



CONCARNEAU Au Fil de l'Eau

Accueil à 9h30 par votre guide à CONCARNEAU.

Visite de la conserverie COURTIN qui fabrique des rillettes de sardines et de thon, ainsi que des soupes de poissons et de crustacés et dont la grande spécialité est le confit de St Jacques, recette unique datant de 1893... Visite guidée suivi d'une **dégustation**.

Rejoignez ensuite la ville close en traversant le port de pêche hauturier. Posée sur l'eau, elle a été édifiée à partir du XIIIème siècle. Les demeures à pans de bois et en granit témoignent d'un riche passé maritime.

Déjeuner inclus au restaurant (menu 3 plats, vin et café)

Menu 2017

*Terrine aux saveurs Océanes, crème safran et salade fraicheur
Ou Effeillé de Poisson et légumes & mayonnaise
Ou Assiette de campagne
Suprême de poulet au cidre de Fouesnant, pommes frites et légumes
Ou Filet de poisson (selon marché)
Crème de légumes citronnés, riz
Tarte aux pommes
Ou Pavé de cacao et sa crème anglaise
Ou Vacherin Glacé chantilly
¼ de vin et café*

Embarquement sur **la vedette Popeye IV** qui vous fera découvrir la **Baie de Concarneau** : au départ de la cale de Beg Meil, cette croisière-commentée vous fera découvrir la beauté de cet endroit qui est probablement la plus belle baie du Finistère !

Nous nous rendons ensuite à la toute nouvelle **Biscuiterie de Concarneau** où vous pourrez assister à la fabrication du désormais célèbre Crakou, cette délicieuse galette aux éclats de noisettes et au bon goût de caramel. **Une dégustation** vous sera proposée en fin de visite !

PRIX A PARTIR DE 64.00 € (*)

Calculé sur une base de 49 participants, en basse saison, au départ de **Loire Atlantique**

(*) Variable en fonction de la ville de départ

COMPRENANT

- Le transport en autocar de tourisme
- Les visites incluses au programme
- Le déjeuner dans un restaurant boissons comprises et café
- 1 gratuité accordée pour un minimum de 30 participants