HORAIRES OFFICE DE TOURISME

Octobre à mars (inclus)
Lundi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30
Fermeture les 1er et 11 novembre, 25 décembre et 1er janvier

Avril, mai, juin & septembre
Lundi au samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30
Dimanches et jours fériés de 10h30 à 12h30 et de 14h00 à 17h00

Juillet & août
Lundi au samedi de 9h00 à 19h00
Dimanches et jours fériés de 10h00 à 17h00

CONTACT

Office de Tourisme
6, rue du Pilori
Tél. 02 40 23 00 70
officedetourisme@lecroisic.fr
Rejoignez-nous sur Facebook !

www.tourisme-lecroisic.fr

Votre avis nous intéresse, rendez-vous sur TripAdvisor ou Google pour nous laisser vos commentaires.

PLAN DE LA PRESQU'ÎLE 2024 – Editeur : OFFSET 5 Edition REZÉ – Direction de Publication : M. QUELLARD – J. LEBIHAN PENANNROZ
Rédaction : A. DOUAULT – Maquette : J. LEMIRE – Photo de couverture : A. DRÉAN
Tirage : 15 000 exemplaires – Année 2024

BALADE AU GRAND AIR
la Brière

Le Croisic, une Petite Cité de Caractère entourée par l'Océan et le Traict. Au-delà des eaux, s'offre un territoire riche en curiosités, en excursions et en découvertes.

Kerhinet © A. Lamoureux

Guides
Nos guides Circuits & Découverte, nos plans et notre Magazine vous attendent à l'office de tourisme.

Les marais salants vous présentent un panorama coloré du vert pâle au rouge intense bordés de monticules salés blancs.
Attention ! Site hautement #instragrammable !

La Brière et ses villages aux toits de chaume vous plonge dans une autre époque le temps d'une balade en chalands* ou en calèche dans les marais.
De l'eau et encore de l'eau, pour suivre le courant d'eau douce. Entre la Loire et la Vilaine aventurez-vous dans les terres pour découvrir des villes et villages incontournables.

* barques à fond plat

Envie d'enfiler vos baskets et de prendre un grand bol d'air iodé ? Rendez-vous sur la côte pour emprunter le sentier des douaniers GR 34 qui longe l'ensemble de notre Littoral. Côte sauvage pour le Croisic, rochers atypiques au Pouliguen, maisons balnéaires à Pornichet et petites pêcheries à Saint-Nazaire rythmeront votre ciruit.

Bons plans famille !

Profitez de nombreuses réductions sur les billetteries dans votre Office du Tourisme :

- Terre de Sel
- L'Océarium
- Salle Jeanne d'Arc
- Parcs animaliers
- Balades en Brière
- Saint-Nazaire Renversante

Recette iodée du Croisic

BAR DE LIGNE DOUCEMENT RÔTI, POMMES DE MER AUX HUÎTRES DE PEUPEU, JUS D'ARÊTES MONTÉ AU BEURRE D'ALGUES

Recette pour 4 personnes

un bar entier de 1,5 kg ou 4 pavés
10 grosses pommes de terre
300 g de crème
150 g de lait
200 g de beurre
algues séchées
12 huîtres
1 citron vert
50 cl de jus de volaille
100 g de beurre d'algues
12 pommes gaufrettes (chips)
herbes aromatiques et algues fraîches
garniture aromatique (oignons, ail, thym)

Bar
Écailler, vider et lever les filets.
Tailler des pavés de 130g environ et inciser les peaux légèrement.
Snacker les filets à la poêle sans dépasser les 52°C à cœur.
Pommes de mer
Tailler des cylindres de pommes de terre à l'aide d'emporte-pièces.
Braiser les pommes de terre à court mouillement (beurre et fond blanc).
Réaliser le siphon de pommes de terre : utiliser les chutes de pommes de terre pour réaliser une pulpe. Mélanger 300g de crème, 150g de lait et 150g de beurre. Mixer, passer et gazer 2 fois au siphon. Maintenir au chaud.
Les farcir avec une huître pochée et le siphon de pommes de terre.
Fermer au dernier moment avec une pomme gaufrette.
Jus d'arêtes
Faire griller les arrêtes du bar au four avec une garniture aromatique et du beurre. Lorsqu'elles sont bien rôties, les faire infuser dans le jus de volaille pendant 20 minutes. Passer, faire réduire, ajouter le citron vert et monter au beurre d'algues.
Dressage
Dresser harmonieusement les pommes de terre, le bar et la sauce. Finir la décoration avec des herbes aromatiques et algues.

Recette de Charles Beckel, chef du restaurant l'Estacade

LES OFFICES DE TOURISME
de la région

BATZ-SUR-MER
25, rue de la Plage
Tél. +33 (0)2 40 23 92 36
officetourisme@mairie-batzsurmer.fr
www.ot-batzsurmer.fr

KERHINET
Maison du Parc – Village de Kerhinet
Saint-Lyphard
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

GUÉRANDE
1, place du Marché au Bois
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

LA BAULE
8, place de la Victoire
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

LA TURBALLE
Place Charles de Gaulle
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

LE POULIGUEN
Port Sterwitz
Quai du Commandant l'Herminier
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

MESQUER - QUIMIAC
Place de l'Orée du Bois – Quimiac
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

PONT-CHÂTEAU
3, rue du Châtellier
Tél. +33 (0)2 40 88 00 87
otsi@cc-paysdepontchateau.fr
www.pontchateau-saintgildasdesbois.com

PENESTIN
314, allée du Grand Pré
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

PIRIAC-SUR-MER
7, rue des Cap-horniers
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@labaule-guerande.com
www.labaule-guerande.com

PORNICHET
3, boulevard de la République
Tél. +33 (0)2 40 61 33 33
info@pornichet.fr
www.pornichet.fr

SAINT-ANDRÉ-DES-EAUX
Port de la Chaussée Neuve
Tél. +33 (0)2 40 22 40 65
contact@saint-nazaire-tourisme.com
www.saint-nazaire-tourisme.com

SAINT-LYPHARD
Place de l'Église
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@saint-lyphard.com
www.labaule-guerande.com

SAINT-MOLF
10, rue de la Duchesse Anne – Mairie
Tél. +33 (0)2 40 24 34 44
contact@saint-molf.fr
www.labaule-guerande.com

SAINT-NAZAIRE
Boulevard de la Légion d'Honneur
Base sous-marine
Tél. +33 (0)2 40 22 40 65
contact@saint-nazaire-tourisme.com
www.saint-nazaire-tourisme.com

LES MARCHÉS

Assérac : le mardi toute l'année + en saison : le vendredi de 17h00 à 20h00.
Batz-sur-mer : le lundi toute l'année + en saison : le vendredi et marché artisanal le mardi de 18h00 à 23h00.
Férel : le samedi toute l'année.
Kerhinet : le jeudi en saison, de 9h00 à 16h00.
Guérande : le mercredi et le samedi toute l'année.
Herbignac : le mercredi toute l'année + en saison : marché artisanal le mardi de 18h00 à 22h00 au Pré Grasseur.
La Baule : du mardi au dimanche toute l'année + en saison : le lundi.
La Chapelle des Marais : le vendredi toute l'année.
La Turballe : le mercredi et le samedi toute l'année + en saison : le dimanche et marché artisanal le mercredi de 18h00 à 23h00.
Le Croisic : le jeudi et le samedi toute l'année + en saison : le mardi et le vendredi (nouvelle criée).
Le Pouliguen : du mardi au dimanche toute l'année + en saison : le lundi.
Mesquer-Quimiac : le vendredi toute l'année à Quimiac + en saison : le mardi. Le dimanche en saison dans le bourg de Mesquer + marché artisanal le mercredi à Kercabellec de 9h00 à 13h00.
Pont Château : le lundi toute l'année.
Penestin : le dimanche toute l'année + en saison : le mercredi.
Piriac-sur-mer : le samedi toute l'année + en saison : le lundi, mardi et mercredi et marché artisanal le jeudi de 18h30 à 23h00.
Pornichet : le mercredi et le samedi toute l'année.
Saint-André-des-Eaux : le vendredi et le dimanche toute l'année + marché artisanal le 1er dimanche de chaque mois, d'avril à novembre.
Saint-Joachim : le samedi toute l'année.
Saint-Lyphard : le mardi toute l'année.
Saint-Molf : le mardi et dimanche toute l'année.
Saint-Nazaire : le mardi, vendredi, samedi et dimanche toute l'année.

© Cartographie - Editions Ouest 5 Pont - 02 40 26 59 55 - Reproduction strictement interdite