

2024

VILLAGE DE VACANCES CAP FRANCE



LES

TOURELLES

NORMANDIE



Venez découvrir la Normandie comme vous ne  
l'avez jamais découverte...

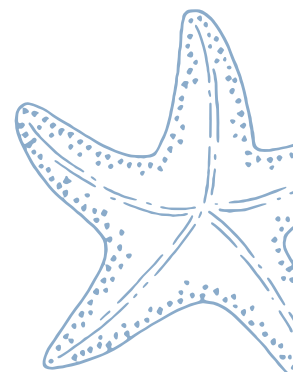


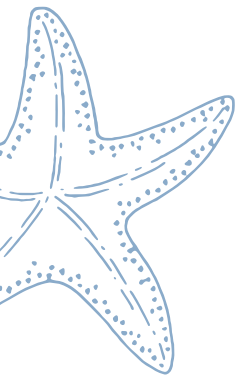
## REGROUPEMENTS PRIVÉS A PARTIR DE 30 PERSONNES

Tarifs 2024	Prix par jour et par personnes
	Pension complète <i>Dîner, nuitée et Brunch</i>
Adulte & + de 16 ans	99 €
12 - 15 ans	89 €
6 - 11 ans	79 €
3 - 5 ans	69 €
Moins de 3 ans	Gratuit
Supplément chambre individuelle	17 €
Adhésion	80 € par dossier

Dans un cadre exceptionnel d'un hectare, le domaine des Tourelles vous propose d'organiser votre événement dans le plus grand confort. Nos installations peuvent répondre à vos demandes d'organisation d'événement pour plus de 100 personnes, quel que soit le type de manifestation que vous souhaitez mettre en place : anniversaire, mariage, cousinade...

**Important :** Les tarifs peuvent varier en fonction de votre demande et de la personnalisation de votre événement.





# 2024

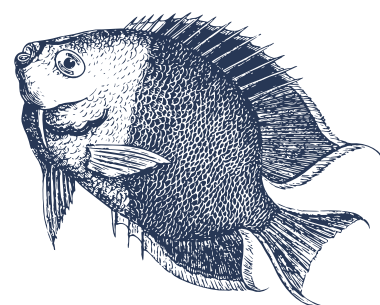
## LOCATION DE SALLE

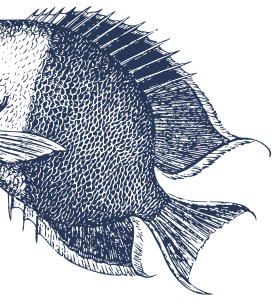
Nom de la salle		Théâtre	Classe	U
PLENIERE	141m <sup>2</sup>	120	80	50

*Selon vos besoins, vos envies et l'effectif de votre groupe, notre équipe vous proposera un aménagement sur mesure avec une salle adaptée et l'équipement nécessaire pour mettre en place votre projet : tables, chaises, paperboard, écran de projection, vidéoprojecteur, TV connectée en wifi..*

Tarifs 2024		
Salle d'animation (Pléniere)	400.00€	Ménage inclus

Vidéoprojecteur + écran	40.00€
Matériel sonorisation (micro + enceinte)	20,00 €





## Proposition de Menu

### Saison hivernale, de NOVEMBRE à MAI

#### Entrée :

Velouté de champignons et châtaignes, crispy de bacon

Velouté de potimarron, chips de lard fumé

Tartelette aux poireaux, salade de mesclun

Tarte fine pommes boudin noir, salade de roquette

Croustillant de magret fumé figue et chèvre, salade de roquette

Noix de St Jacques poêlées, riz vénéré, beurre blanc à l'ail  
(supplément 8 euros)

Assiette de fruits de mer avec bulots, crevettes roses et grises, huîtres,  
bigorneaux  
(supplément 8 euros)

#### Plat :

Paleron de bœuf confits au vin rouge, carottes façon vichy, pdt grenailles

Filet de dorade sauce agrumes, purée de panais, fondue de poireaux

Sauté de poulet à la moutarde, riz aux petits légumes

Brandade de poissons, salade du moment

Saumon sauce oseille, gnocchis de betterave, choux de Bruxelles

Aile de raie beurre aux câpres, blé aux petits légumes

Osso bucco jus au thym, endive braisée, purée de céleri

#### Dessert :

Clémentine OU Orange pochée sur dacquoise aux noisettes et son  
crèmeux au chocolat

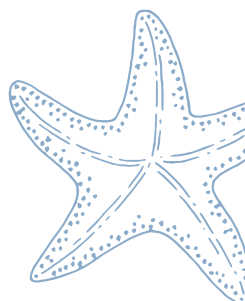
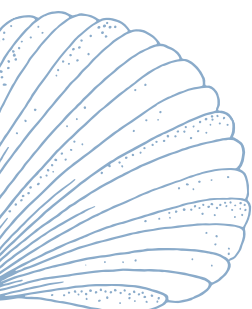
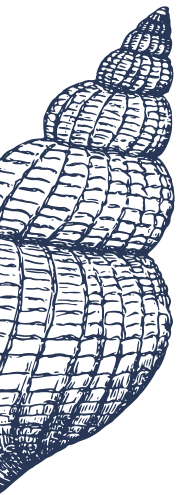
Brioche perdue, glace caramel beurre salé

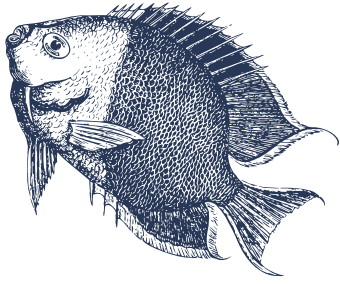
Profiteroles sauce chocolat, glace sablés d'Asnelles

Tarte tatin, boule de glace vanille

Crème brulée à la vanille

Tiramisu spéculoos et framboises





## Proposition de Menu

### Saison estivale, de JUIN à OCTOBRE

#### Entrée :

Le poke bowl des Tourelles  
(carottes râpées, tomate cerise, fève, saumon fumé,  
concombre, radis rose, sésame, pousse de soja, vinaigrette soja)

Velouté de petits pois, mozzarella, radis rose et menthe

Tomate mozzarella, pesto au basilic

Tartare de saumon et mangue, vinaigrette acidulée  
**(supplément 5 euros)**

Panna cotta d'asperge, quenelles de betteraves

Salade fraîcheur, saumon gravelax, (concombres, radis, tomate, suprême  
d'orange, mesclun)

Tarte fine de légumes et mousse de chèvre, salade de roquettes

#### Plat :

Dos de lieu noir, bouillon à l'ail, petits légumes de saison

Filets de maquereau rôtis, tatin de légumes d'été sauce vierge

Suprême de volaille sauce normande, mini ratatouille, écrasée de  
pomme de terre

Coquillotto épinards gorgonzola, jambon blanc, tuile de bacon

Filet de bar sauce cidre, fondue de fenouil, caviar d'aubergine  
**(Supplément 9 euros)**

Cuisse de pintade sauce Vallée d'Auge, gnocchi au pesto, tomate rôtie

#### Dessert :

Crumble à la rhubarbe et pommes, glaces à la noisette de la Haizerie

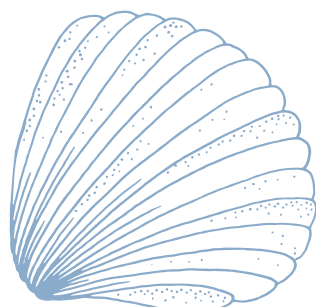
Tartelette aux fraises, sorbet fraise basilic

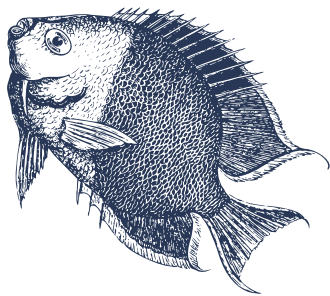
Soupe de melon à la badiane et son sorbet

Cheesecake aux agrumes

Panna cotta au fruits rouges

Crème à l'œuf au romarin



**SERVICE TRAITEUR DES TOURELLES***Vin d'honneur, cocktail, apéritif***Traiteur froid** (1 € la pièce) :

Canapé magret fumé, beurre de framboise (+ 0,50 €)

Canapé rilette de poisson, beurre d'herbes

Canapé saumon fumé, crème aneth, œuf de saumon (+ 0,50 €)

Wrap de saumon fumé, épinard crème cheese (+ 0,50 €)

Verrine guacamole, crevette rose

Verrine panna cotta d'asperge, coulis betterave

Mille feuilles de foie gras et betteraves (+ 0,50 €)

Club sandwich, jambon Boursin

Mini buns briochés au saumon, concombres, crème de wasabi (+ 0,50 €)

Mini buns briochés, poulet et coleslaw

**Traiteur chaud** (1 € la pièce) :

Mini buns briochés bœuf cheddar

Mini quiche aux poireaux

Mini quiche carotte chèvre miel

Cakes à l'olive et jambon emmental

Muffin aux fromages

Mini croque-monsieur jambon emmental

Feuilletés aux saucisses de Strasbourg

Gougère au fromage

Verrine de crème de potimarron, crispy de lard

Verrine de crème de champignons, dès de foie gras (+ 0,50 €)

Brochettes de crevettes marinées (+ 0,50 €)

Bouchée au camembert

**Traiteur dessert** (1 € la pièce) :

Verrine de tiramisu spéculoos framboises

Verrine de tiramisu poire chocolat

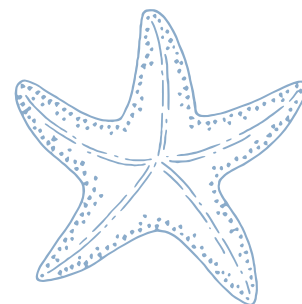
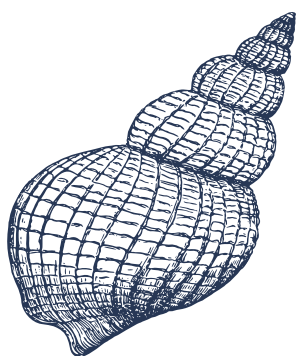
Mini financier

Mini royal au chocolat

Mini miroir fruits exotiques

Mini tartelette citron

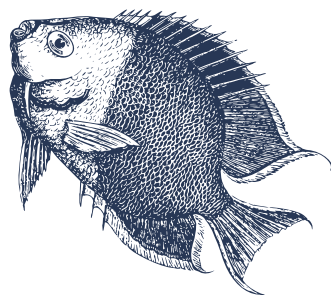
Mini tartelette chocolat



# 2024

## SERVICE TRAITEUR DES TOURELLES

*Vin d'honneur, cocktail, apéritif*



### Boissons :



Soupe champenoise (base 30 personnes), **180 €**

Bouteille de Champagne, **Nous consulter**

Cocktail normand "L'Esprit de Billy", un apéritif 100% normand alliant du jeune calvados, du pommeau et du jus de pomme (base 30 personnes), **120 €**

Coupe de vin pétillant, **4 €**

Bouteilles Soft (coca, jus d'orange, jus de pomme), **Nous consulter**

### Bières

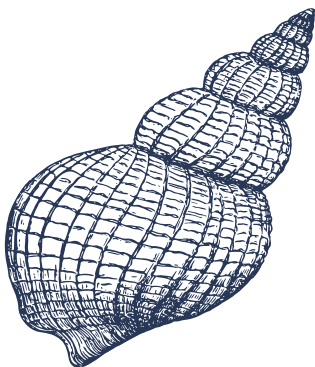


Location d'une tireuse à bière amovible  
Fûts de 20 litres

HEINEKEN **200 €** / AFFLIGEM Blonde **250 €**

Location d'une tireuse à bière amovible  
Fûts de 8 litres

HEINEKEN **80 €** / AFFLIGEM Blonde **100 €**



### Vins en bouteille



Carte des vins à la demande

**Apéritif & repas :** Droit de bouchon **5 €** par bouteille apportée.

**Après soirée :** Nous ne fournissons pas les boissons (droit de bouchon non appliqué)

**Boissons comprises lors du repas :** vins blanc et rouge en cubis (1/4 par personne), eau plate, café et thé en fin de repas

**Pour les boissons, merci de noter que ce sont nos tarifs 2023.**



## HÉBERGEMENT :

- Chambre Double & Chambre Familiale
- Supplément chambre individuelle : 17€ par nuit et par personne
- 4 chambres adaptées pour Personne à Mobilité Réduite
- Chambre équipée : salle de bain privative avec douche, sèche-cheveux
- Lits faits à votre arrivée et linge de toilette fourni
- Wifi gratuit et TV

## RESTAURATION :

- Terrasse restaurant vue sur mer
- Restauration de qualité et de saison : service à l'assiette
- Brunch le lendemain de votre soirée

## SERVICES ANNEXES :

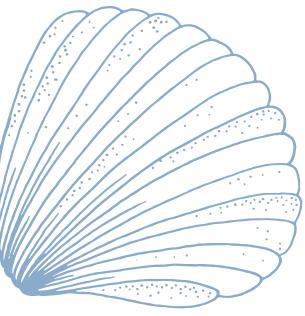
- Piscine couverte et chauffée (d'avril à fin octobre)
- Espace Bar Véranda
- Parking privatif
- Terrain de pétanque
- Animaux non autorisés





# 2024

## ACCÈS



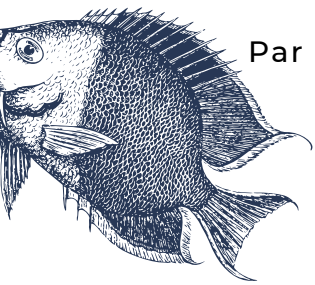
Train : Paris – Bayeux : 2h30 puis bus jusqu'à Asnelles  
(Ligne 74: [www.busverts.fr](http://www.busverts.fr) pour les horaires)  
ou taxi (Arromanches taxi : 06 66 62 00 99).

Route : Par Bayeux, D12 jusqu'à Sommervieu puis D205 en passant  
par Ryes.

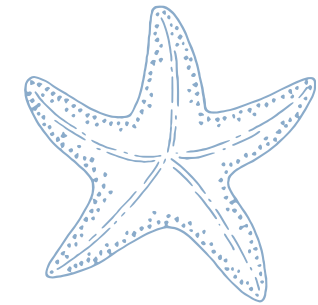
Par Caen, D7 puis D404 et D79 jusqu'à Courseulles sur mer, D514  
direction Arromanches.

Coordonnées GPS

Lat : 49.33981199999999 & Long : -0.5882490000000189



Avion : Aéroport de Caen-Carpique.



## CONTACTS

Village de Vacances Les Tourelles  
Rue de la marine - 14960 ASNELLES SUR MER

Tel: 02 31 51 19 44

N° Siret: 780 716 643 00025

[accueil@lestourelles-vacances.com](mailto:accueil@lestourelles-vacances.com)

