



CÔTÉ PÊCHEURS

À partir de 51 € *

Tarif dimanches et jours fériés, nous consulter. Le prix comprend les visites mentionnées au programme, le repas boissons incluses.

Le prix ne comprend pas le transport, les dépenses personnelles, l'assurance voyage, l'assurance bagages.

* CONDITIONS

Tarif TTC/pers. • Base 20 pers. payantes

10 h : histoire de « Pêcheux »

Visite insolite et unique à la découverte de Trouville-sur-Mer « Côté Pêcheurs ». De l'origine viking de la station, au métier de marin pêcheur, une visite guidée humoristique, ponctuée d'anecdotes et de scènes théâtrales, emmène le promeneur au cœur de l'histoire de notre port de pêche.

12 h : déjeuner au restaurant à Trouville-sur-Mer

14 h : temps libre

15 h 30 : promenade en mer sur la Côte Fleurie

Promenade en mer à bord de la vedette le Gulf Stream II, pour découvrir le front de mer, les villas et la colline de Trouville-sur-Mer ainsi que la côte de Deauville.

Horaire soumis à modification en fonction de la marée. En cas de fort mauvais temps, la promenade peut être annulée.

En option : dégustation de fruits de mer sur le marché aux poissons (+ 16 € par personne)

Le marché aux poissons est le lieu de rendez-vous de tous les amoureux de la gastronomie. On y retrouve chaque jour les poissons de nos côtes, coquillages et crustacés. Autour du bar à dégustation, venez vous régaler des produits frais de la mer accompagnés d'un verre de vin blanc ¹. Convivialité et plaisir gustatif au rendez-vous !

16 h 15 : fin de journée

1
jour

SUGGESTION DE MENU

Kir normand ¹
(crème de mûre et cidre bio)

Tarte fine de tomate et chèvre, pesto, roquette et pointe de balsamique blanc
Carpaccio de bœuf, huile verte au basilic, salade folle et copeaux de parmesan
Rillettes de saumon et herbes fraîches, jus acidulé et pointe de piment d'Espelette
Terrine de campagne maison, toasts tradition et chutney d'oignons rouges

Suprême de volaille, jus au romarin, pommes grenaille persillade et pois gourmands
Cabillaud, pommes écrasées et légumes du moment sauce vierge
Filet de lieu noir, crème iodée, flan de légumes du moment
Filet de daurade, mousseline de carottes à la vanille du Mexique et spaghettis de légumes

Tarte fine aux pommes du Pays d'Auge, boule confiture de lait à la fleur de sel de Camargue
Moelleux au chocolat Michel Cluizel, boule vanille bourbon
Verrine façon tarte au citron revisitée, spéculoos et chantilly maison
Crème brûlée maison à la vanille du Mexique

¼ de vin par personne 1 (Bordeaux ou Brouilly, Rosé clair Villa Zangre ou Chardonnay), café