



1, Impasse des Biches - 85090 Notre-Dame de Monts
02 28 11 60 18 - contact@acelo85.fr

JEUDI 30 MARS 2023

SAINT NAZAIRE

Ici naissent les paquebots de légende

Ocean liners made in Saint-Nazaire



10 h 00 **Chantiers de l'Atlantique** - p.8
DES GÉANTS « MADE IN SAINT-NAZAIRE » (1H30)
Guided tour of the shipyard, 1 ½ hours

12 h 15 **DÉJEUNER** - *Lunch*

14 h 30 **Escal'Atlantic** - p.4
L'AVENTURE DES PAQUEBOTS DE LÉGENDE

OPTION VISITE GUIDÉE : « LES ESSENTIELS »

Supplément de 1€50/pers., maximum 30 pers./groupe, hors juillet & août.

Guided tour of Escal'Atlantic available in French. Tours in foreign languages on request. Except in July and August

16 h 30 **Écomusée** - p.5
RENDEZ-VOUS AVEC L'HISTOIRE
The heritage museum Ecomusée

17 h 15 **Fin des prestations**
End of programme

**COUT PAR PERSONNE
70 EUROS/PER
POUR 20 PERSONNES**



1, Impasse des Biches - 85690 Notre-Dame de Monts
02 28 11 60 18 ▲ contact@acelo85.fr

JEUDI 25 MAI 2023

15-16 PERSONNES MAXIMUM

LA BARRE DE MONTS

**RV 9H : Visite guidée par Luc et Dominique, des enfants du Pays.
Parcours de 5 kms au départ de l'écluse du Porteau**

Dégustation d'huitres et d'apéritif vendéen.

COUT PAR PERSONNE

13 EUROS VISITE

RESTAURANT LIBRE

REGLEMENT INDIVIDUEL

13H



Déjeuner au CABOULOT à Fromentine





1, Impasse des Biches - 85090 Notre-Dame de Mouton
02 28 11 60 18 ▲ contact@acelo85.fr

JEUDI 15 JUIN 2023

LE MARAIS POITEVIN

RESTAURANT CROISIÈRE

Départ port de DAMVIX 11h45 Arrivée
port de DAMVIX 15h30, 16h00

30 km de navigation, passages d'écluses,
commentaires en direct.

**COUT PAR PERSONNE
ENVIRON 56 ENVIRON**



Le Collibert



1, Impasse des Biches - 85690 Notre-Dame de Monts
02 28 11 60 18 ▲ contact@acelo85.fr

JEUDI 14 SEPTEMBRE 2023

LE MORBIHAN



VISITE GUIDEE DE VANNES

15 PERSONES MINIMUM

DEJEUNER A VANNES



CROISIERE GOLFE DU MORBIHAN AVEC ARRET SUR L ILE AUX MOINES

**COUT PAR PERSONNE
ENVIRON 58 ENVIRON**

JEUDI 28 SEPTEMBRE 2023

L'ÉPINE A NOIRMOUTIER



Sébastien Penisson est écloreur sur l'île de Noirmoutier. De sa passion pour son métier est née l'idée de faire comprendre les différents stades du développement en éclosion de l'huître, en proposant des séances tout public intitulées « De la naissance à l'assiette ». Ces visites, d'environ une heure, se déroulent en laboratoire à l'Épine. Selon Sébastien , « le développement d'une huître, c'est fascinant et ça intéresse beaucoup de personnes ».

DINER AU CADILLAC A L'ÉPINE

