

2025

VILLAGE DE VACANCES CAP FRANCE



LES

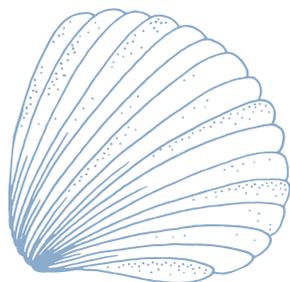
TOURELLES

NORMANDIE



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





# 2025

## SÉMINAIRE

### LES PIEDS DANS L'EAU...

En plein cœur des plages du Débarquement et au bord de la mer, le cadre authentique des Tourelles vous offre l'alternative dont vous rêver, alliant confort et tradition pour accueillir vos événements d'entreprise.

Nous mettons tout notre savoir-faire à votre disposition pour répondre au mieux à vos besoins, et faire de votre séjour un évènement mémorable qui sera propice à la cohésion et vous permettra de vous détendre avec vos collaborateurs...

### UNE OFFRE ADAPTÉE À VOS BESOINS

- 56 chambres et 7 chalets pour une capacité d'hébergement de plus de 120 personnes
- 1 salle plénière de 100 places assises toute équipée : scène, sono, écran, vidéo-projecteur, accès wifi
- 2 salles modulables pouvant accueillir 20 et 40 personnes
- 2 pauses quotidiennes
- Le nettoyage quotidien des salles
- Une restauration de qualité, locale et de saison : service à l'assiette
- Pauses café
- Espace bar intérieur et extérieur
- Des équipements de qualité : piscine couverte et chauffée (d'AVRIL à fin OCTOBRE), terrain de pétanque
- Accès direct à la plage
- Parking privatif
- Programme team building à la demande : marche aquatique, randonnée, char à voile, marche nordique...





## JOURNÉE D'ÉTUDE BESSIN

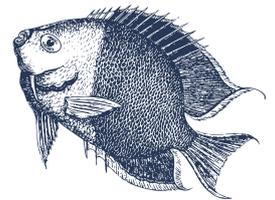
**Journée d'étude 50 €**

Location d'une salle avec équipements (paperboard, vidéoprojecteur)  
Café d'accueil (viennoiseries) et 1 pause café (café, thé, jus de fruits, sablés d'Asnelles) OU 2 pauses café  
Déjeuner du jour à 25 €

## FORFAIT RÉSIDENTIEL

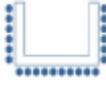
**Résidentiel  
115 €**

Journée d'étude Bessin  
Diner du jour  
1 nuitée  
Petit-déjeuner



## FORFAIT LOCATION DE SALLE

Tarifs 2025	Location salle séminaire			Ménage inclus
	Demi-journée		Journée	
Horaire	09:00-13:00	14:00-18:00	09:00-18:00	
Salle Pléniere	150,00 €		350,00 €	
Salle Brecy	90,00 €		200,00 €	
Salle St Come	100,00 €		250,00 €	

Nom de la salle	Dimension	Théâtre	Classe	U
PLENIERE	141m <sup>2</sup>	 100	 80	 40
BRECY	55m <sup>2</sup>	40	30	20
ST COME	80m <sup>2</sup>	50	40	30

Equipe technique  
Vidéoprojecteur  
Paperboard  
Ecran  
Accès Wifi gratuit  
*Matériel complémentaire sur demande et en supplément*

# NOS SUPPLÉMENTS

# 2025

## Pause Café gourmande

Café, thé, jus de fruits, viennoiseries ou sablés d'Asnelles

5 €

## Apéritif simple

Kir normand ou cidre local, jus de fruit, eau plate, cakes salés maison ou biscuits salés

7 €

## Apéritif Prestige

Cocktail l'Esprit de Billy OU soupe champenoise, jus de fruit, eau plate, 3 mises en bouche froides/pers et 3 mises en bouche chaudes/pers.

20 €

## Planches Apéritives

Charcuteries locales, fromage, pain, cornichons, beurre

20 €

## Bouteille de vin cave

A partir de 15 €

## Bouteille de Champagne

A partir de 40 €

## Bouteille de Crémant

A partir de 25 €

## Traiteur chaud

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

Bouchée au camembert

## Traiteur froid

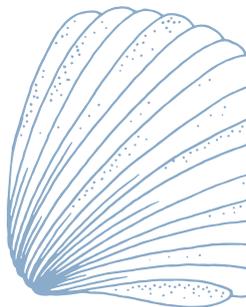
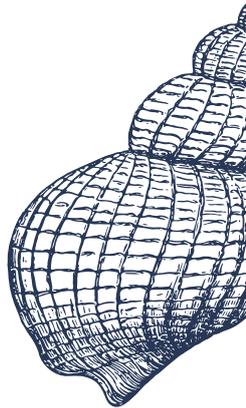
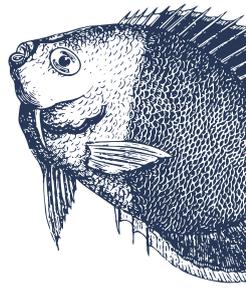
Canapé rillette de poisson, beurre d'herbes

Verrine guacamole, crevette rose

Verrine panna cotta d'asperge, coulis betterave

Club sandwich, jambon Boursin

Mini buns briochés, poulet et coleslaw



# NOS SUPPLÉMENTS

# 2025

## MENU PRESTIGE

Supplément de 30 € par personne

Déjeuner ou dîner pour un moment plaisir avec vos collaborateurs, menu de gala spécialement conçu par notre chef en fonction des saisons. Bouteilles de vin en accord avec les plats choisis.

*Merci de choisir le même menu pour l'ensemble des invités.*

### Saison hivernale, d'OCTOBRE à MARS

#### Entrée

- Croustillant de magret fumé figue et chèvre, salade de roquette
- Saumon gravelax, pain suédois, crème d'aneth et perles de citron poivre
- Noix de St Jacques poêlées, tartare d'algues, mousseline de panais à la vanille

#### 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
- Filet mignon de porc, jus à la sauge, endive braisée, purée de céleri

#### Dessert

- Brioche perdue, coulis caramel, glace cacahuète et éclat de chouchou
- Tarte Tatin, boule de glace vanille de la Haizerie
- Tartelette chocolat, poivre Voatsiperifery, poire caramélisée

### Saison estivale, d'AVRIL à SEPTEMBRE

#### Entrée

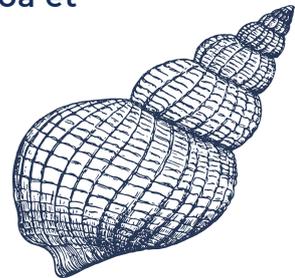
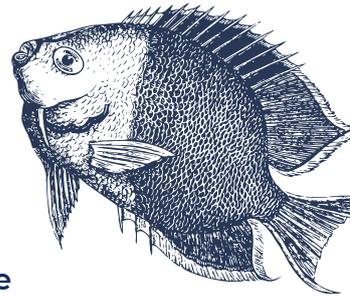
- Saumon gravelax, pain suédois, crème d'aneth et perles de citron poivre
- Tataki de thon et sésame, vinaigrette soja, jeunes pousses de moutarde
- Salade estivale, magret fumé, chèvre, quinoa et boulgour, betterave et grenade

#### Plat

- 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
- Filet de bar sauce kalamansi, fondue de fenouil, caviar d'aubergine

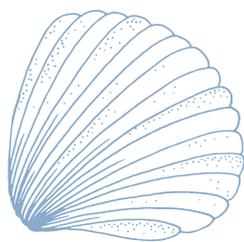
#### Dessert

- Tartelette Tatin, glace vanille de la Haizerie
- Coulant chocolat et glace aux noisettes
- Tartelette chocolat spirale de framboise



# 2025

## ACCÈS



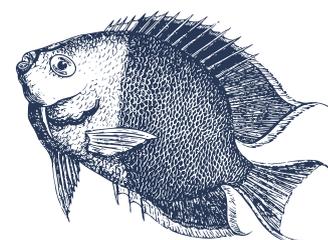
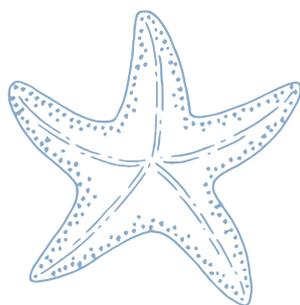
**Train :** Paris – Bayeux : 2h30 puis bus jusqu'à Asnelles  
(Ligne 121 : [www.busverts.fr](http://www.busverts.fr) pour les horaires)  
ou taxi (Arromanches taxi : 06 66 62 00 99).

**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

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

