



« TOUT LE JURA SUR UN PLATEAU »
06 JOURS/ 05 NUITS
DEJEUNER / DEJEUNER

SITE ET HEBERGEMENT :

Hébergement en hôtel 3*, Logis de France 3 cheminées et 3 cocottes, position très central sur le massif et idéal pour découvrir la région en étoile. 40 chambres de 2 personnes avec douche/bain, WC, lavabo. TV (canal +), téléphone, mini bar, room service dans chaque chambre, salon détente, bar. A votre disposition, magnifique parc ombragé, terrasse très agréable, piscine intérieure chauffée, hammam, sauna, jacuzzi, fitness, tennis et parcours de santé.



MODE DE RESTAURATION :

Pension complète, service à l'assiette, boissons comprises sur la base d'1/4 de vin pers. / repas et café le midi. Spécialités régionales, très bonne table, gastronomie régionale. Les repas pris à l'extérieur sont compris dans le forfait.



PROGRAMME TOURISTIQUE :

JOUR 1 : JOURNEE DE BIENVENUE.

RDV avec notre accompagnateur (trice) en fin de matinée (11 heures) à Lons le Saunier ou tout autre point à définir suivant votre itinéraire d'arrivée puis circuit jusqu'à Arc et Senans.

Déjeuner au restaurant à Arc et Senans.

MENU SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE ET D'APPROVISIONNEMENT

Terrine de campagne, confit d'oignons et salade verte.

Rôti de Pintade aux éclats de noisettes et gâteau de pommes de terre.

Comté en deux affinages, Morbier et bleu de Gex.

Marquise au chocolat Glace vanille.

1 bouteille d'Arbois rouge (ploussard) et blanc (chardonnay) pour 6 et café.

En début d'après-midi, visite guidée de la Saline Royale, architecture de Claude Nicolas Ledoux, site classé patrimoine mondial par l'UNESCO. Celle-ci recevait l'eau saumâtre de la saline de Salins par une canalisation en bois de 20 kms et utilisait le bois de la forêt de Chaux pour l'évaporation de la saumure. A l'issue, circuit par Poligny, Capitale du Gruyère de Comté et arrivée à votre hôtel en fin d'après-midi. Installation dans les chambres, ***pot d'accueil.***

Dîner à l'hôtel et soirée libre.



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

JOUR 2 : JOURNEE DANS LE HAUT DOUBS.

Circuit par Pontarlier capitale du Haut Doubs et le défilé d'Enteroche, escarpements calcaires creusés par la rivière, aux gorges sinueuses et formées de nombreuses cavernes, visions étranges et tout à la fois splendides, Morteau, Villers le Lac. Embarquement 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.



MENU SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE ET D'APPROVISIONNEMENT

Jambon cuit du Haut Doubs, Saucisse de Morteau Label.

Fondue Comtoise, Salade verte.

Vacherin glacé ou gâteau de ménage.

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

Puis départ pour la « République du Saugeais » pour la visite d'un « Tuyé », ferme comtoise typique pour fumer les charcuteries du Haut Doubs (jambon de montagne, saucisse de Morteau...). Explications et dégustation. Au retour circuit par le Lac de Saint Point et arrêt à la source du Doubs à Mouthe, petite Sibérie jurassienne, la source se situe à 937 m d'altitude. Retour à l'hôtel par les Foncines.

Dîner à l'hôtel et soirée libre.



JOUR 3 : JOURNEE DU SEL ET DU VIN.

Après le petit déjeuner, circuit par le Cirque du Fer à Cheval qui surplombe la reculée des Planches Près d'Arbois (arrêt au belvédère), Arbois. Découverte de la Cité de Pasteur avec votre accompagnateur (trice) puis route vers Pupillin, petit village vigneron renommé pour ces cépages rouges uniques au monde : le Poulsard et le Trousseau. Visite d'une cave et rencontre avec un viticulteur, qui vous présentera le vignoble jurassien. Dégustation de ses productions : Poulsard, Chardonnay, Savagnin, Macvin, Vin de Paille... A l'issue, continuation par la route des vins jusqu'à Salins les Bains.

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

Tarte aux pommes.

1/4 de vin cuvée du patron



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

Après le déjeuner, à Salins Les Bains visite guidée des anciennes Salines de Salins nouvellement classée au Patrimoine Mondial de l'Unesco. 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. Continuation et arrêt à la Source de 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 retour sur Champagnole.
Dîner sur place et soirée libre.

JOUR 4 : JOURNEE DES PLUS BEAUX VILLAGES DE FRANCE ET DES RECULEES JURASSIENNES.

Départ après le petit déjeuner en direction de Crançot et arrêt au belvédère de Sermu. Magnifique point de vue sur la plus belle des reculées jurassienne, la reculée de Baume Les Messieurs. Puis direction Baume Les Messieurs et visite libre avec votre accompagnateur (trice) de l'illustre Abbaye de Baume Les Messieurs fondée au IXième siècle par l'abbé Bernon et soumise à la règle bénédictine. Un de ses titres de gloire est d'avoir fourni, en 910, les douze religieux qui ont créé l'abbaye de Cluny et l'Ordre du même nom. Continuation pour Château Chalon, village médiéval perché célèbre pour son vin jaune. Arrêt au belvédère et temps libre pour la découverte avec votre accompagnateur (trice) de ce magnifique site qui surplombe le vignoble Jurassien. Ces deux villages sont classés parmi les plus beaux villages de France.
Déjeuner au restaurant sur le premier plateau jurassien.



MENU SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE ET D'APPROVISIONNEMENT

Croûte forestière.

Filet de veau sauce balsamique

Garniture écrasé de pommes de terre au comté et légumes.

Assiette de fromages (comté et morbier).

Vacherin spéculos caramel beurre salé.

1/4 vin et café par personne.

Après le petit 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 réalisé 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 5 : JOURNEE DES CASCADES ET DU HAUT JURA SUD.

Après le petit déjeuner, circuit par le lac de Chalain, Doucier, la région des Lacs et découverte des Cascades du Hérisson. Temps libre au pied de la plus majestueuse, l'Eventail déploie son rideau d'écume sur un escalier de 65 mètres de hauteur. La vallée du Hérisson est un spectacle exceptionnel de 31 cascades. Continuation par la Chaux du Dombief et découverte du belvédère des 4 lacs, Ilay, Narlay, le grand et le petit Maclus. Très différents les uns des autres, ils donnent tous la même impression de tranquillité et de repos.

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

Déjeuner au restaurant au bord du lac de l'abbaye.

MENU SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE ET D'APPROVISIONNEMENT

Salade Franc Comtoise (salade verte, jambon cru, comté, croutons et tomates) ou Croûte aux champignons des bois à la crème.

Filet Mignon de Porc Franc-comtois sauce moutarde à l'ancienne ou Filet de truite sauce côte du Jura ou Jambon cuit du Haut Doubs.

Légumes de saison en accompagnement.

Assiette de Fromages ou Fromage Blanc à la crème.

Tarte aux poires amandines ou Crème caramel ou Entremet aux trois chocolats.

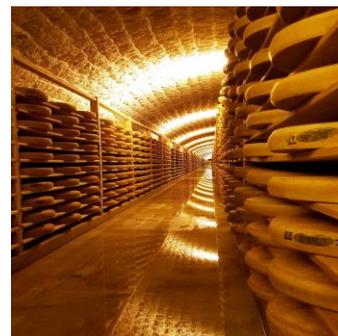
¼ de vin et 1 café par personne.

L'après-midi, continuation par Leschères, Saint Lupicin et rencontre d'un tourneur sur corne à Lizon (activité traditionnelle de la vallée). Visite de son atelier et démonstration. Continuation par Saint Claude et visite d'un atelier de pipes dans la Capitale du Haut Jura Sud. Circuit retour par la vallée de la Bienne, Saint Laurent en Grandvaux, Champagnole.

Dîner sur place et soirée libre.

JOUR 6 : JOURNEE DU FROMAGE ET DES GROTTES.

Après le petit déjeuner, départ pour la visite d'une fromagerie traditionnelle, une fruitière à Comté. Vous apprendrez au fil de la visite les étapes de la transformation du lait en fromage. Dégustation de comté et vente de produits régionaux. Continuation au cœur de la forêt jurassienne pour découvrir la Grotte des Moidons découvertes en 1966. Véritable chef d'œuvre de la nature vous découvrirez les plus belles stalactites du Jura, où les bassins d'eau sont mis en valeur par un son et lumières spectaculaires. Vous pourrez ensuite vous promener sur le sentier de découverte de la nature...Aucune marche d'escaliers pour accéder à la grotte.



Déjeuner à l'hôtel.

Départ et retour dans votre région après le déjeuner et fin de nos services à Lons le Saunier.

Un accompagnateur (trice) régional(e) confirmé sera présent avec le groupe du jour 1 au jour 6 pour commenter la région, accompagner les visites et l'animation.

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

Kilométrage local : 780 Kms (Lons le Saunier jour 1 / Lons le Saunier jour 6)

Tout inclus ! Boissons, pension complète, visites et guides locaux, accompagnement...

TARIF NET ET CONDITIONS SPECIFIQUES BASE CHAMBRE DOUBLE : NOUS CONSULTER AVEC LA REFERENCE DU PROGRAMME.

Supplément chambre individuelle : Nous consulter.

01 Gratuité conducteur d'autocar à partir de 20 payants.

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



Ces prix comprennent :

L'ensemble des prestations décrites ci-dessus, exprimées en euros.
Ils ne comprennent aucunes prestations de transport (sauf croisière inscrite au programme).
L'accompagnement Juragence.



Ces prix ne comprennent pas :

Le transport.
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.