



REFERENCE: Pe24r0045

« LE JURA VOUS LIVRE SES SECRETS » 04 JOURS/ 03 NUITS (DEJEUNER JOUR 1 / DEJEUNER JOUR 4)

SITE ET HEBERGEMENT:

Complexe hôtelier confort 2** et 3*** (hôtel le Lac, Beau Site et la Poste).

Situé dans le Haut Doubs, à 900 m d'altitude, en bordure du célèbre lac de Saint Point.

Paysage de montagnes et de verdure, très beau cadre. Capacité totale, 84 chambres, toutes équipées de sanitaires complets (douche/bain, WC, lavabo), téléphone direct (sauf la Poste) et TV couleur.

Salon, bar, terrasse avec vue sur le lac et véranda. Bar et piscine extérieure chauffée (été) dominant le lac. Bords du lac et magasins souvenirs à 2mn à pied. Hôtel le Lac, 54 chambres desservies par un ascenseur,

chambres familiales, doubles, individuelles et suites. Hôtel Beau Site, 20 chambres, doubles, individuelles et appartements 4 à 6 personnes.

Hôtel de la Poste, 10 chambres doubles et individuelles entièrement rénovées.

Trois restaurants pour varier les plaisirs de la table, restaurant gastronomique le Lac avec une salle style Louis XVI, vue sur le lac, restaurant à la ferme, dans un cadre rustique (cuisine traditionnelle), restaurant du fromage pour déguster les

spécialités type fondue, raclette, tartiflette dans un cadre enchanteur de bois sculpté à la main.

Quel que soit le restaurant, gastronomie régionale copieuse.

Petits déjeuners au restaurant du Lac, sous forme de buffet complet, jus d'orange et boissons chaudes, viennoiseries maison, confiture maison, fromages, charcuteries...







MODE DE RESTAURATION:

Pension complète, boissons comprises sur la base d'1 bouteille de vin pour 4 personnes / repas à 1'hôtel et ¼ de vin / pers. / repas pour les déjeuners extérieurs, café le midi.

MODE D'HEBERGEMENT:

Sur la base de chambres doubles. Individuelles ou triples sur demande.

PROGRAMME TOURISTIQUE:

JOUR 1 : JOURNEE DU SEL ET DE LA NATURE.

Arrivée à Mouchard en fin de matinée et rendez-vous avec notre accompagnateur (trice), lieu à confirmer. Continuation jusqu'à Salins Les Bains pour le déjeuner.

Déjeuner au restaurant à Salins Les Bains.

MENU SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE ET D'APPROVISIONNEMENT

Saucisse de morteau en brioche avec sauce au comté.

Joue de bœuf/gratin dauphinois et légumes.

Comté des Monts de Salins.

18, rue Emile Monot F 39000 LONS LE SAUNIER Téléphone 03 84 47 27 27 – Téléfax 03 84 47 37 70

e-mail: contact@juragence.com



Tarte aux pommes

1/4 vin cuvée du patron (rouge ou rosé) et 1 café par personne.

L'après-midi visite guidée des Salines de Salins Les Bains. Les anciennes salines vous accueillent pour vous convier à un voyage à la découverte du sel en Franche-Comté. Une aventure qui a débuté au Moyen-Age et qui a fait la renommée de la région. Vous apprendrez comment on extrayait, transportait, évaporait, égouttait et moulait la précieuse denrée. Les salines sont classées au patrimoine mondial de l'Unesco depuis juin 2009.

Continuation pour Nans Sous Sainte Anne et découverte de la source du Lison un très bel ensemble de curiosités naturelles : le Creux Billard, cirque profond et la grotte Sarrazine, cavité haute de 50 m, dans une falaise abrupte et boisée. La rivière a creusé son chemin dans un plateau calcaire pour ressortir en résurgence. Un site impressionnant où restent aussi des vestiges



d'anciennes forges. Circuit par Levier, Pontarlier et Malbuisson. Arrivée à l'hôtel, installation dans les chambres, *pot d'accueil.* Dîner à l'hôtel et soirée libre.

JOUR 2: JOURNEE INSOLITE DANS LE HAUT JURA!

Après le petit déjeuner, départ pour la Combe des Cives avec arrêt à la source du Doubs située à 2 kms de Mouthe, réputé le village le plus froid de France. La combe des Cives est typique du Haut Jura avec la découverte d'un élevage de chiens polaires. L'éleveur vous présentera son métier avec passion : connaissance des différentes races de chiens polaires, étude approfondie de la vie sociale d'une meute de plus de 40 chiens. Continuation par Chapelle Des Bois, haut lieu du ski de nordique, Morbier, Saint Laurent…pour le déjeuner.

Déjeuner au restaurant face au lac de l'Abbaye.

MENU SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE ET D'APPROVISIONNEMENT

Salade Franc-comtoise <u>ou</u> Croûte aux champignons des bois à la crème <u>ou</u> terrine de saumon et asperges vertes.

Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne ou filet de truite sauce côte du Jura ou Jambon cuit du Haut Doubs au foin. Et son accompagnement.

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la crème.

Tarte aux poires amandines <u>ou</u> Crème caramel <u>ou</u> Entremets aux trois chocolats ***

¼ de vin et 1 café par personne.

Après le déjeuner, départ pour Clairvaux Les Lacs pour une visite du Musée des Machines à Nourrir le Monde. C'est au sortir de la guerre, entre 1945 et 1995 que Marcel Yerly a réalisé près d'une centaine de maquettes en bois. Ce véritable artiste, qui était avant tout agriculteur a réalisé avec une patience infinie et un souci du détail hallucinant, des machines agricoles, des bateaux, des avions, des locomotives, des motos... Chaque réalisation, dont la plus grosse mesure presque 3m, a été entièrement réalisée en bois sur un petit établi rudimentaire, et à l'aide d'outils tout aussi rudimentaires. Une visite extraordinaire... Retour à l'hôtel en fin d'après-midi.

Dîner à l'hôtel et soirée libre.



JOUR 3: JOURNEE DU HAUT DOUBS.

Après le petit déjeuner, Circuit par Pontarlier capitale du Haut Doubs, le défilé d'Entreroche, escarpements calcaires creusés par la rivière, aux gorges sinueuses et formées de nombreuses cavernes, visions étranges et tout à la fois splendides.

Continuation pour Morteau, Villers Le Lac pour une croisière de rêve offrant un spectacle grandiose sur les méandres du Doubs, le lac de Chaillexon : en vedette vous découvrez les gorges grandioses, pittoresques et sauvages. Visite des bassins et de la chute du Saut du Doubs. Le site naturel le plus impressionnant de la région le « Saut du Doubs », est une cascade haute de 27m (classé 1^{er} site naturel de Franche-Comté).

Déjeuner au restaurant sur les hauteurs de Villers Le Lac.



18, rue Emile Monot F 39000 LONS LE SAUNIER Téléphone 03 84 47 27 27 – Téléfax 03 84 47 37 70

e-mail: contact@juragence.com



Saucisse de Morteau, jambon fumé cuit du Haut Doubs

Fondue Comtoise et salade verte.

Vacherin glacé ou gateau de ménage.

1/4 de vins du Doubs (Moutherot) rouge ou blanc et 1 café par personne.

Après le déjeuner, départ pour la « République du Saugeais » et visite d'un « Tuyé », ferme comtoise typique pour fumer les charcuteries du Haut Doubs (jambon de montagne, saucisse de Morteau...). Dégustation. Circuit retour et arrêt pour la découverte d'une distillerie d'anis qui fabriquait autrefois "l'absinthe" et spécialisé aujourd'hui dans la fabrication d'un apéritif : "le Pontarlier Anis" ou "Vieux Pont". Dégustation. Retour à votre hôtel en fin de journée. Dîner à l'hôtel et soirée libre.



<u> JOUR 4 : JOURNEE DU FROMAGE ET DE L'HISTOIRE.</u>

Après le petit déjeuner, départ pour la visite d'une fruitière à Comté (fromagerie traditionnelle). Le fromager vous expliquera les techniques de fabrication de nos fromages régionaux, vous visiterez les caves d'affinages et vous aurez la possibilité d'acheter nos fromages.... Puis rendezvous avec l'histoire avec la visite guidée du célèbre château de Joux construit au XI siècle par les Sires de Joux, remanié au XVII siècles par Vauban et au XIXème siècle par le Maréchal Joffre : un fort convoité de par sa position, une prison redoutée, la destinée de ce château est peu commune. Ce formidable nid d'aigle à bien survécu à son rôle de gardien : plus de dix siècles d'existence, d'histoire et de légendes...



Déjeuner à l'hôtel.

Départ pour votre région en début d'après-midi et fin de nos services.

ATTENTION / L'ordre des visites est susceptible d'être modifié le jour de la confirmation du programme selon la disponibilité de nos prestataires.

TARIFS NETS ET CONDITIONS SPECIFIQUES BASE CHAMBRE DOUBLE : NOUS CONSULTER AVEC LA REFERENCE DU PROGRAMME.

Kilométrage local: 369 kms (Mouchard jour 1 / Malbuisson jour 4).

Supplément chambre individuelle = Nous consulter.

→ Ces prix comprennent :

L'ensemble des prestations décrites ci-dessus. Ils sont exprimés en euros. Accompagnement pendant tout le séjour par un(e) accompagnateur (trice) confirmé(e).

→ Ces prix ne comprennent pas :

Les taxes communales de séjour. Les dépenses personnelles. Les assurances facultatives.

→ Conditions particulières de vente :

Acompte 30% du coût total du séjour à la réservation. Acompte 60% du coût total du séjour 21 jours avant l'arrivée du groupe. Solde à réception de facture à l'issue du contrat.

CES CONDITIONS PRIMENT SUR NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

18, rue Emile Monot F 39000 LONS LE SAUNIER Téléphone 03 84 47 27 27 - Téléfax 03 84 47 37 70

e-mail: contact@juragence.com