



EXEMPLE PROPOSITION DE SÉJOUR

- ACTIVITÉS
- RESTAURATION

PROPOSÉ PAR

EOLIA

06.59.62.10.74

03.22.23.42.60

ESCAPADE EN BORD DE MER

POUR 16 PERSONNES, ACTIVITÉS CHAR À VOILE ET RANDONNÉE PEDESTRE AVEC GUIDE, DEUX DÉJEUNERS.

PREMIERE JOURNÉE:

12H: ARRIVÉE ET DEJEUNER EN FRONT DE MER FORT MAHON PLAGE

APÉRITIF

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

1/4 DE VIN, EAU ET CAFÉ

+ OPTION
FRUIT
DE MER
SI DÉSIRÉE



14H30: INITIATION ET RANDONNÉE EN CHAR À VOILE FORT MAHON PLAGE

UN CHAR À VOILE PAR PERSONNE, 1 HEURE ENVIRON DE PRISE EN MAIN ET D'APPRENTISSAGE DES BASES DU PILOTAGE 2 HEURES ENVIRON DE RANDONNÉE GUIDÉE EN CHAR À VOILE SUR 25 KM DE PLAGE, ENTRE LA BAIE DE SOMME ET D'AUTHIE



DEUXIÈME JOURNÉE :

12H: DEJEUNER A L'AUBERGE
FORT MAHON PLAGE

APÉRITIF KIR

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

ACCOMPAGNÉ D'1/4 DE VIN, EAU ET CAFÉ

16H: BALADE PEDESTRE AVEC GUIDE
BERK SUR MER

A LA DÉCOUVERTE DES PHOQUES DE LA BAIE D'AUTHIE
PROMENADE DE 2KM PENDANT 1H30 POUR DÉCOUVRIR
LA FAUNE ET LA FLORE DE L'ESTUAIRE DE LA BAIE DE
L'AUTHIE.



TARIFS

144€HT/PERS

OPTION FRUIT DE MER :

+ 31€HT/PERS

SOIT

175€HT/PERS

MENU EN FRONT DE MER

ENTREES

ASSIETTE OCÉANE, CRÈME ACIDULÉE AUX POMMES

BLANQUETTE DE MOULES AUX POIREAUX

COCKTAIL DE CREVETTES, SAUCE COCKTAIL

FICELLE PICARDE (CRÊPE, CHAMPIGNONS, JAMBON, CRÈME)

PLATS

PAVÉ DE MERLU RÔTI, CRÈME AUX HERBES FRAICHES

BALLOTTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE MAROILLES

MITONNÉE DE LA MER, SAUCE AU MÉLANGE D'ÉPICES
DOUCES

RÔTI DE BŒUF (V.B.F), JUS DE VIANDE ET GRATIN DE
POMME DE TERRE

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DES HAUTS DE FRANCE

FEUILLETÉ TIÈDE AUX POMMES, SAUCE CARAMEL

DESSERT TOUT CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE À LA CHICORÉE

DESSERT DE SAISON

¼ VIN, EAU ET CAFÉ COMPRIS
CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

**MENU EN FRONT DE MER
OPTION FRUIT DE MER**

MISE EN BOUCHE ET APÉRITIF LOCAL

* * * * *

PLATEAU DE FRUITS DE MER

* * * * *

ASSIETTE DE FROMAGES PICARDS

* * * * *

CHARLOTTE AUX 3 CHOCOLATS

OU

COUPE GLACÉE AUX FRAISES PICARDE

MENU DE L'AUBERGE

APÉRITIFS : KIR: CASSIS, MÛRE OU RICARD

ENTRÉES : TERRINE DE LIEU ET SAUMON À L'ESTRAGON,
SAUCE LÉGÈRE AUX AGRUMES.

OU

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE LA MAISON BOURDON,
FIGUES RÔTIES, HUILE D'OLIVE, ORIGAN FRAIS. ~

PLATS : SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX PLEUROTÉS,
POMMES DUCHESSE, LÉGUMES DE SAISON.

OU

POISSON SELON ARRIVAGE, RISOTTO AUX HERBES
FRAÎCHES, CRÈME DE VIN BLANC AU VADOUVAN. ~

DESSERTS BLANC EN NEIGE, CRÈME ANGLAISE, CAMEL
AU BEURRE SALÉ, FRUITS SECS TORRÉFIÉS. OU NAGE DE
FRUITS DE SAISON. ~

CAFÉ

¼ DE VIN PAR PERSONNE,
EAU PLATE EN BOUTEILLE

LES CHOIX PAR PERSONNE DOIVENT ÊTRE TRANSMIS
15 JOURS AVANT LE REPAS