

Horaires et tarifs groupes
Du 1^{er} mai au 30 septembre 2021

Croisière commentée avec déjeuner – 2h30

Lieu	Horaires	Tarifs
Treffort Plage de Savel	12h30 13h	49€ ou 50€ selon le menu choisi

Le tarif inclus la croisière commentée, le repas et les boissons

Croisière commentée – 2h

Lieu	Horaires	Tarifs
Treffort Plage de Savel	14h30 15h	15€ / tarif réduit 12€

Packages avec nos partenaires – Petit train et Mine Image

	Description	Tarifs
Package 1	Petit Train Repas au Belvédère Croisière commentée de 2h sur La Mira	55€
Package 2	Petit Train Découverte du Belvédère Repas à La Pergola Croisière commentée de 2h sur La Mira	61€
Package 3	Petit Train Découverte du Belvédère Croisière déjeuner de 2h30 à bord de La Mira	72€
Package 4	Visite de La Mine Image Repas à La Pergola Croisière commentée de 2h sur La Mira	41€

Conditions générales de vente :

- Tarifs groupes, à partir de 25 personnes. La réservation est obligatoire.
- Nous vous recommandons de mettre une option, à confirmer au plus tard 30 jours avant la croisière, en envoyant une confirmation écrite par courrier ou email.
- Nous vous enverrons un bon de réservation à retourner signé, accompagné d'un acompte de 30 %. Le solde est à payer sur place.
- Pour les croisières repas, le choix du menu doit être déterminé à l'avance et identique pour tout le groupe. Le nombre définitif de personnes est à confirmer 8 jours avant la croisière.
- La réservation pour les packages peut se faire auprès de nous ou auprès de notre partenaire le Petit Train.

Conditions tarifaires

- 1 accompagnateur gratuit pour 40 personnes payantes.
- Gratuité pour le conducteur du car.

Menus groupes – Saison 2021

Élaborés par notre chef, à base de produits frais et locaux

Les tarifs comprennent un kir de bienvenue, du vin à discrétion et le café pour l'ensemble des menus.

Menu Ebron - 49€

Terrine forestières, salade mix, confit d'échalotes au vin de noix

-

Carré de porcelet mariné aux agrumes et sirop d'érable, gratin dauphinois maison et légumes de saison

-

Framboisier

Menu Drac - 50€

Terrine de rouget, salade mix et noix de Grenoble

-

Cuisse de canette confite avec gratin de païon (épinards, champignons, lasagnes blanches et béchamel)

-

Fromage blanc de campagne

-

Framboisier

Menu Mousaillon - 26€

Escalope de poulet, pommes noisette et légumes de saison

-

Framboisier

ATTENTION :

- La composition des menus est donnée à titre indicatif, elle est susceptible de subir des modifications.
- Pour les personnes allergiques ou suivant un régime alimentaire particulier, merci de le préciser à la réservation.
- Les tarifs comprennent la croisière commentée de 2h30, le repas et les boissons.
- La composition du menu est la même pour tous les membres du groupe.