

1 journée DÉCOUVERTE DES SAVOIR-FAIRE DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC



© Emmanuel Berther

En visitant une entreprise, c'est l'économie locale et ses acteurs passionnés que l'on rencontre.

Ici, au coeur des Côtes d'Armor, les ressources et les savoir-faire sont nombreux. Le temps d'une journée, plongez dans leurs univers et leurs passions ! Visite d'une exploitation mytilicole, d'une savonnerie artisanale et d'un producteur de poiré médaillé.

Programme

MATIN (SELON MARÉE)

Vous embarquez à marée basse à bord du Myti'bus depuis Bon Abri à Hillion pour des explications iodées sur le parcours de la moule, du bouchot à l'assiette. Vous saurez tout sur ce métier exigeant aux multiples facettes.

 Durée : 3h00

MIDI

Après la visite, place à la dégustation en terrasse à «La Cabane de Mytilus». Au menu : moules / frites et dessert maison le tout accompagné d'un verre de cidre.

APRÈS-MIDI

Vous serez accueillis par Clément de l'entreprise familiale Kermorgann, productrice de Poiré et de champagne de poire depuis 5 générations. Ici, se fabrique un poiré d'exception triple médaillé d'or.

 Durée : 2h00

Pour clôturer votre journée, la biscuiterie bretonne Briec, vous ouvre ses portes. Venez découvrir son histoire et déguster des biscuits et gâteaux bretons lors de ce moment de convivialité.

 Durée : 1h00

Tarif 2024
à partir de

41€* PAR PERSONNE

*sur la base de 30 pers. minimum (50 pers. max.)

CE PRIX COMPREND :

- La visite de l'exploitation Mytilus
- La visite de l'exploitation de Poiré
- La dégustation à la biscuiterie Briec
- Le repas 2 plats (moules frites, dessert, 1 verre de vin ou jus de fruit, eau et café)

CE PRIX NE COMPREND PAS :

- ✗ Transports, transferts et frais de parking
- ✗ Éventuels suppléments de guidage (dimanche, jours fériés, en langue étrangère)
- ✗ Toute autre prestation non mentionnée dans le contrat de réservation

EN OPTION pour prolonger l'expérience, nous vous suggérons :

- ✦ Une restauration intérieure est possible à proximité de l'exploitation pour un supplément de 12€/pers. (menu : 3 plats + 1 verre de vin ou jus de fruit, eau et café)

 De juin à octobre



VOUS SOUHAITEZ RÉSERVER ?

Votre contact : **Céline GOARIN**

 02 96 77 60 61 / 06 79 70 19 49

 servicegroupes@baiedesaintbrieuc.com

OFFICE DE TOURISME BAIE DE SAINT-BRIEUC

2 quater rue des Lycéens Martyrs, 22000 Saint-Brieuc

     @baiedesaintbrieuc

baiedesaintbrieuc.com