



BRETAGNE ^{BE}

Les champignons et le brame du cerf

Restauration - Hôtellerie - Nature

www.arden.com



Prestation

À Offre package (sur 2 jours) :

À Mercredi 10 octobre 2018

- Fin après-midi : arrivée à l'hôtel
- **Dîner** à l'Auberge de La Hardouinais
- En soirée : **Brâme du cerf en forêt**
- **Nuitée** à l'Auberge (hôtel 3*)

À Jeudi 11 octobre 2018

- Matin à partir de 9h **cueillette champignons accompagnée d'un mycologue de renom : Mr Pascal Hériveau**
(Président Association Mycologique Ploemeur Morbihan)
- à partir de 12h : apéritif (discussion et pédagogie autour de la sortie)
- **Déjeuner** : repas autour du champignon avec le **Chef Sébastien Colleux**

Caractéristiques

À Période : mercredi 10 octobre 2018
et jeudi 11 octobre 2018

À Sur réservation (en fonction des disponibilités)

À Durée : 2 demies-journées

À Lieu : Auberge/Domaine de la Hardouinais

À Tarif : **290 €/personne** package complet
ou **490 €/2 personnes** (1 chambre)

Les recommandations

À Avoir une tenue adaptée pour une promenade en forêt de 2h30

À Prévoir un panier osier et un couteau



Cueillette des champignons



De nombreuses variétés à découvrir

Brâme du Cerf



Un spectacle sauvage

La Forêt de La Hardouinais



Un décor automnal

Auberge de La Hardouinais

Le Bourg 22230 Saint Launeuc - Tél 02 96 56 14 59 - contact@arden.com