

LES TRESORS DU JURA

Du 12 au 16 Mai 2025



13, chemin de la charbonnière 77260 SAMMERON
EURL au capital de 10 000 € - Code APE 7911Z-
RCS MEAUX 853 879 591 - SIRET 853 879 591 00016

Immatriculé au registre des Opérateurs de voyages et de séjours sous le n° IM077190011

Garantie financière APST 80.000 euros et Assurance RCP MMA

Tél./ Fax : 01.60.22.93.60

Tél portable : 06.82.45.88.73

Email : contact@agence-evasion77.fr

PROGRAMME

JOUR 1 : Arrivée à Bois d'Amont

Prise en charge des participants à domicile dans un rayon de 60 kms autour de notre agence et sur l'ensemble des départements 77, 75, 91, 93, 94.

Regroupement de tous les participants à notre agence.

06 h 30 – Départ de Sammeron.

Déjeuner au restaurant

16 h 00 – Visite d'une cave d'affinage de Comté

Aux Rousses, visite des caves d'affinage du fort militaire des Rousses

Réhabilité en 1995, il abrite aujourd'hui plusieurs milliers de meules de comté dans ses salles voûtées en pierre. On y découvre l'aspect militaire du fort avec sa cour d'honneur et ses majestueuses salles.

18 h 00 – Arrivée et installation à l'hôtel

JOUR 2 : Boissellerie - Arbois

Petit-déjeuner

Visite de la Boissellerie

Excursion à Bois d'Amont pour la visite du Musée de la Boissellerie qui valorise le savoir-faire traditionnel de la fabrication de toutes sortes de boîtes et objets en bois d'épicéa. Cet artisanat allie savoir-faire et qualité, tout en préservant des techniques ancestrales. Aujourd'hui, la boissellerie s'adapte aux tendances modernes tout en restant un symbole d'authenticité et de durabilité.



Déjeuner au restaurant de l'hôtel

Visite du Village d'Arbois

Célèbre cité viticole classé petite cité comtoise de caractère. Arbois est une charmante commune du Jura, en Bourgogne-Franche-Comté, connue comme le berceau de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Arbois. Visite et dégustation chez un viticulteur

Traversée par la rivière Cuisance, elle offre de beaux paysages et des possibilités de promenades.



Retour à l'hôtel.

Dîner et nuitée

JOUR 3 : Croisière Haut Doubs – Fabrique saucisse de Morteau et Distillerie

Petit-déjeuner

Croisière dans le Haut Doubs

La croisière au Saut du Doubs est une escapade unique au cœur de paysages naturels époustoufflants, entre la France et la Suisse. Embarquez à Villers-le-Lac pour une traversée paisible sur les eaux du Doubs, bordées de falaises et de forêts. Au fil de la croisière, admirez les bassins naturels avant d'arriver au point culminant : le Saut du Doubs, une majestueuse cascade de 27 mètres de hauteur. Une halte vous permettra de contempler cette merveille de près et de profiter de la beauté sauvage environnante.



Repas à bord

Visite de la fabrique de Saucisse de Morteau Papy Gabi et de la Distillerie Armand Guy

La saucisse de Morteau Papy Gabi est une spécialité artisanale du Haut-Doubs, élaborée selon les traditions ancestrales de la région. Fabriquée avec du porc local et fumée lentement au bois de résineux, elle se distingue par son goût authentique et son parfum délicatement fumé. Marque emblématique, Papy Gabi met un point d'honneur à respecter le savoir-faire traditionnel pour offrir une saucisse de qualité, riche en saveurs.



Fondée en 1890 à Pontarlier, est une référence en matière de distillation artisanale en Franche-Comté. Célèbre pour son Absinthe de Pontarlier et ses liqueurs, elle perpétue un savoir-faire familial depuis plus d'un siècle. Utilisant des plantes locales, la distillerie propose des spiritueux de qualité qui reflètent le terroir du Haut-Doubs, alliant tradition et authenticité.

**Retour à l'hôtel.
Dîner et nuitée**

JOUR 4 : Saint-Claude – Musée de la Pipe – Belvédère des 4 lacs – Cascade du Hérisson

Petit-déjeuner

Ville de Saint-Claude, Musée de la Pipe et du Diamant

Saint-Claude est célèbre pour son artisanat de la pipe à tabac et ses paysages montagneux. **Petit temps libre en ville**

Le musée de la Pipe et du Diamant propose une exposition unique au monde !

Dans la section « Pipes », des outils et des machines anciennes plongent le visiteur dans l'atmosphère des ateliers pipiers.

Une riche collection de pipes présente l'étendue des productions haut jurassiennes et la diversité des pipes du monde entier. Dans l'espace « Diamants », un atelier reconstitué, animé par des automates fait revivre les outils et machines d'autrefois. Une exposition de pierres brutes et taillées vous est également présentée. Vous découvrirez ainsi une collection des Meilleurs Ouvriers de France (catégorie lapidaire), des reproductions de diamants célèbres et de quelques joyaux de la couronne d'Angleterre. Un documentaire vous permettra également de découvrir les différentes techniques de taille et l'histoire de cette activité



Déjeuner au restaurant

Arrêt au belvédère des 4 lacs, puis aux cascades du Hérisson

Le Belvédère des 4 Lacs est un point de vue spectaculaire situé dans le Jura, offrant une vue imprenable sur quatre lacs emblématiques : le lac de Clairvaux, le lac de l'Abbaye, le lac de Vittel et le lac de Bonlieu. Ce site naturel, accessible par des sentiers de randonnée, permet aux visiteurs d'admirer des paysages variés, allant des forêts verdoyantes aux eaux turquoise des lacs.

Non loin se trouve la cascade du Hérisson, l'une des plus belles cascades du Jura. Située dans la vallée du Hérisson, cette cascade se compose de plusieurs chutes d'eau, dont la plus haute mesure environ 60 mètres.



Ensemble, le Belvédère des 4 Lacs et la cascade du Hérisson constituent des incontournables pour ceux qui souhaitent découvrir la splendeur du Jura.

JOUR 5 : Cave de Morbier – Retour vers Sammeron

Petit-déjeuner.

Chargement des Bagages

Départ vers notre région.

Visite d'une cave de Morbier

La visite d'une cave à Morbier dans le Jura est une expérience essentielle pour les amateurs de fromage. Le Morbier, fromage à pâte pressée non cuite, est connu pour sa saveur distincte et sa ligne de cendre noire.

Lors de la visite, les visiteurs découvrent le processus de fabrication, de la traite des vaches à l'affinage, tout en apprenant l'importance des traditions artisanales. La dégustation de Morbier, souvent accompagnée de vin local, permet d'apprécier pleinement ses saveurs. C'est une immersion dans la culture et les délices du Jura, riche en découvertes sensorielles.



Déjeuner au restaurant de l'hôtel

Retour à notre agence vers 22 h 30.

Prise en charge par nos Navettes pour le retour à vos domiciles.

FIN DE NOS SERVICES

PRIX PAR PERSONNE ET CONDITIONS

Base 25 participants	Base 35 participants
1 170, 00 €	1 085, 00 €

Supplément chambre individuelle : 110, 00 euros

Ce prix comprend :

- Prise en charge des participants à domicile dans un rayon de 60 km autour de La Ferté-sous-Jourarre et sur l'ensemble des départements 77, 75, 91, 93, 94,
- Le transport en autocar « Grand Tourisme » de grand confort.
- La pension complète du déjeuner du 1^{er} jour au déjeuner du 5^{ème} jour.
- Les boissons aux repas. (1/4 de vin, Carafe d'eau, Café aux déjeuners uniquement)
- L'hébergement en hôtel 3*.
- La taxe de séjour.
- Un pot d'accueil à l'arrivée.
- Les visites mentionnées au programme avec guide (L'ordre pouvant être inversé)
- Les assurances rapatriement, assistance médicale, bagages.
- L'assurances annulation / Covid.

Ce prix ne comprend pas :

- Le supplément pour la chambre individuelle.
- Les dépenses personnelles.
- Les pourboires.

Conditions d'annulation

A partir de l'inscription jusqu'au début du départ du barème des conditions d'annulations, 5% de frais de dossier du prix total du voyage vous sera retenu.

- * de 60 à 31 jours avant le départ : 25 % du prix du voyage par personne annulée.
- * de 30 à 15 jours avant le départ : 50% du prix du voyage, par personne annulée
- * de 14 au jour du départ : 100% du prix du voyage, par personne annulée