

RECOMMANDÉ DANS DE NOMBREUX GUIDES *SEEN IN TOURISTIC GUIDES*

le guide du Routard, le Petit-Fûté, Lonely Planet,
le Guide Vert Normandie, le GEO guide Basse Normandie
Guide du spiritourisme (petit fûté)...

INFOS PRATIQUES *PRACTICAL DETAILS*

Jours et horaires d'ouverture :

Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Dimanche et jours fériés nous consulter

Open for visits:

All year round from Monday to Saturday,
from 9am to midday and 2pm to 6pm.
On Sundays and bank holidays: on request only

Services sur place :

Parking autocars - Boutique avec vente de produits
Accès handicapé - Toilettes

Services on site:

Products for sale on the premises
Parking space for coaches
Access and facilities
for disabled persons - Toilets

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS *TO CONTACT US*

Tél : +33 (0)2.31.64.30.05
Email : reservation@calvados-drouin.com
www.calvados-drouin.com

ADRESSE *LOCATION*

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN
N°1895 route de Trouville (D677)
14130 COUDRAY-RABUT - France
Coordonnées GPS : N49°18'17' - E00°09'56'

Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Photographies © Julien Boisard



ACCUEIL GROUPES 2025
GROUPS 2025



DOMAINE DES CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

Artisan des grands calvados depuis trois générations

Une distillerie au charme authentique, avec un accès privilégié, dans l'un des plus beaux paysages de la vallée de la Touques. A 15 minutes de Deauville et 20 minutes de Honfleur, à la sortie de l'autoroute A13 Pont-l'Évêque vers la Côte Fleurie.

A distillery which has preserved its authentic charm with a perfect location at only 5 minute drive from the motorway A13 exit Pont L'Evêque, on the way to the scenic Côte Fleurie : 15 minute drive from Deauville and 20 minute drive from Honfleur, less then one hour drive from Le Havre.

Christian et Guillaume Drouin vous invitent à découvrir leur domaine : dans un cadre exceptionnel, une ferme du XVII^{ème} siècle entièrement dédiée à la pomme.

Christian and Guillaume Drouin invite you to discover their estate : amidst beautiful settings, this former Norman farm is representative of the local architecture of the 17th century, with typical half-timbered buildings.

La passion, le goût de l'artisanat et l'amour des produits orchestrés par la famille Drouin ont été récompensés par de nombreuses médailles dont 291 médailles d'or dans des concours de spiritueux.



The passion, the taste of craftsmanship and the love of products orchestrated by the Drouin family have been rewarded with many medals including 291 gold medals in spirits competitions.

Les vergers - Les techniques de ramassage et de brassage des pommes - Les alambics - Le vieillissement du calvados - L'art de la dégustation
Conservatory orchard - The harvesting and mashing of apples - The double distillation stills - The storing and the ageing process of calvados

DES VISITES AU CHOIX

À ADAPTER EN FONCTION DU NOMBRE DE PARTICIPANTS : À PARTIR DE 15 PERSONNES



VISITE GUIDÉE DE LA DISTILLERIE

Découvrez l'histoire du calvados et les secrets de la fabrication du cidre, du pommeau et du calvados. Dans le pressoir, évocation des vergers, de la récolte des pommes et l'art du brassage, puis la distillation avec les alambics à repasse.

La visite continue avec les techniques de vieillissement : découverte des chais d'où s'échappent de précieux arômes, «la part des anges», évaporation des parfums au travers des fûts et foudres dans lesquels vieillissent nos calvados.

La visite s'achève avec la dégustation de nos produits : cidre, pommeau, poiré, Blanche de Normandie et calvados. (Durée 1 heure)

GUIDED TOUR OF THE DISTILLERY

Discover the richness of calvados, its history and production secrets while visiting our family owned calvados distillery.

During the visit, we will explain you the harvesting, the mashing and the distillation process but also the art of storing and ageing calvados.

After the tour you will enjoy a tasting of products which will include cider, pear cider, pommeau and calvados. (Duration 1 hour)



BALADE DANS LES VERGERS

En complément de la visite guidée, balade dans les vergers pour découvrir les 22 variétés de pommes plantées au domaine, l'ancienne bouillierie, le lavoir ainsi que le four à pain dans lequel sont cuits des pains au cidre en été. (parcours libre de 15 minutes environ)

WALK IN THE ORCHARDS

After the guided tour possibility to have a nice walk through the orchards to discover the 22 varieties of apples, the old distillery, the wash house and the old bakery. (about 15 minutes)



A CHOICE OF VISITS

TO BE ADAPTED ACCORDING TO THE NUMBER OF PARTICIPANTS: FROM 15 PEOPLE

NOS SUGGESTIONS DE JOURNÉES

Partenaires des offices de tourisme de Pont-L'Évêque, Trouville et Honfleur : en association avec nos partenaires locaux, plusieurs possibilités de journées à thème afin de découvrir notre terroir, notre gastronomie et la richesse de l'architecture et du patrimoine local, sans oublier la pittoresque Côte Fleurie. (nous consulter)

ONE DAY TOURS

Possibility to arrange thematic "one day tours" with our local partners to discover our heritage: the gastronomy, the horse farms, half-timbered cottages and manors, as well as the scenic villages and seaside resorts like Pont l'Évêque, Honfleur, Trouville, Deauville... (on request)

3.95€

par personne
per person

FORMULE CLASSIQUE - CLASSIC VISIT

Dégustation de cidre, poiré, pommeau et calvados. Tasting of cider, pear cider, pommeau and calvados.

8.00€

par personne
per person

FORMULE TERROIR* - TERROIR VISIT

*(Salée ou Sucrée) / Savoury or Sweet

Découvrez l'association subtile des fromages normands (Camembert, Pont l'Évêque et Livarot) et de nos productions de cidre, poiré, pommeau et calvados. Possibilité, sur demande, d'une version sucrée comprenant des madeleines ou pain d'épice. You will also discover AOC Norman Cheeses (Camembert, Pont l'Évêque et Livarot) which go nicely also with our cider, perry, pommeau and calvados. This formula is available also in a sweet version with «madeleines» and gingerbread.

12.00€

par personne
per person

FORMULE PRESTIGE - PRESTIGE VISIT

Dégustation de cidre, poiré, pommeau et calvados dont deux de nos plus anciens millésimes. With a tasting of cider, pear cider, pommeau and calvados including two old vintages.

Pour chaque formule et pour 2 euros de plus par personne OFFREZ À CHACUN DE VOS CLIENTS une mignonette de pommeau (5cl)



For two additional euros per person on any formula LET YOUR CUSTOMERS HAVE a pommeau miniature (5cl)

RESTAURANT LE PRE-VERGER



Depuis l'été 2024, notre restaurant a trouvé sa place dans la belle salle du manoir du XVIIème siècle avec sa cheminée en pierre traditionnelle. Il est ouvert aux groupes en dehors de la saison estivale, et peut accueillir pour des déjeuners jusqu'à 38 personnes en salle et 24 personnes en terrasse. Une véritable étape gourmande pour compléter la visite au domaine. **Menus et devis sur demande.**

Since July 2024 the manor's house dated C17 accommodates our restaurant LE PRE VERGER, a warm and welcoming place with its open-fire. Upon reservation we can accommodate 38 persons in the restaurant and 24 persons on the outdoor terrace, for lunch. A real gourmet break to complete the visit to the estate. **Menus and quotes on request.**

POUR DES PETITS GROUPES JUSQU'À 8 PERSONNES FOR SMALL PARTIES UP TO 2/8 PERSONS

ATELIERS DE 2H
2H DURATION

DES COURS D'ASSEMBLAGE. COMPOSEZ ET REPARTEZ AVEC VOTRE PROPRE CRÉATION

En complément de la visite du domaine, vous aurez la possibilité de travailler à la manière d'un maître de chai du Pays d'Auge en réalisant vous-même votre propre assemblage de calvados. Nous vous expliquerons comment mêler au mieux les intensités et les saveurs, vous obtiendrez ainsi l'équilibre parfait pour votre propre création.

Adulte 110€ par personne

Prix incluant la visite, le cours et la bouteille de calvados 70cl composée par vos soins.

BLENDED COURSE: DISCOVER THE ART OF BLENDING MAKING YOUR OWN CREATION

In addition to the visit of the Estate, you will have the opportunity to discover the job of a calvados Pays d'Auge's cellar master. Thanks to expert advice, you will make your own blend of calvados. We will explain you how to best blend intensities and flavours, and you will achieve the perfect balance for your own creation.

Adult: 110€ per person

Price includes : the visit, the blending course and the bottle of calvados 70cl made by you.

A LA DÉCOUVERTE DES CALVADOS D'EXCEPTION

Avec une gamme de plus de 35 millésimes remontant jusqu'en 1939, Christian Drouin est le spécialiste des calvados les plus rares. Cette visite permet d'accéder à des chais d'exception non ouverts au public. Il y est proposé de déguster des calvados directement tirés des fûts afin de découvrir toute la magie du vieillissement, mais aussi la complexité du travail de maître de chai. La visite se termine par la dégustation de vieux millésimes remontant jusqu'aux années 60. Un moment d'exception hors du temps.

Adulte : 45€ par personne

TO DISCOVER TOP RANGE PRODUCTS

With a range of more than 35 vintages dating back to 1939, Christian Drouin is the specialist for the rarest Calvados. This visit provides access to exceptional cellars normally closed to the public. There is the possibility to taste Calvados directly out of the barrel to discover the magic of aging, but also the complexity of a cellar master's work. The visit ends with a tasting with vintages dating back to the 60's. A timeless and exceptional moment.

Adult: 45€ per person

