

Autocars

Croisière commentée et déjeuner à La Pergola

Savel
TERRE D'ÉVASION



Du 1er mai au 30
septembre*

Durée : 1/2 journée

A partir de 50€*

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 demi-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.

A 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

Les horaires et menus peuvent évoluer,
Photos non contractuelles

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
+5€



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

Pour toute information, contactez
notre responsable groupes :

07 87 70 42 45



Christine



groupes@la-mira.com