

2025

VILLAGE DE VACANCES CAP FRANCE



LES

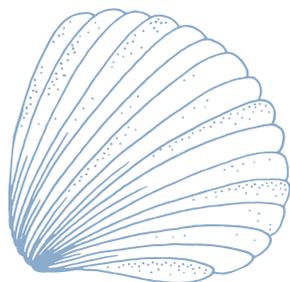
TOURELLES

NORMANDIE



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





# 2025

## SÉMINAIRE

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

En plein cœur des plages du débarquement et 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 auprès de 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 tout équipée : scène, sono, écran, vidéoprojecteur, accès wifi
- 2 salles de sous-commission de 20 à 40 personnes
- 2 pauses quotidiennes
- Le rafraîchissement quotidien des salles
- Une restauration de qualité 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...





# NOS FORMULES

# 2025

## JOURNÉE D'ÉTUDE

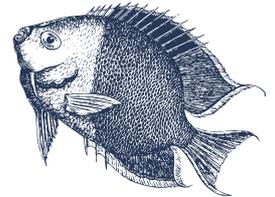
**Journée d'étude 50 €**

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  
Dîner 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

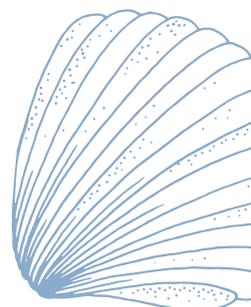
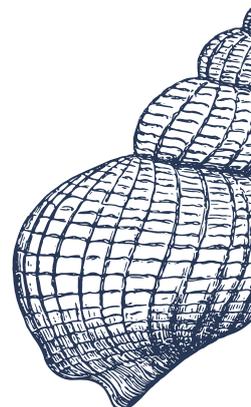
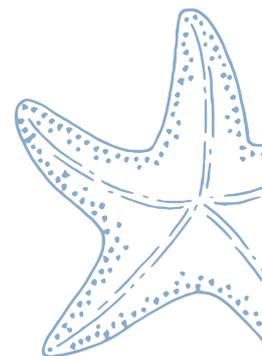
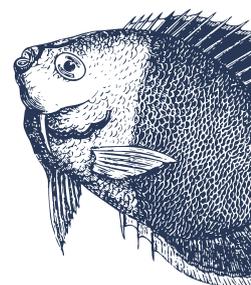
Canapé rilette de poisson, beurre d'herbes

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 55 €

Menu du jour à 25 € + supplément de 30€ pour le menu Prestige

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 perle 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 choucho

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 perle de citron poivre

Tataki de thon et sésame, vinaigrette soja, jeune pousse 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

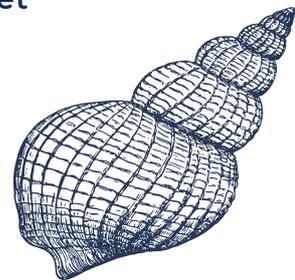
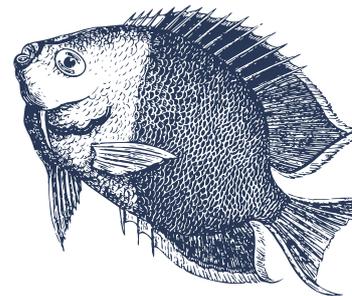
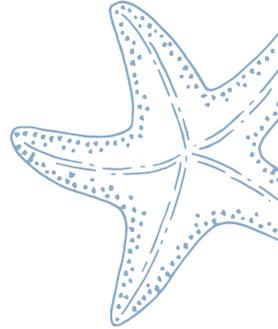
Filet de bar sauce kalamansi, fondue de fenouil, caviar d'aubergine

### Dessert

Tartelette Tatin, glace vanille de la Haizerie

Coulant chocolat et glace aux noisette

Tartelette chocolat spirale de framboise



# 2025

## ACCÈS



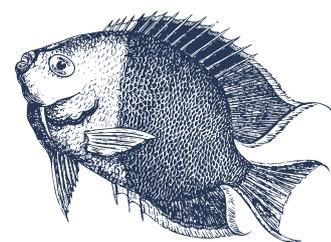
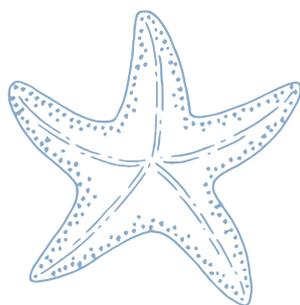
**Train :** Paris – Bayeux : 2h30 puis bus jusqu'à Asnelles  
(Ligne 121 : [www.busverts.fr](http://www.busverts.fr) pour les horaires)  
ou taxi (Arromanches taxi : 06 66 62 00 99).

**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)

