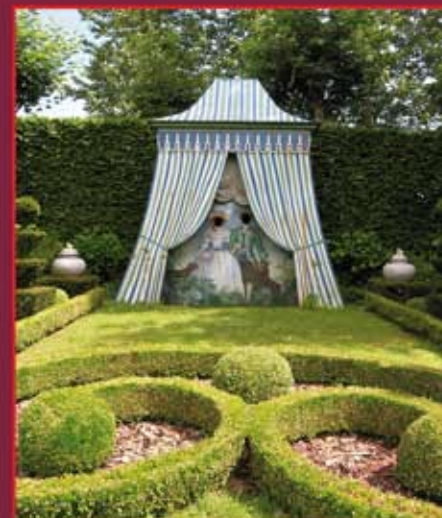


**VENDEVRE**  
*Secrets de famille*

*Les Options en plus !*

## *Visite Privilège*

Une visite commentée à l'intérieur du Château  
**2€ par personne**



## *Les jardins privés*

Une visite guidée parmi Huit chambres de verdure avec encore des surprises  
**2€ par personne**

*Forfait boissons pour votre déjeuner*  
Kir normand 2,1€, Vin de bordeaux 1,7€, Vin blanc 1,3€  
Cidre 1,2€ (une bouteille pour 4 personnes)

**Réservation : 02 31 40 93 83**

**www.vendevre.com**

**Château de Vendevre - 14170 Vendevre**

Réception des groupes tous les jours sur RDV

Tarif groupe à partir de 20 personnes - Gratuité chauffeur - Boutique, librairie  
Parking à 20 mètres près de l'accueil - Prix nets - Réservation avec 200€ d'acompte  
Libellé du chèque : "Château de Vendevre" - Confirmation du nombre de participants par fax, 24h avant le repas. La facture tiendra compte de ce nombre



**LES TOPIAIRES**  
*Des centaines de sculptures végétales à découvrir dans un parc immense*



**EAUX SURPRISES**



**TARIF GROUPE 8,50€**  
 (à partir de 20 personnes)



*Le musée du mobilier miniature*  
 découverte de la première collection au monde  
 un ensemble étonnant !

*L'intérieur du Château*  
 Un Château pas comme les autres  
 avec son décor et son mobilier d'origine  
 animé par des automates

*Les cuisines*  
 Un cuisinier explique les secrets de sa cuisine  
 Découvrez aussi une surprenante  
 collection de niches pour animaux !

*Les Jardins d'eau Surprises*  
 Prenez garde lors de votre promenade  
 aux jets d'eau inattendus  
 Fontaines et vues éblouissantes

*La grotte*  
 Et ses 200 000 coquillages  
 surplombée d'un pavillon chinois

**Les visites et le déjeuner face au Château**  
**avec le menu du pays d'auge**

**30€ par personne**

*Options voir au dos - vin de bordeaux compris*

**Votre déjeuner**  
**"saveurs normandes"**  
**face aux Jardins**

**Menu du Pays d'Auge 19,80€**

- Terrine de Lapereau  
au crémeux de cerfeuil
- Jambonnette de canard aux  
reines des Reinettes  
ou  
Jambon farci en croûte  
sauce cerise  
et sa garniture de légumes
- Camembert
- Bavarois aux pommes et son  
coulis de fruits rouge

**Menu du Terroir 25,90€**

- Chartreuse d'andouille  
crème camembert
- Trou Normand
- Souris d'Agneau confite  
aux épices douces  
Bouquetière de légumes
- Salade  
avec terrine de camembert,  
comté de Carrouges  
et poitrine fumée
- Nougat glacé maison  
coulis d'abricot et framboise

**Le café vous est offert !**