

2025

VILLAGE DE VACANCES CAP FRANCE



LES

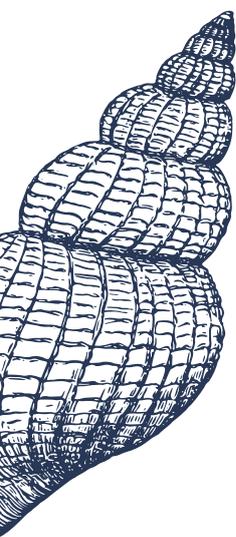
TOURELLES

NORMANDIE



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





REGROUPEMENTS PRIVÉS A PARTIR DE 30 PERSONNES

2025

Tarifs 2025 Prix par jour et par personne	BASSE SAISON	HAUTE SAISON (Mai, Juin et Septembre)
	Pension complète <i>Dîner, nuitée et Brunch</i>	Pension complète <i>Dîner, nuitée et Brunch</i>
Adulte & + de 16 ans	99 €	104 €
12 - 15 ans	90 €	94 €
6 - 11 ans	80 €	84 €
3 - 5 ans	70 €	73 €
Moins de 3 ans	Gratuit	Gratuit
Supplément chambre individuelle	17 €	Gratuit
Frais de dossier	100 € par dossier	100 € par dossier

Dans le tarif est inclus :

- Le dîner avec service à l'assiette (boissons comprises, vin rouge et blanc en carafe à discrétion, eau plate et eau gazeuse, café/thé en fin de repas)
- L'hébergement
- Le brunch du lendemain
- Pour les desserts, si vous souhaitez des gâteaux de mariage ou d'anniversaire à présenter en salle, **SUR DEMANDE ET DEVIS PERSONNALISÉ**

Dans un cadre exceptionnel d'un hectare, le domaine des Tourelles vous propose d'organiser votre évènement dans le plus grand confort. Nos installations peuvent répondre à vos demandes d'organisation d'évènement 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 évènement.





2025

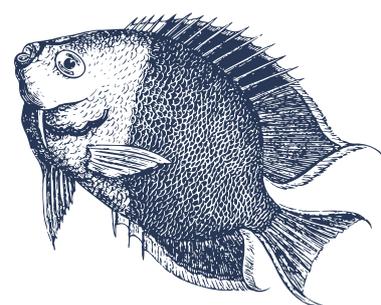
LOCATION DE SALLE

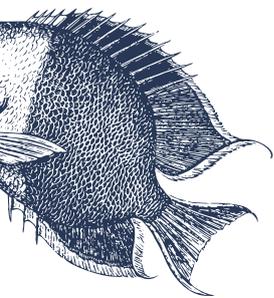
Nom de la salle		Théâtre	Classe	U
PLENIERE	141m ²	120	80	50

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 2025		
Salle d'animation (Pléniere)	400.00€	Ménage inclus

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





Proposition de Menu

Saison hivernale, d'OCTOBRE à MARS

2025

Entrée :

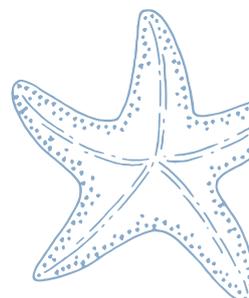
- Velouté de butternut et châtaignes, crispy de bacon
- Croustillant de magret fumé figue et chèvre, salade de roquette
- Tartelette pomme oignon confit et boudin noir, salade
- Saumon gravelax, pain suédois, crème d'aneth et perle de citron poivre
- Terrine de poisson aux légumes, mayonnaise au curry
- Noix de St Jacques poêlées, tartare d'algues, mousseline de panais à la vanille **(supplément 8 euros)**
- Assiette de fruits de mer avec bulots, crevettes roses et grises, huîtres, bigorneaux **(supplément 8 euros)**

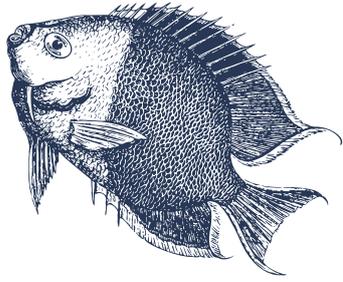
Plat :

- Cuisse de canard confite et son jus, pdt grenailles rôties à l'ail et herbes, carottes façon vichy
- Dos de cabillaud sauce safranée, purée de patate douce et fondue de poireaux
- Curry coco de poisson, riz aux petits légumes
- Poisson du jour, bisque de crustacés, légumes de saison
- Filet mignon de porc, jus à la sauge, endive braisée, purée de céleri
- Les garnitures du plat peuvent être changées suivant votre mois de réservation et suivant la saison des légumes.**

Dessert :

- Brioche perdue, coulis caramel, glace cacahuète et éclat de chou chou
- Profiterole sauce chocolat, glace sablés d'Asnelles
- Tarte tatin, boule de glace vanille de la Haizerie
- Tartelette chocolat, poivre Voatsiperifery, poire caramélisée
- Tiramisu spéculoos et fruits rouges
- Délice glacé vanille cœur meringué et éclat praliné





Proposition de Menu

Saison estivale, d'AVRIL à SEPTEMBRE

2025

Entrée :

Le poke bowl des Tourelles
(lamelles d'avocat, tomate cerise, fève, saumon fumé,
concombre, radis rose, pousse de soja, vinaigrette miel)

Velouté de carotte au curcuma, fromage frais et croûton doré

Tomate mozzarella, pesto au basilic

Tataki de thon et sésame, vinaigrette soja, jeune pousse de moutarde
(supplément 5 euros)

Assiette de charcuterie locale (jambon sec, saucisson, terrine de campagne)

Wrap de saumon fumé, tzatziki et roquette

Rillettes de poisson à l'herbe fraîche

Plat :

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

Filet de maquereau rôti, tatin de légumes du soleil, sauce vierge

Suprême de volaille sauce normande, mini ratatouille, écrasée de pomme de
terre à la fleur de sel

Magret de canard sauce miel et orange, gratin dauphinois, mélange quinoa et
boulgour **(Supplément 9 euros)**

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

Pavé virois sauce Camembert, embeuré de choux, tomate rôtie

**Les garnitures du plat peuvent être changées suivant votre mois de réservation
et suivant la saison des légumes.**

Dessert :

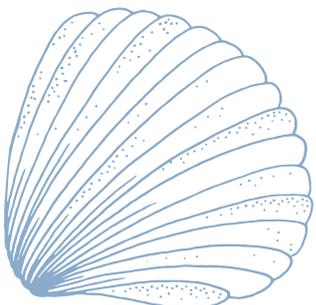
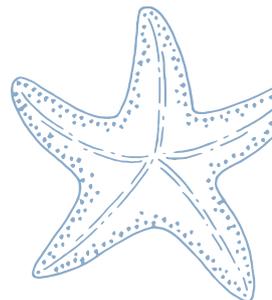
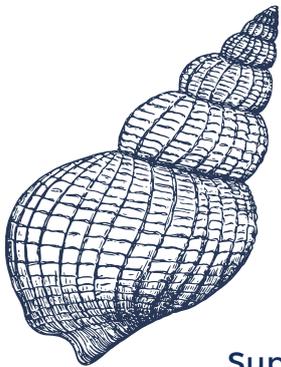
Tarte normande, glace pomme Calvados de la Haizerie

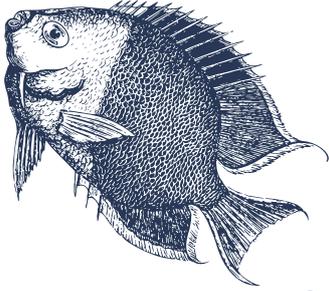
Tartelette aux fraises, coulis fraise menthe

Soupe de framboises, glace à la lavande

Panna cotta, colis de pêche blanche

Oeuf en neige au citron vert, crème anglaise fève de Tonka et caramel



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

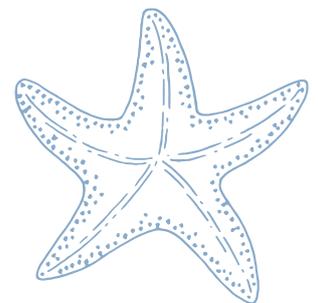
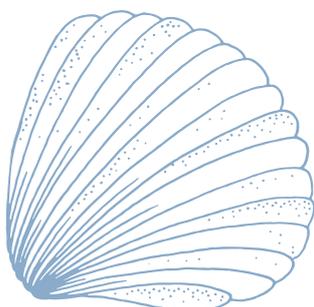
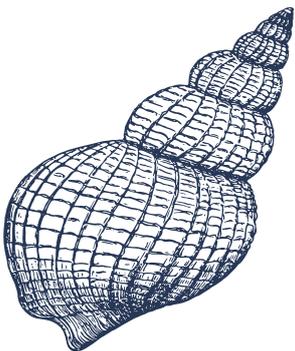
Mini financier

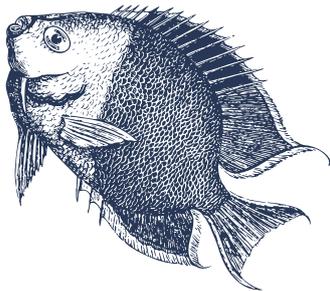
Mini royal au chocolat

Mini miroir fruits exotiques

Mini tartelette citron

Mini tartelette chocolat



SERVICE TRAITEUR DES TOURELLES*Vin d'honneur, cocktail, apéritif***Boissons :**Soupe champenoise (base 30 personnes), **180 €**Bouteille de Champagne, **30 €**

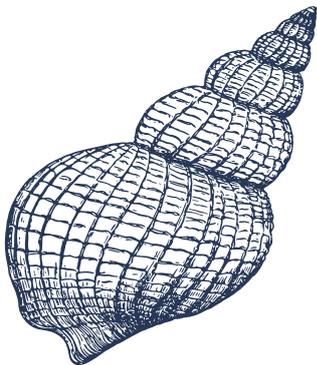
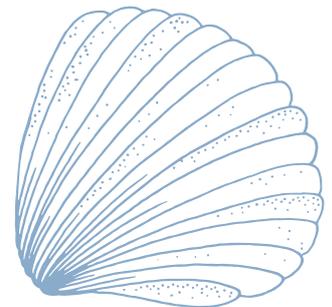
Cocktail normand "L'Esprit de Billy", un apéritif 100% normand alliant du jeune calvados, du pommeau et du jus de pomme
(base 30 personnes), **120 €**

Bouteille de vin pétillant, **15 €**Bouteilles Soft (coca, jus d'orange, jus de pomme), **3,50 €****Bières**

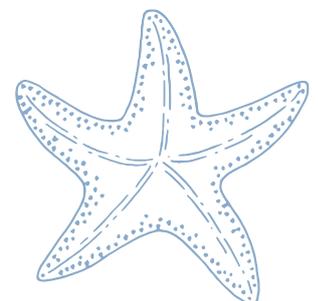
Location d'une tireuse à bière amovible
Fûts de 20 litres

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

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
- Prise en compte des régimes et allergies alimentaires

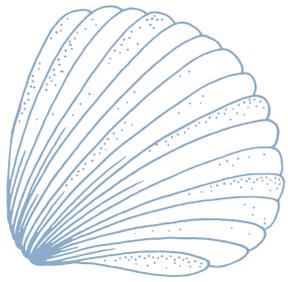
SERVICES ANNEXES :

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



2025

ACCÈS



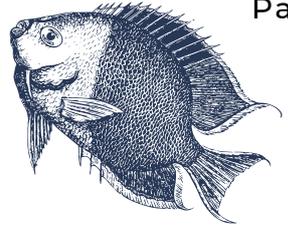
Train : Paris – Bayeux : 2h30 puis bus jusqu'à Asnelles
(Ligne 74: www.busverts.fr pour les horaires)
ou taxi (Arromanches taxi : 06 66 62 00 99).

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

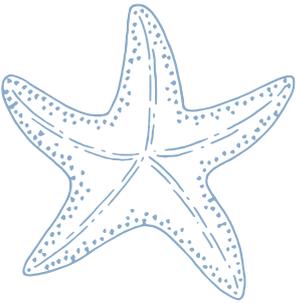
Par Caen, D7 puis D404 et D79 jusqu'à Courseulles sur mer, D514
direction Arromanches.

Coordonnées GPS

Lat : 49.33981199999999 & Long : -0.5882490000000189



Avion : Aéroport de Caen-Carpiquet.



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

responsable.hebergement@lestourelles-vacances.com

