

ARBOIS RANDONNEES

Samedi/Dimanche



Just

*Dépaysez-vous en venant découvrir le pays de Louis Pasteur.
Randonnez sur ses plus beaux sites.*

Vous apprécierez le Pays d'Arbois, composée de petites villes et villages admirablement conservés au pied du Jura nichés dans de verdoyantes collines bordées de forêts. Avec les caves d'Arbois, le patrimoine architectural de la ville et le pèlerinage à la Maison de Louis Pasteur, vous passerez un séjour nature-culture des plus intéressants, ajouté d'une approche gastronomique remarquable avec des produits et des vins régionaux dont la réputation a depuis longtemps dépassé ses frontières (le Coq au Vin Jaune et aux morilles, le vin d'Arbois, le Comté...)

DESCRIPTIF JOURNALIER



JOUR 1 ACCUEIL EN ARBOIS

Accueil à votre hôtel où vous serez hébergé durant tout votre week end. Autour du « pot de bienvenue » présentation de votre programme. Les points forts seront évoqués, ainsi que les informations pratiques.

ARBOIS LA CITE VIGNERONNE

Le Circuit des châteaux d'Arbois vous permettra d'emprunter l'antique « **Chemin Vinetier** » qui reliait Arbois à la Suisse, grande consommatrice de vin. Après être passé à proximité du **Château Pécault** (XIV siècle), vestige de l'enceinte fortifiée de la ville, vous monterez par le chemin des vignes jusqu'à la table d'orientation d'où vous apprécierez la vue sur les **vignes d'Arbois**, vous aurez aussi l'occasion de repérer les plus grandes villes de France.

Par un chemin dans les sous bois vous atteindrez la voie ferrée de la ligne Paris-Bern. En passant sous le viaduc construit en 1861 vous arriverez au village de **Montigny les Assures** où la traditionnelle **dégustation** aura lieu dans **une cave de vigneron**.

Une randonnée de 3 heures

La fin d'après-midi vous permettra de vous promener librement dans Arbois. Ne manquez pas de visiter la Maison de Louis Pasteur **C'est un sanctuaire où l'on retrouve Louis PASTEUR à chaque pas et qui représente un patrimoine considérable, image fidèle d'une maison bourgeoise de la fin du XIX siècle. Les pèlerins du monde entier visitent l'appartement, le cabinet de travail et le laboratoire, demeurés intacts.** Retour à votre hôtel.



JOUR 2 LA RECULEE DES PLANCHES

Après un petit déjeuner bien copieux, départ à pied de l'hôtel par les chemins vinetiers d'Arbois et de Mesnay pour atteindre un site grandiose, la plus haute reculée du Jura (falaise de 245 m) véritable amphithéâtre rocheux,



la **Reculée des Planches** vous accueille avec sa **grotte aménagée** (1ère rivière souterraine de France, avec une collection de phénomènes unique en Europe, marmites de géants, orgues...). Par le chemin des diligences, très pentu, vous atteindrez le **belvédère du Fer à Cheval** dominant la Reculée et la **Cascade des Tuffes**. Descente vers « l'Allée du Roi de Rome » en longeant la



falaise, par les sous-bois. A la Chapelle de l'Hermitage, très beau panorama sur la ville et son vignoble.

En Arbois dégustation chez un vigneron et retour à votre hôtel.

Une randonnée de 7 heures.

Départ en fin d'après-midi et fin de nos services.





www.hotel-des-cepapes.com

Pour votre détente, L'Hôtel des Cépapes vous offre le calme de ses 33 chambres.

Toutes équipées de salle de bains avec WC séparés, d'un téléphone direct, d'une télévision (Satellite et Canal+) et d'un minibar.

Une salle de restaurant où la formule "Buffet" en petit déjeuner et « Buffet Grill » en repas vous offre toute sa souplesse.

CE TARIF COMPREND

- L'hébergement en chambre double en Hôtel**
- Le petit déjeuner en buffet
- La soirée « Mets et Vins ».
- Les visites guidées mentionnées au programme
- La mise à disposition de cartes de randonnée
- L'organisation du circuit

CE TARIF NE COMPREND PAS

- Le supplément single 28 € / Nuit
- Les déjeuners
- Les assurances

**2 JOURS
PRIX PAR PERSONNE**

94 €

Nuit supplémentaire
Petit déjeuner compris
(Vendredi ou dimanche)

49 €

AU RESTAURANT

VOTRE PLUS
Une soirée « Mets et Vins »

Le Caveau d'Arbois



SOIREE « METS ET VINS »

Carpaccio de canard relevé à l'huile de Noisettes et Poivre de Sichuan

ou

Jardinière de Sandre au Jambon crus et coulis de Tomates vinaigré

Brochettes de Gambas flambées au Pontarlier

Ou

Médallions de Lotte et Dés de Morteau poêlés Sauce au Trousseau

Ou

Coq au Vin Jaune et aux Morilles

Fromages

Dessert au Choix

La Palette de Cinq Crus Jurassiens
(Chardonnay, Poulsard, Trousseau, Macvin, Vin Jaune)

