

CHƯƠNG TRÌNH TOUR CỒN THỚI SƠN - CỒN PHỤNG

(Mã tour: CTSCP-6H)



Thời gian:	½ ngày (4 – 6 giờ)
Phương tiện:	Thuyền máy + xuồng ba lá + xe ngựa
Điểm xuất phát:	Bến tàu du lịch Mỹ Tho – đường 30/4
Điểm đến:	Cồn Thới Sơn – Cồn Phụng
Email:	Sale@nucuoimekong.com
Hotline:	19009165



I. LỊCH TRÌNH CHI TIẾT

Buổi sáng / 08h00 hoặc 14h00: HDV đón quý khách tập trung tại bến tàu du lịch **buổi chiều** Mỹ Tho đường 30/4 Đến cù lao Thới Sơn tham quan:

- Tham quan **trại nuôi Ong** và thưởng thức **trà mật Ong**.
- Tham quan **lò Kẹo Dừa** – thưởng thức kẹo dừa truyền thống.
- Thưởng thức **đờn ca tài tử Nam Bộ** cùng trái cây miệt vườn theo mùa.
- Trải nghiệm **xuồng chèo** trong rạch dưới 2 hàng dừa nước xanh mát.
- Trải nghiệm **xe ngựa truyền thống** dạo quanh đường làng.
- Tham quan **Cồn Phụng** – khám phá thánh thất và tìm hiểu về đạo Ông Dừa. Ngoài ra khách còn có thể câu cá sấu giải trí, cho cá Koi nhặt bú bình, mát xa cá, chơi bóng nước (Chi phí tự túc).

Trưa: Quý khách dùng cơm tại nhà hàng Cồn Phụng (Chi phí tự túc) và tự do nghỉ ngơi.

Trong suốt hành trình khám phá và tìm hiểu về người và đất Tiền Giang – Bến Tre quý khách sẽ được chào đón bằng nước dừa tươi đặc trưng của địa phương.

Buổi trưa / 12h00 / 18h00: Quý khách trở về đất liền, HDV đưa quý khách về lại **buổi tối** bến tàu du lịch Mỹ Tho kết thúc chuyến hành trình tham quan.

II. GIÁ TOUR TRỌN GÓI BAO GỒM

- Thuyền máy tham quan “Cồn Thới Sơn – Cồn Phụng”.
- Xuồng chèo truyền thống.
- Xe ngựa truyền thống.
- Thưởng trái cây và đờn ca tài tử.
- Thưởng thức nước dừa tươi (1 trái).
- Hướng dẫn viên thuyết minh và phục vụ trong chuyến tham quan.
- Bảo hiểm du lịch với mức bồi thường thiệt hại tối đa 20.000.000 đồng.

III. GIÁ TOUR KHÔNG BAO GỒM

- Các chi phí cá nhân phát sinh ngoài chương trình tham quan.

- Vé tham quan Cồn Phụng: 40.000VND/khách.
- Bữa ăn chính trong ngày.
- Phụ thu Lễ/Tết.
- Phí bồi dưỡng tổ phục vụ.
- VAT.

IV. QUY ĐỊNH TRẺ EM

- Trẻ từ 05 tuổi trở xuống: Miễn phí (Tự túc nếu có chi phí phát sinh);
- Trẻ từ 06 đến 10 tuổi: 75% giá tour (Tiêu chuẩn dịch vụ như người lớn);
- Trẻ từ 11 tuổi trở lên: 100% giá tour như người lớn.

V. QUY ĐỊNH HỦY TOUR

- Phí hủy tour trước 07 ngày so với ngày khởi hành: 50% chi phí cọc tour;
- Phí Hủy tour trong vòng 07 ngày so với ngày khởi hành: 100% chi phí cọc tour;
- Thời gian hủy tour tính theo ngày làm việc, không tính thứ bảy, chủ nhật và các ngày Lễ.

VI. LƯU Ý

- Chương trình bắt đầu đón khách tại bến tàu Mỹ Tho từ 08h00 đến 14h00 cùng ngày.
- Chương trình tham quan kéo dài từ 4 – 6 giờ phụ thuộc vào lộ trình di chuyển của quý khách. (Quý khách chủ động thời gian tham quan).
- Quý khách tham gia chương trình tham quan vui lòng liên hệ đăng ký trước tối thiểu 60 phút tránh trường hợp đến bến tàu không có Hướng Dẫn Viên.
- Riêng chương trình có đặt thực đơn ăn chính trong ngày quý khách vui lòng liên hệ đăng ký trước tối thiểu 1 ngày nhằm để bảo đáp ứng menu theo yêu cầu.
- Hành trình có thể thay đổi thứ tự điểm đến tùy vào điều kiện thực tế do lịch trình tham quan trải nghiệm rất dễ bị ảnh hưởng bởi thời tiết nên trường hợp bất khả kháng mong Quý khách hiểu và thông cảm.

Trên đây là chương trình tour du lịch Cồn Thới Sơn do Công ty Du lịch Nụ Cười Mê Kông thực hiện.

THỰC ĐƠN ĂN CHÍNH CỒN PHỤNG

(Giá áp dụng cho bàn tối thiểu 10 khách)

MÃ: CTS120		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Lẩu chua hủ Củ hủ dừa xào tỏi Thịt kho Trứng chiên CƠM TRẮNG Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá chim hấp nậm Lẩu cua rau tập tàng Cá hủ kho tộ Rau luộc + mắt trứng CƠM TRẮNG Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá lóc quay nước dừa Lẩu chua tếp Cá rô kho tộ Rau luộc + kho quẹt Cải ngọt xào thịt CƠM TRẮNG Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS130		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Lẩu rau tần ô thịt băm Rau xào thập cẩm thịt heo Cá trê chiên mắm gừng Rau luộc thập cẩm Trứng chiên CƠM TRẮNG Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng hấp nước dừa Lẩu cá hồi măng chua Cá rô kho tộ Lòng gà xào đậu que Rau luộc thập cẩm CƠM TRẮNG Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá lóc quay nước dừa. Chả giò Lẩu cá chim nấu ngọt Tép ram cốt dừa Rau muống xào tỏi Rau luộc + mắt trứng CƠM TRẮNG Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh.

MÃ: CTS140		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Chả giò. Xôi chiên phồng Lẩu chua cá hú Củ hủ dừa xào tép Thịt kho Rau luộc + kho quẹt Cơm trắng Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng chung tương Chả giò Xôi chiên phồng Lẩu cá rô bông súng Tép+ thịt 3 rọi ram Rau muống xào tỏi Rau luộc + mắm trứng Cơm trắng Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá lóc hấp khổ qua. Chả giò Xôi chiên phồng. Lẩu vịt khoai môn Cá lóc kho tộ Rau muống xào Trứng chiên. Cơm trắng Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS160		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Chả giò Xôi phồng Gỏi hoa chuối tôm thịt Lẩu cá kèo Cá hú kho tộ Củ hủ dừa xào nghêu Rau luộc + kho quẹt Cơm trắng Trà đá, tráng miệng, khăn lạnh	Cá chim hấp nấm Chả giò Xôi phồng Gỏi xoài tôm khô Lẩu gà lá dang Tép rang dừa Củ hủ dừa + xào tép Rau luộc + mắm trứng Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng hấp hành gừng Chả giò Xôi phồng Gỏi bồn bồn tôm thịt Lẩu cải xanh cá thác lác Cá lóc kho tộ Lòng gà xào đậu que Cà tím nướng mỡ hành Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh



MÃ: CTS170		
01	02	03
<p>Cá tai tượng chiên xù Chả giò Xôi phòng Tôm hấp nước dừa Lẩu chua cá hú Cá lóc kho Bò xào chua ngọt Rau luộc thập cẩm Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</p>	<p>Hến + thịt luộc bánh tráng Chả giò Xôi phòng Gỏi ngó sen đồng quê Tôm nướng Lẩu cá hồi măng chua Tép ram dừa Rau cải xào tỏi Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</p>	<p>Cá lóc quay nước dừa Bánh xèo Gỏi tép chong bông súng Cá chim nướng muối ớt Lẩu chua cá lăng Gà ram gừng Đậu que xào tỏi Bầu luộc + mắm trứng Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</p>
MÃ: CTS180		
01	02	03
<p>Cá tai tượng chiên xù Xôi phòng Gỏi dưa leo khô sặc Tôm hấp nước dừa Lẩu chua cá hú Cá kèo kho rau răm Bông bí xào bò Rau luộc thập cẩm Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</p>	<p>Bánh xèo Xôi phòng Gà nướng Gỏi ngó sen tôm thịt Lẩu chua cá lăng Cá hu kho Củ hủ dừa xào nghêu Rau luộc thập cẩm +mắm trứng Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</p>	<p>Hến + thịt luộc cuốn bánh tráng Xôi phòng Gỏi bò tương tư Tôm nướng Lẩu cải xanh cá thác lác Thịt 3 chỉ kho Lục bình xào tỏi Đậu bắp luộc + chao Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</p>

MÃ: CTS190		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Xà lách trộn bò Gà xối mỡ Xôi chiên phồng Nghêu hấp gừng Lẩu mắm Lục bình xào tỏi Ba chỉ cháy cạnh Rau luộc + kho quẹt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cá lóc hấp khổ qua Gỏi khoai môn trộn bò Xôi phồng Gà nướng muối ớt Tôm hấp nước dừa Lẩu cá ngát nấu mẻ Thịt heo xào chua ngọt Cá kèo kho tộ Rau luộc thập cẩm + kho quẹt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng hấp hoa bí Bò trộn rau tiêu Cá chim nướng muối ớt Gà quay Xôi chiên phồng Lẩu cá kèo lá giang Tép rang cốt dừa Mực xào thập cẩm Rau luộc thập cẩm + kho quẹt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS200		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Gỏi củ dền tôm thịt Tôm nướng Gà quay Xôi phồng Lẩu cá lăng măng chua Cà tím nướng mỡ hành Cá kèo kho rau răm Rau luộc thập cẩm om trắng	Tôm sú ủ đá Gà rô ty Xôi phồng Mực nướng sa tế Đậu hủ sốt cà Lẩu lươn hoa chuối Dồi trường xào cải chua Cá hủ kho tộ Rau luộc + kho quẹt Cơm trắng	Cá tai tượng hấp cải chua. Củ hủ dền trộn gà xé. Chả giò Xôi phồng Tôm hấp tỏi Lẩu gà lá giang Ba chỉ cháy cạnh Rau muống xào bò Bàu luộc + mắm trứng Cơm trắng

Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS210		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Chả giò Xôi phòng Gỏi khoai môn hải sản Tôm hấp nước dừa Cá kèo nướng muối ớt Bông bí xào tép Cá rô kho tộ Rau má+ rau tiêu Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng chiên xù Chả giò Xôi phòng Bánh xèo Gỏi bông bần trộn bò Lẩu mắm Củ hủ dừa xào nghêu Tép rang dừa Rau luộc thập cẩm + mắm trứng Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Hến + thịt luộc cuốn bánh tráng Chả giò Xôi chiên phòng Gỏi bò tương tư Ốc luộc sả Ếch xào lăn Lẩu cá ngát cơm mẻ Mực xào dưa leo Cá kèo kho tộ Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS220		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Gỏi hủ dừa hải sản Tôm hấp nước dừa Gà quay mật ong Xôi phòng Lẩu chua cá lăng Khổ qua xào bò Cá kèo kho rau răm Rau luộc thập cẩm	Tôm sú ủ đá Gỏi bò tương tư Gà quay thơm Xôi phòng Mực nướng sa tế Lẩu chua cá ngát Củ hủ dừa xào tép Thịt vịt kho gừng Rau luộc + kho quẹt	Cá tai tượng chưng tương Gỏi ngó sen tôm thịt Bánh xèo hến Xôi phòng Gà nướng lá chanh Lẩu chua cá bông lau Rau muống xào tỏi Sườn kho tiêu

Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Rau củ luộc + kho quẹt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS240		
01	02	03
Cá tai tượng chung tương Bánh xèo Xôi phồng Ốc bươu nướng tiêu Gỏi xoài khô sặc Cá chim nướng muối ớt Lẩu tôm sô nấu mè Củ hủ dừa xào nghêu Gà kho sả ớt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh.	Cá tai tượng hấp nước dừa Chả giò Xôi phồng Gỏi bò bóp thấu Tôm hấp sả Lẩu cá ngát nấu mè Bồn bồn xào hải sản Ba rọi luộc + cà pháo mắm tôm. Cá kèo kho tộ Bầu luộc + trứng lòng đào Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng chiên xù Gà rô ty Xôi phồng Gỏi củ hủ dừa tôm thịt Tôm xúc muối Lẩu cá lăng nấu măng chua Dồi trường xào cải chua Tép rang cốt dừa Trứng chiên thịt băm Rau luộc thập cẩm + chao Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh
MÃ: CTS2601		
01	02	03
Cá tai tượng chiên xù Gỏi củ hủ dừa hải sản Tôm hấp nước dừa Gà quay mật ong Xôi phồng	Tôm sú ủ đá Gỏi bò tương tư Gà quay thơm Xôi phồng Mực xào sa tế	Cá tai tượng chung tương Gỏi ngó sen tôm thịt Bánh xèo hến Xôi phồng

Lẩu cá tầm Khổ qua xào bò Cá kèo kho rau răm Rau luộc thập cẩm Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Lẩu chua cá ngát Củ hủ dứa xào tép Thịt vịt kho gừng Rau luộc + kho quẹt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Gà nướng lá chanh Lẩu cá bông lau Rau muống xào tỏi Sườn non kho tiêu Rau củ luộc + kho quẹt Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh.
MÃ: CTS2602		
01	02	03
Lươn + cá lóc hấp muối Tôm càng nướng Xôi phồng Gà qua Ốc bươu nhồi thịt Bò tái chanh+ bánh phồng tôm Lẩu chua cá bóp Bông bí xào bò Cá ngát kho tộ Rau luộc + trứng lòng đào Cơm trắng Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	Tả pín lù (tép+mực+bò) Xôi phồng Gà quay Bánh xèo Gỏi ốc hoa chuối Cá chép giòn xào lăn Cá tầm nấu lẩu Thái Tôm sô rim mặn Cơm chiên tiêu Rau luộc thập cẩm + kho quẹt Cơm trắng Trá đá – tráng miệng, khăn lạnh	Cá tai tượng chiên xù Chả giò Gà nướng giấy bạc (1con/1bàn) Bò trộn rau tiêu Tôm rang me Lẩu lươn hoa chuối Củ hủ dứa xào nghêu Cá bống kho tiêu Trứng chiên hến Rau củ luộc + trứng lòng đào Cơm trắng Trá đá – tráng miệng, khăn lạnh