



Au sein de Parc Naturel Régional du Perche, dans l'Orne, au Theil sur Huisne, la Cidrerie Traditionnelle du Perche est installée au milieu de collines verdoyantes.

Notre principale préoccupation est de vous proposer des produits de qualité, élaborés dans le respect de l'environnement.

Dans cette optique, nous sommes installés dans des bâtiments construits aux normes HQE (Haute Qualité Environnementale) et nos vergers de pommes à cidre sont cultivés dans le respect de l'agriculture biologique depuis Novembre 2008.



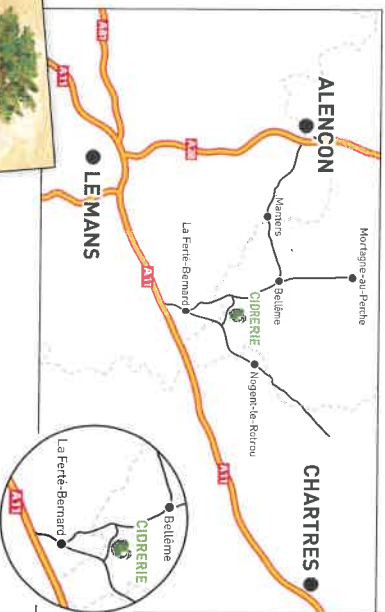
ENTRÉE LIBRE

Ouvert tous les jours
d'avril à octobre
de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 20h00

Ouvert du mercredi au dimanche
de novembre à mars
de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à 19h00



- l'équipe de la fête du cidre -



**CIDRERIE
TRADITIONNELLE DU PERCHE**
Tronas - 61260 Le Theil s/ Huisne
Tél. 02 37 49 67 30 - Fax. 02 37 49 64 29
www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr
nplessis@wanadoo.fr



SARL au capital social de 10.000 € - RCS Alençon 508 140 233
TVA Intracommunautaire FR 42 508 140 233 - SIRET 508 140 233 00018

Conception : www.kozaefe.fr - Photo : © Céline Levier - 06.20.86.54.13 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique.

www.cidrerie-traditionnelle-du-perche.fr

Cidrerie Traditionnelle



du Perche

L'HERMITÈRE

CIDRES - CALVADOS - JUS DE POMME
CONFITURE DE CIDRE & GELÉE DE POMME
TRAHANT - POMMEAU - VINAIGRE DE CIDRE
POIRÉ - EAU DE VIE POIRÉ WILLIAM - ETC...

BOUTIQUE - VISITE - ANIMATIONS CULTURELLES
EXPOSITIONS - PETITE RESTAURATION



Nous récoltons à partir de fin Octobre et, après toutes les étapes de fabrication fermière, nous embouteillons nos cidres brut et demi-sec à la fin de l'hiver.

Nous préparons notre apéritif « Trahanant » (du nom de la forêt qui recouvrait notre domaine aux alentours de l'an mille), nous distillons nos cidres secs avec notre alambic pour obtenir des Calvados AOC vieillies en fûts de chêne.

Nous préparons nos confitures de cidre et gelées de pomme, ainsi que nos jus de pomme et notre vinaigre de cidre dans le plus grand respect de la tradition.

Nathalie et Dominique vous accueillent

pour vous faire découvrir leur passion au fil d'une **visite d'environ 30 mn**, venez découvrir les différentes étapes de la fabrication d'un grand cidre de tradition.

Vidéo, visite guidée et dégustations.



Réservation pour les groupes de plus de 15 personnes au : 02 37 49 67 30



*Petite Restauration**

Assiettes de **produits fermiers frais** (charcuterie, fromages) et **desserts** (sorbets, crèmes glacées, biscuits maison).
Accompagnées de cidre, poiré ou jus de pomme. Ou café, thé et chocolat.



***Sur réservation**



Nous récoltons à partir de fin Octobre et, après toutes les étapes de fabrication fermière, nous embouteillons nos cidres brut et demi-sec à la fin de l'hiver.

Nous préparons notre apéritif « Trahanant » (du nom de la forêt qui recouvrait notre domaine aux alentours de l'an mille), nous distillons nos cidres secs avec notre alambic pour obtenir des Calvados AOC vieillies en fûts de chêne.

Nous préparons nos confitures de cidre et gelées de pomme, ainsi que nos jus de pomme et notre vinaigre de cidre dans le plus grand respect de la tradition.

Nathalie et Dominique vous accueillent

pour vous faire découvrir leur passion au fil d'une **visite d'environ 30 mn**, venez découvrir les différentes étapes de la fabrication d'un grand cidre de tradition.

Vidéo, visite guidée et dégustations.



Réservation pour les groupes de plus de 15 personnes au : 02 37 49 67 30



FETE DU CIDRE - Journée incontournable à la Cidrerie traditionnelle du Perche ! Le dernier week-end d'octobre de chaque année, **venez découvrir la fabrication du cidre en public.**

Un marché des producteurs fermiers avec dégustation des produits du Perche et des crêpes ! Restauration sur place le midi sur réservation.

API'ART - Expositions d'art contemporain organisées par Elisa Fiasca.

FESTIVAL DU PERCHE - La Compagnie du Théâtre dirigée par Alexandre Colas et Céline Codogno organise et programme le Festival du Perche au Théâtre de la Cidrerie pour le plus grand plaisir des petits et des grands sur 2 week-ends en Août.

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

La Cidrerie vous propose des soirées à thème (musique irlandaise, contes, etc...)

Demandez le programme !