

L'île d'Yeu typique



En groupe

à partir de **55,80€**

par personne base 20 minimum
Ce prix comprend : la traversée A/R
+ la visite commentée en car
+ déjeuner

Après un accueil personnalisé à votre arrivée à Port Fromentine, vous embarquerez à bord d'un de nos deux navires à grande vitesse.

30 minutes plus tard vous serez conquis par le charme insulaire et la diversité de ses paysages et ses richesses historiques et géologiques.

Evasion et détente

Avec le choix de la formule "typique" laissez-vous bercer par le charme du joyau de l'Atlantique.



Escale libre
pour flâner
sur le port



Déjeuner
au choix



Visite commentée
en car de 2h45 environ

NOMBREUSES
OPTIONS

- Sur l'île, **accompagnement d'un guide** suivant disponibilité.
- Visite du **Musée de la Pêche et du Sauvetage en mer**.
- A votre retour sur le continent, **dégustation d'huitres** chez un ostréiculteur.



Information et réservation groupes :

Contact : Florence

Tél : 02 51 49 59 60 - groupe@yeu-continent.fr

 yeu-continent.fr

YEU CONTINENT
Compagnie



Opérateur de voyages et de séjour n°IM085110017

Déjeuner FORMULE TYPIQUE



TYPIQUE I

55,80 €

Buffet

Buffet de crudités
et spécialités islaises

Poisson frais du jour

Fromage

Dessert

Café

1 boisson au verre

Aire de jeux de 40 m²
accessible aux enfants
pendant le repas

TYPIQUE II

60,30 €

Restaurant traditionnel

Kir de bienvenue

Assiette de charcuterie

OU

Rillette de thon

OU

Gratiné de fruits de mer

Poisson de la criée de l'Île d'Yeu*
et sa garniture

OU

Rôti de porc
et son gratin dauphinois

Tarte aux pruneaux

OU

Tarte aux pommes

Café

1/4 vin rosé - 1/4 vin rouge

TYPIQUE III

62,85 €

Restaurant traditionnel

Kir de bienvenue

Paté de thon maison

OU

Salade de gésiers

Cuisse de poulet
avec riz et légumes

OU

Poisson du jour en sauce
Pommes de terre de Yeu
ou Noirmoutier
et légumes

Tarte normande
et sa boule vanille

OU

Crumble de fruits

Café

1/4 vin rouge - 1/4 vin blanc

TYPIQUE IV

62,80 €

Restaurant traditionnel

Kir de bienvenue

Croustillant de thon
au coulis de tomates et basilic

OU

Croquant de jambon vendéen
au cidre

OU

Terrine de thon et
sa confiture de pruneaux

Suprême de volaille
à la graine de moutarde

OU

Escalope de dorade
aux fraîcheurs de légumes

OU

Koulibiac de Saumon, sauce verte

Tarte amandine aux poires

OU

Mousse de fruits rouges au basilic

Café

1/4 vin rosé - 1/4 vin rouge

* Merlu ou Lieu ou Julienne

