

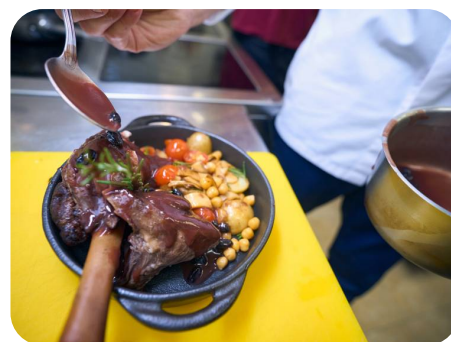
Groupes d'adultes
France > Normandie

Séjour culinaire en baie du Mont Saint-Michel

5 jour à pd. **615€** par personne

Code voyage : SCSAI001

 Autocar



De la découverte de la Baie du Mont-Saint-Michel à la visite des cités médiévales de Dinan et Dol de Bretagne, en passant par une dégustation de Calvados au Domaine de Coquerel et une excursion à Granville, ce programme allie visites incontournables, ateliers conviviaux et instants de détente.

- Découverte de la **Baie et du Mont-Saint-Michel**, « 8e merveille du monde ».
- Immersion médiévale à **Dinan** et **Dol de Bretagne** avec visites guidées.
- Expérience gustative avec dégustation de **Calvados** et atelier culinaire convivial.

Programme

12/03/26. Belgique - Normandie. Prise en charge de votre groupe en matinée et départ en autocar grand tourisme en direction de la Baie du Mont-Saint-Michel. Repas de midi libre en cours de route. Arrivée à l'hôtel*** Les Treize Assiettes en fin de journée. Verre d'accueil et installation en chambre. Dîner 3 plats au choix du chef (hors boissons) et nuitée.

13/03/26. Le Mont Saint Michel et sa Baie. Après un petit-déjeuner buffet à l'hôtel, départ pour l'écomusée de la Baie à Vains, suivi d'une découverte de la Baie du Mont-Saint-Michel par la côte. Le déjeuner sera servi à l'hôtel***Les Treize Assiettes, avec un menu trois plats (hors boissons). Ensuite, départ pour le Mont Saint-Michel : temps libre sur la 8ème merveille du monde avec possibilité de visiter l'Abbaye (entrée non incluse - 11 € par personne hors créneau, ou 9 € en groupe avec horaire fixe). Retour à l'hôtel. Le dîner sera servi sous forme individuelle « à chacun sa table » (au choix : 25 cl de bière, 1 verre de Chardonnay, 1 kir ou 1 pastis inclus), puis nuitée à l'hôtel.

14/03/26. Dinan et Dol de Bretagne. Après un petit-déjeuner buffet à l'hôtel, départ pour Dinan afin de découvrir la ville médiévale en compagnie de votre accompagnateur. Le déjeuner, composé de trois plats avec 1/4 de vin et café, sera servi au restaurant Le Longueville. L'après-midi se poursuivra avec le départ pour Dol de Bretagne, où vous profiterez d'une visite et d'un temps libre dans la cité médiévale. Ensuite, découverte du Cathedraloscope et de la Cathédrale Saint-Samson. Retour à l'hôtel prévu en fin de journée. La soirée sera placée sous le signe de la convivialité avec un atelier culinaire : vous cuisinerez votre propre dîner aux côtés d'un chef avant de déguster vos créations (hors boissons).

Groupes d'adultes
France > Normandie

Séjour culinaire en baie du Mont Saint-Michel

15/03/26. Cidre, Calvados et Merveille normande. Après un petit-déjeuner buffet à l'hôtel, départ, direction le Domaine de Coquerel, près de Saint-Hilaire-du-Harcouët, pour la visite de cette distillerie réputée. Vous aurez l'occasion de déguster différents Calvados, un véritable plaisir pour les amateurs avertis. Le déjeuner sera servi à l'hôtel*** restaurant Les Treize Assiettes, avec un menu trois plats (hors boissons). Ensuite, départ pour Granville, surnommée la « Monaco du Nord ». Vous profiterez d'un temps libre pour découvrir le port de pêche et le port de plaisance, flâner dans les ruelles de la vieille ville ou encore vous promener le long de la digue. Retour vers l'hôtel prévu en fin d'après-midi. Le dîner sera servi sous forme individuelle « à chacun sa table » (au choix : 25 cl de bière, 1 verre de Chardonnay, 1 kir ou 1 pastis inclus), suivi de la nuitée à l'hôtel.

16/03/26. Normandie - Belgique. Petit déjeuner buffet, puis reprise de la route en direction de la Belgique. Repas de midi libre en cours de route. De retour en Belgique en soirée.

12/03/26. Belgique - Normandie. Prise en charge de votre groupe en matinée et départ en autocar grand tourisme en direction de la Baie du Mont-Saint-Michel. Repas de midi libre en cours de route. Arrivée à l'hôtel*** les Treize Assiettes en fin de journée. Verre d'accueil et installation en chambre. Dîner 3 plats au choix du chef (hors boissons) et nuitée.

13/03/26. Le Mont Saint Michel et sa Baie. Après un petit-déjeuner buffet à l'hôtel, départ pour l'écomusée de la Baie à Vains, suivi d'une découverte de la Baie du Mont-Saint-Michel par la côte. Le déjeuner sera servi à l'hôtel***Les Treize Assiettes, avec un menu trois plats (hors boissons). Ensuite, départ pour le Mont Saint-Michel : temps libre sur la 8ème merveille du monde avec possibilité de visiter l'Abbaye (entrée non incluse - 11 € par personne hors créneau, ou 9 € en groupe avec horaire fixe). Retour à l'hôtel. Le dîner sera servi sous forme individuelle « à chacun sa table » (au choix : 25 cl de bière, 1 verre de Chardonnay, 1 kir ou 1 pastis inclus), puis nuitée à l'hôtel.

14/03/26. Dinan et Dol de Bretagne. Après un petit-déjeuner buffet à l'hôtel, départ pour Dinan afin de découvrir la ville médiévale en compagnie de votre accompagnateur. Le déjeuner, composé de trois plats avec 1/4 de vin et café, sera servi au restaurant Le Longueville. L'après-midi se poursuivra avec le départ pour Dol de Bretagne, où vous profiterez d'une visite et d'un temps libre dans la cité médiévale. Ensuite, découverte du Cathedraloscope et de la Cathédrale Saint-Samson. Retour à l'hôtel prévu en fin de journée. La soirée sera placée sous le signe de la convivialité avec un atelier culinaire : vous cuisinerez votre propre dîner aux côtés d'un chef avant de déguster vos créations (hors boissons).

15/03/26. Cidre, Calvados et Merveille normande. Après un petit-déjeuner buffet à l'hôtel, départ, direction le Domaine de Coquerel, près de Saint-Hilaire-du-Harcouët, pour la visite de cette distillerie réputée. Vous aurez l'occasion de déguster différents Calvados, un véritable plaisir pour les amateurs avertis. Le déjeuner sera servi à l'hôtel*** restaurant Les Treize Assiettes, avec un menu trois plats (hors boissons). Ensuite, départ pour Granville, surnommée la « Monaco du Nord ». Vous profiterez d'un temps libre pour découvrir le port de pêche et le port de plaisance, flâner dans les ruelles de la vieille ville ou encore vous promener le long de la digue. Retour vers l'hôtel prévu en fin d'après-midi. Le dîner sera servi sous forme individuelle « à chacun sa table » (au choix : 25 cl de bière, 1 verre de Chardonnay, 1 kir ou 1 pastis inclus), suivi de la nuitée à l'hôtel.

16/03/26. Normandie - Belgique. Petit déjeuner buffet, puis reprise de la route en direction de la Belgique. Repas de midi libre en cours de route. De retour en Belgique en soirée.

Hôtel

LES 13 ASSIETTES ***

Hôtel au cadre authentique, situé à quelques minutes du Mont-Saint-Michel. Chambres confortables, bar et restaurant réputé pour sa cuisine régionale détenteur du Titre de Maître Restaurateur Français. L'adresse idéale pour se détendre après les excursions.

Groupes d'adultes
France > Normandie

Séjour culinaire en baie du Mont Saint-Michel

Situation

A 5 km de la mer
A 5 km d'un centre commercial
A 10 km du centre-ville

Réception

Coffre-fort
Carte Maestro acceptée
Carte VISA acceptée
Carte MasterCard acceptée
Accueil en français

Chambres

WC
Douche
Bain
Sèche-cheveux
Téléphone
TV
Wifi
Accès PMR

Equipements intérieurs

Bar
Salon
Accès PMR

Equipements extérieurs

Piscine extérieure chauffée
Parc ou jardin

Restaurant

Terrasse
Accès PMR
Cuisine régionale - gastronomique
Petit-déjeuner buffet
Repas 3 plats

Prestations

Inclus. Transport en autocar grand tourisme, service et frais d'un chauffeur durant tout le séjour, service et frais d'un guide/accompagnateur durant tout le séjour, taxes de route et parkings, 4 nuits à hôtel *** les Treize Assiettes, formule en pension complète du jour 1 repas du soir au jour 5 petit-déjeuner (boissons selon le programme), entrée à l'écomusée de la Baie à Vains, soirée atelier culinaire : cuisinez avec un chef et dégustez (hors boissons), entrée et visite de la distillerie du Domaine Coquerel avec dégustation, dégustation de produits du terroir un soir avant le dîner, taxes de séjour, TVA et fonds de garantie voyage, 1 gratuité pour 20 personnes payantes

Non inclus. Prestations non reprises dans la rubrique inclus, boissons supplémentaires, assurance

Groupes d'adultes
France > Normandie

Séjour culinaire en baie du Mont Saint-Michel

Documents

[Détails & Prix](#)

Réservation

Vous pouvez réserver ce voyage en ligne via ce lien [réserver](#).
Vous pouvez également réserver en [agences](#) ou découvrir le [détail du voyage](#).

Informations pratiques

[Assurances-voyages](#)

[Contacts](#)

Catégories

Accompagnement : Aucun

Activités : Découverte

Destinations : Châteaux, parcs et jardins - Mer

Hôtel de séjour : A 100m de la mer

Publics : Groupes 20 pers. min.

Services : Transport + Ticket

Transports : Autocar