







LES ACTIVITÉS PRÉVUES ET PROGRAMMÉES

- Croisière sur le lac d'Annecy : embarguez pour une croisière mémorable en profitant d'une vue panoramique sur les paysages montagneux.
- Découverte de la ville d'Annecy et baignade dans le lac : découvrez le charme de la petite Venise des Alpes et ses produits régionaux.
- Faites votre propre fromage : suivez les étapes de fabrication su Reblochon et participez à un atelier pour créer votre propre fromage. Vous aurez également l'occasion de visiter la ferme et caresser les animaux.
- Écomusée du bois et de la forêt : visitez le musée du travail du bois en montagne et découvrez la richesse du milieu forestier.
- Parc de la Grande Jeanne : admirez différentes espèces non domestiques dans ce parc animalier au sein de la forêt communale.

LES AUTRES ACTIVITÉS ET LOISIRS POSSIBLES

- Visite de Thônes : découvrez Thônes où vous pourrez déguster le Reblochon et profiter de randonnées!
- Visite d'une cave d'affinage de fromages : visitez une cave où sont affinés les meilleures fromages de la région.
- Découverte des marchés locaux : profitez-en dégustez et achetez des produits locaux!







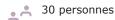


du 01/08/26 au 15/08/26

Rythme



Participants



Encadrement



1 directeur de séjour 7 accompagnateurs dont 1 assistant sanitaire

Transport



Trajet: 1h40



Voyage en car depuis LYON

À SAVOIR

- Séjour adapté à tous les rythmes.
- Être capable de monter et descendre des escaliers (chambres à l'étages).







2 289€ Prix/pers

HÉBERGEMENT / SUR PLACE





2 minibus + 1 voiture

Grande maison familiale au cœur du massif des Aravis, entre lac d'Annecy et montagnes, composée de deux bâtiments entourés de verdure en lisière de forêt.

ÉQUIPEMENT

La MFR se compose de deux bâtiments mitoyens, comprenant une grande pièce à vivre toute équipée, une cuisine professionnelle et plusieurs salles d'animation. Les chambres, dotées de leur propre salle d'eau, sont accessibles par ascenseur.

RESTAURATION



Pension complète 1 cuisinier sur place

Les repas sont confectionnés sur place par notre cuisinier, tout en privilégiant des produits frais et en respectant les régimes alimentaires de chacun.

