



Programme



e « Voyage Découverte en pays jurassien »
Complexe Hôtelier Le Lac, Beau Site, La Poste *** et **
2 JOURS 1 NUIT
2020

PROGRAMME

Au cours de votre séjour vous profiterez sur place de

- * balade dans le village, petit village touristique avec des commerces (à 30 mètres) (fromagerie, magasin de produits régionaux et de souvenirs,...)
 - * balade sur le "sentier du lac" (à 150 mètres) pour apprécier tout le romantisme du site
 - * Promenade dans la forêt Saint Antoine (à 100 mètres), belle forêt de résineux du haut-Doubs
 - * Glacier Berthillon au sein de l'établissement
 - * jeux de sociétés à disposition
 - * soirée "dîner bonne maman" au restaurant A La Ferme, dans un cadre rustique !
 - * soirée "spécialité jurassienne" au restaurant du Fromage, dans un cadre en bois entièrement sculpté à la main
 - * piscine extérieure avec vue sur le lac
- Programme:

1er Jour « Journée entre sel et vin »

06h00 : Départ de Metz vers Arbois sans arrêt.

Arrivée dans la région des 1ers versants jurassiens, et le vignoble.

Découverte d'Arbois, petite ville pittoresque et patrie de Louis Pasteur, à l'origine de l'œnologie moderne.

10h30: Visite d'une cave artisanale le vigneron vous parlera avec passion du vignoble, qui a acquis toutes ses lettres de noblesse grâce au savoir-faire des jurassiens dans l'élaboration du Vin Jaune ou du Vin de Paille.

Dégustation de nos cinq cépages typiques.

Rendez vous avec l'accompagnateur local

 **12h30 Déjeuner « 4 plats » au restaurant à Salins Les Bains ou en Arbois.**

14h30 : départ vers L'après-midi à Salins Les Bains, ville encaissée dans la vallée de la Furieuse surplombée de 2 forts, découverte libre de cette Petite Cité Comtoise de Caractère.

Puis **visite guidée des anciennes salines 14h45** : vous descendez au cœur des galeries souterraines du XIIIème siècle surmontées de voûtes médiévales à la découverte des techniques d'extraction du sel gemme.

16h30 : Retour par la Vallée du Lison jusqu'au Lac Saint point.

A 17h00 Une croisière commentée (01H00) sur le 3^{ème} lac naturel de France le long de ses rives romantiques et sauvages vous transportera la découverte de l'histoire du lac et ses habitants, légendes et ses traditions.

18h00 : Départ vers Malbuisson

18h15 : Arrivée au complexe hôtelier.

Apéritif d'accueil offert par la Maison

 **Dîner « de gala » à l'hôtel au Restaurant gastronomique « Le Lac » ou dans l'un de nos restaurants typiques « Du Fromage » ou « A la Ferme »**

Soirée libre: promenade dans le village ou sur le sentier des bords du lac ou jeux de sociétés au salon (fournis par l'hôtel)

Ou soirées animées en option et en supplément : voir document « soirées activités 2018 »

Nuit à l'hôtel

2 ème jour Journée montagnarde »

Petit-déjeuner sous forme du buffet à l'hôtel au restaurant « Le Lac »

08h45 : Départ vers Métabief 7 kms

09h00 : Le matin, visite d'une fromagerie traditionnelle de montagne. Le fromager vous livrera les secrets de fabrication de nos fromages de terroir, de la récolte du lait à la cave d'affinage.

L'hiver est fabriqué « à l'ancienne » le fameux « Mont D'Or, fromage dans sa boîte en épicea uniquement produit l'hiver dans la région du Mont d'Or: à Métabief, les fromages sont « sanglés » encore à la main !

Cette fromagerie a obtenu la Médaille d'Or en 2006 au Concours Général Agricole à Paris.

Dégustation de Comté.

10h00 : A l'issue, route jusqu'à Bonnevaux visite de la Ferme-Eco Musée « La Pastorale», ferme comtoise typique du XVIIIème siècle. La visite guidée vous conduira au cœur de la vie montagnarde et paysanne dans les siècles passés...surprenant et passionnant.

La visite s'effectuera en demi-groupes de 20 personnes environ 10h30 et 11h30, l'autre partie du groupe partira à quelques centaines de mètres de là à la découverte de Frasne dans la vallée du Drugeon: promenade sur le sentier découverte des tourbières, cachées dans un paysage digne de la Laponie. Des points d'informations vous familiarisent avec nos espèces végétales et animales rares.

Puis inversion des 2 demi-groupes.

Départ vers Malbuisson.

 **13h00 : Déjeuner à l'hôtel au Restaurant gastronomique « Le Lac » ou dans l'un de nos restaurants typiques « Du Fromage » ou « A la Ferme »**

15h00 : Départ vers Gilley

L'après-midi route vers la "République du Saugeais, véritable petite enclave folklorique indépendante avec ses douaniers, sa Présidente...

15h45 : Visite guidée d'un **tuyé** (des automates assurent une petite animation folklorique), ferme comtoise avec son immense cheminée fumoir...

Vous pénétrez au cœur du tuyé et de ses milliers de saucisses et jambons, symboles de la gastronomie comtoise.

Dégustation...

16h30 : Départ retour vers Metz

20h30 : Arrivée à Metz

PRIX 2020 PAR PERSONNE en chambre double – PAR AUTOCAR SUR LA BASE DE

BASE AUTOCAR 28 PERSONNES A 41 PERSONNES 270.00 € PAR PERSONNE
BASE AUTOCAR 42/49 PERSONNES 260.00 € PAR PERSONNE
BASE AUTOCAR 50/61 PERSONNES 245.00€ PAR PERSONNE
SUPPLEMENT SINGLE 35€ par nuit

Le prix comprend

- * la mise à disposition d'un car de tourisme avec conducteur pour 2 jours pour 800 kms
 - * l'hébergement en chambre double en pension complète du déjeuner du Jour 1 au Jour 2
 - * un pot d'accueil
 - * **les boissons** (1 bouteille de vin "Réserve" pour 4 personnes et par repas et 1 café le midi)
 - * les visites et les guides locaux
 - * **les animations de soirées gratuites**
- La présence d'un accompagnateur local pour 2 jours**

Le prix ne comprend pas

- * la taxe de séjour (0,90 € par pers. et par nuit = **0,90 €/séjour, non contractuel**)
- * le supplément ch. Individuelle (20,00 € par pers. et par nuit = **25,00 €**)
- * les assurances
- * **les animations de soirées en option et en supplément.**



Siège social : rue de Metz BP 57320 BOUZONVILLE
Ets secondaire : 7 rue de Méric 57070 METZ
Tél : 03.87.78.57.57 – Fax : 03.87.78.46.40
Licence : IMO 57120009
www.autocars-schidler.com mail@autocars-schidler.com
BOUZONVILLE METZ NANCY
Valérie Maczko 03 87 66 17 41

Prix – Estimation à ce jour, 05.10.2020 devis d'une validité de 2 mois. Toujours soumis à validation et confirmation le jour de votre commande. Communiqués sous réserves de disponibilités, de hausses de prix de tous les intervenants notamment le coût du carburant, d'ici à la réalisation de votre projet. Conditions générales STE DES AUTOCARS SCHIDLER

Sécurité – nous veillons à votre sécurité, nous respectons la loi sur le temps de travail. Un conducteur est soumis à des règles très strictes d'amplitude journalière, si dépassement les conditions horaires seront indiquées selon le cas. Photos non contractuelles – autres programmes et devis adaptés selon votre souhait sur simple demande de votre part auprès de notre service commercial. – l'ordre des visites pourrait se trouver changé en fonction des horaires et jours d'ouvertures du site sites.
Notre choix se porte sur une offre de qualité de services et sur le respect de la réglementation. Ce choix ne correspond pas toujours au prix le moins cher ! Nous nous sommes engagés dans la démarche de certification suivant le référentiel REUNIR-AFAQ