



Week-end de la pêche à l'assiette en 2024 !

Samedi 22 et Dimanche 23 juin L'huître de St Vaast

Avec son fameux goût de noisette caractéristique, l'huître de St Vaast offre une dégustation incomparable qui ravira autant les amateurs que les connaisseurs. Huître charnue, généreuse et croquante, elle révèle en bouche une saveur iodée et parfaitement équilibrée en sel. Elle bénéficie depuis le 1^{er} novembre 2023 de sa propre IGP, au même titre que l'huître de Normandie.

Samedi 22 juin 2024

13h30 : Rendez-vous à la billetterie Tatihou sur le Quai Vauban à Saint-Vaast la Hougue

14h : Visite guidée du port

16h : Embarquement pour l'île Tatihou

16h30 : Démonstration de cuisine

19h30 : Dîner des produits de la mer, hors boissons

Soirée libre

Nuit aux Maisons de Tatihou



Photo non contractuelle

Dimanche 23 juin 2024

Après le petit déjeuner buffet

10h chambre à libérer

10h15 : Visite libre du musée maritime

12h05 : Départ vers Saint-Vaast-la-Hougue



Ex : Maison des Gabiers

Tarifs 2024 (hors boissons et taxe de séjour)

299€ pour 2 personnes (chambre double supérieure)

279€ pour 2 personnes (chambre double standard)

Les Maisons de Tatihou se réservent le droit d'annuler le séjour 2 semaines avant la date de l'événement si moins de 8 participants sont inscrits



Week-end de la pêche à l'assiette en 2024 !

Samedi 5 et Dimanche 6 octobre La coquille Saint-Jacques

Qu'ils se nomment chalutiers, cordiers, ligneurs ou caseyeurs, ils débarquent au petit jour le fruit de leur marée pour ramener le poisson, le crustacé ou le coquillage de la saison qui flattera nos papilles. Les Maisons de Tatihou vous proposent de découvrir le parcours de ces « produits de la mer » de la pêche à l'assiette.

Samedi 5 octobre 2024

13h30 : Rendez-vous à la billetterie Tatihou sur le Quai Vauban à Saint-Vaast la Hougue

14h : Visite guidée du port : présentation de la pêche, description des bateaux et de leurs engins de pêche. Explication du circuit de commercialisation

16h : Embarquement pour l'île Tatihou

16h30 : Démonstration de cuisine

19h30 : Dîner des produits de la mer, hors boissons

Soirée libre

Nuit aux Maisons de Tatihou



Photo non contractuelle

Dimanche 6 octobre 2024

Après le petit déjeuner buffet

10h15 : Visite libre du musée maritime

12h05 : Départ vers Saint-Vaast-la-Hougue



Maison des Gabiers

Tarifs 2024 (hors boissons et taxe de séjour)

299€ pour 2 personnes (chambre double supérieure)

279€ pour 2 personnes (chambre double standard)

Les Maisons de Tatihou se réservent le droit d'annuler le séjour 2 semaines avant la date de l'événement si moins de 8 participants inscrits