

Autocars

# Croisière commentée et déjeuner à La Pergola

la Mira *Croisières*



Du 1er mai au 30  
septembre\*

Durée : 1/2 journée

A partir de 43€\*

Lieu : Savel

1h15 de croisière et 2h  
de déjeuner

\*\*Tarif adulte - Menu complet, hors fromage  
\*Produit proposé tous les jours selon  
disponibilité

**Profitez d'une demie journée au Lac de Monteynard avec  
une croisière à bord du Bateau La Mira et un déjeuner au  
restaurant La Pergola.**

La croisière est intégralement commentée en direct par le capitaine du bateau et vous entrainera à la découverte d'une des deux passerelles himalayennes. La couleur unique du lac, le cadre magique des montagnes environnantes, l'air frais du vent... Tout est réuni pour passer un moment unique de découverte.

Au restaurant La Pergola, nous cuisinons à base de produits frais et locaux. La chaleureuse équipe vous installe sur la grande terrasse couverte qui surplombe le lac pour vous offrir la meilleure vue possible.



# Infos Pratiques

## La croisière - Bateau La Mira

Croisière du matin :  
Départ 10h - Retour 11h15

Croisière de l'après-midi :  
Départ 14h30 - Retour 15h45

Bar et toilettes à bord  
Salle fermée et vitrée, chauffée/climatisée  
Equipage de 2 personnes



### Accès PMR

Transfert en  
voitures électriques  
pour les PMR

## Le déjeuner - Restaurant La Pergola

Déjeuner de 12h à 14h

Terrasse couverte, entièrement fermée si  
mauvaise météo  
2 toilettes dans le restaurant

Menu à définir pour l'ensemble du groupe,  
incluant :

- kir au vin de nefles
- entrée
- plat
- dessert
- vin
- café

Supplément  
fromage  
+3€



Le restaurant La Pergola se trouve au bout de la route, à 5 minutes à pied de l'embarcadère !



## Accès à Savel

Accès obligatoire par La Mure.

Prendre la direction de Mayres Savel et continuer jusqu'à la plage puis l'embarcadère.

2 places de bus gratuites au dessus de l'embarcadère.

## MENU EBRON

Murçon brioché, sauce marchand de vin

Poulet fermier, sauce forestière et gratin dauphinois

Royal au chocolat

## MENU DRAC

Cassolette froide de saumon et crème d'oseille

Porcelet, sauce miel et gingembre et gratin dauphinois

Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier

## MENU OBIOU

Tomate mozzarella de bufflone

Gratin de ravioles du Dauphinée

Royal au chocolat

# Informations et réservations

- Réservations via notre interface pro :
- 1- Consulter les disponibilités en ligne
  - 2- Poser vos options
  - 3- Modifier votre réservation à tout moment
  - 4- Consulter vos documents en ligne

En cas de questions, contactez nos responsables groupes :

**07 87 70 42 45**



Hervé Jacob



Mathilde Le Traou

contact@la-mira.com