

Séjour Mont Saint Michel Programme

Du Vendredi 27 juin
Au Lundi 30 Juin 2025



Destination : SEJOUR AU MONT SAINT MICHEL

Jour 1 : vendredi 27 juin 2025

Départ de AGENCE DE L'EAU, DOUAI à **06h15**

Arrivée à Honfleur vers 10h00 – 10h30 :

- **Visite libre :** *Honfleur vous invite à la découverte de ses ruelles pittoresques et de ses maisons étroites et couvertes d'ardoises. Épargnée par les épreuves du temps, Honfleur a su préserver les témoins de ce riche passé historique qui en font aujourd'hui l'une des villes les plus visitées de France. Une renommée internationale qu'elle doit, en partie, à l'authenticité et au charme de ses rues pavées, ses façades à colombages, ses petites boutiques, ses hôtels de charme et ses restaurants typiques, mais aussi à la diversité de ses monuments et à la richesse de son patrimoine culturel et artistique.*

- Déjeuner : De 11h45 à 13h15 :



Restaurant « les deux ponts » à Honfleur

Entrée :

· Tartare de saumon
aux pommes, huile d'olive et citron

Plat :

· Confit de volaille pommes sarladaises

Fromage :

Pont l'Evêque et Camembert

Desserts au choix :

· Palette de 5 desserts

Boisson : 1 kir, ¼ vin et café

Sous réserve de modification.

13h45 : reprise des participants

15h45 : Visite du **musée de la Tapisserie de Bayeux**

La visite dure environ 1h00-1h30 et se déroule en trois temps :

- 1- Rez-de-chaussée : Découverte de la Tapisserie avec un audio guide
- 2- 1er étage : Exposition explicative sur la conception et la conservation de la Tapisserie ainsi que des maquettes et mannequins sur l'Angleterre au XIème siècle.
- 3- Deuxième étage : Salle de cinéma (16 minutes) - Que raconte la Tapisserie ? Qui sont les personnages principaux ? Comment Guillaume Duc de Normandie est-il devenu roi d'Angleterre ? Le film présenté apporte des réponses à toutes vos questions et vous plonge au cœur de la bataille d'Hastings !



17h15 : Reprise des participants → direction l'hôtel

19h15 : Arrivée à l'hôtel du **Cygne -Saint Hilaire du Harcouet *****

Dîner à l'hôtel boissons comprises (¼ vin + eau, café)

Exemple de menu proposé :

Entrée :

Marbré de poisson maison crème acidulée

Plat :

Filet de poisson du marché sauce crustacés

Dessert :

Omelette norvégienne maison au Calvados flambée en salle

Le menu pour 2025 est susceptible d'être modifié. Si modification, il vous sera renvoyé ultérieurement.

Et nuitée

Hôtel :

Le Brit Hotel le Cygne ***, vous attend avec ses 28 chambres, son restaurant avec terrasse et sa piscine extérieure estivale.

Votre **séjour groupe à Saint Hilaire du Harcouët** sera l'occasion de vous diriger vers le Mont-Saint-Michel, l'un des 10 sites touristiques les plus fréquentés de France. Vous pourrez visiter l'Abbaye ou encore explorer la baie à pied, attention aux sables mouvants !

L'**hôtel pour groupes de Saint Hilaire du Harcouët** se situe à environ 37 km de la ville de Villedieu-les-Poêles où vous y trouverez la Fonderie de cloches !



Services :

TV gratuite dans tous les logements. Wifi gratuit à l'accueil. Grande salle de restaurant. Parking. Piscine de juin à septembre.

Jour 2 : samedi 28 juin 2024

Petit déjeuner buffet à l'hôtel

07h00: Départ de l'hôtel

08h00 : Arrivée au Mont Saint Michel

De 08h30 à 10h30 : Visite guidée du Mont Saint Michel

Puis temps libre

12h30-12h45 : Déjeuner au restaurant **le Pré Salé :**

Menu 2024 :

Entrée :

Omelette Montoise

Plat

Gigot d'agneau de Pré Salé rôti au thym, gratin dauphinois, crème d'ail

Dessert

Crème caramel à l'ancienne

Boissons incluses : Kir vin blanc/ kir normand + ¼ de vin de pays + café

→Menu 2024 : le menu est susceptible d'être modifié pour 2025



14h30: Reprise des participants

15h30 : Visite guidée de la **Fondrie de Villedieu les Poêles** (durée 30min de visite guidée, visite totale prévoir 1h00) : Découvrez neuf siècles de tradition, des gestes ancestraux aux techniques les plus modernes. Un atelier en pleine activité où sont fabriquées plus d'une centaine de cloches chaque année. Un atelier du XIXe siècle qui offre un cadre authentique.



16h30 : Reprise du groupe direction **la cidrerie de Vincent Pichon :**

17h00 à 18h-18h30 : Visite et dégustation : découverte de leurs produits : cidres, AOC calvados et pommeau de Normandie, cocktails au Calvados, gelées de pommes, compote et jus de pomme.

Vers 18h30 : Reprise des participants

Vers 19h00 : Retour à l'hôtel

Dîner au restaurant de l'hôtel, boissons comprises (¼ vin + eau, café)

Entrée :

Melon au Jambon de Pays

Plat :

Filet Mignon de porc au cidre

Dessert :

Tarte aux pommes crème Chiboust maison

Le menu pour 2025 est susceptible d'être modifié. Si modification, il vous sera renvoyé ultérieurement.

Et nuitée

Jour 3 : Dimanche 29 juin 2025

Petit déjeuner à l'hôtel

Départ de l'hôtel à **07h00**

08h30 : Arrivée à Cancale

De 08h45 à 10h30 : Visite guidée de Cancale :

Venez découvrir la Houle, port de Cancale, cet ancien quartier de pêcheurs accroché à sa falaise. Corsaires, armateurs, Terres neuvas ont façonnées son histoire. Depuis les premières maisons du XVème siècle jusqu'aux demeures du front de mer, imprégnez vous de son passé maritime.

10h30 : Visite de la ferme marine de Cancale et dégustation :

Visite de la Ferme marine :

- Présentation générale de l'huître
- Vidéo sur le métier d'ostréiculteur
- Petite pause devant la baie du Mont-St Michel
- Visite des ateliers (de la récolte à l'expédition)
- Visite libre du musée des coquillages

Puis **dégustation de 6 huîtres creuses, accompagné d'un verre de vin blanc, d'une tartine de pain beurré et d'un quart de citron.**

(possibilité d'avoir des rillettes de la mer à la place des huîtres : tranches de pain avec rillettes de saumon, sardines ou maquereau.

Veillez préciser votre choix.



12h30 : Déjeuner au restaurant le Phare Cancale

Plat :

Moules marinières, frites ou
Joue de cochon confite au cidre, purée mixte de pomme de terre et carottes

Dessert

Tarte fine aux pommes
Boissons : Kir breton, ¼ de vin, et café

**Sous réserve de modification.
Veuillez préciser votre choix.**

Après midi selon les marées :

Maison Guella, Confiserie Bretonne : Observez le travail sur place de l'équipe d'artisans, et découvrez l'histoire savoureuse de la famille Guella et de leurs produits, avec des expositions toujours différentes, un film haut en saveurs, et des dégustations dans le magasin-atelier !

Train Marin : Départ à plus de 4 km de la côte pour découvrir l'élevage des Moules de Bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel AOP et le travail des mytiliculteurs. (Horaires à confirmer selon les marées).
Bottes ou pieds nus et serviette conseillés. Prévoir des vêtements qui ne craignent pas quelques éclaboussures ou traces de vase. Location de bottes possible sur place.



-> Journée à remodeler selon les marées pour la visite en train marin

Reprise du groupe
Dîner au restaurant de l'hôtel

Entrée :

Marbré de poisson maison crème acidulée

Plat :

Filet de dinde cuisson basse température sauce suprême

Dessert :

Tarte citron meringuée maison

Le menu pour 2025 est susceptible d'être modifié. Si modification, il vous sera renvoyé ultérieurement.

Nuitée

Jour 4 : Lundi 30 juin 2025

Départ de l'hôtel à **08h00**

Vers 08h45/09h00 : Arrivée à la ferme des Carameuhs

Visite de 09h00 à 11h00 : Ferme des Cara-meuh : Découverte de l'histoire de la ferme, visite de la caramelerie et de la fromagerie, visite de la ferme bio. Dégustation de caramels et de fromage au rendez vous !

Si le temps le permet, visite de Saint Leonard ou dépose sur une plage pour quartier libre



12h00-12h30 : Restaurant La crêperie des Grèves

Exemple menu Hiver : le menu vous sera communiqué ultérieurement

Entrée :

Crèmeux de butternut, Saint Jacques, Sauce Safran

Galettes :

Galette rouennaise : pommes de terre, oignons, effiloché de porc confit au cidre

Dessert :

Crêpes ou dessert du moment

Sous réserve de modification.

14h00 : Reprise des participants

Vers 21h00 : Retour sur Douai

