

2017

VISITE COMMENTÉE DE

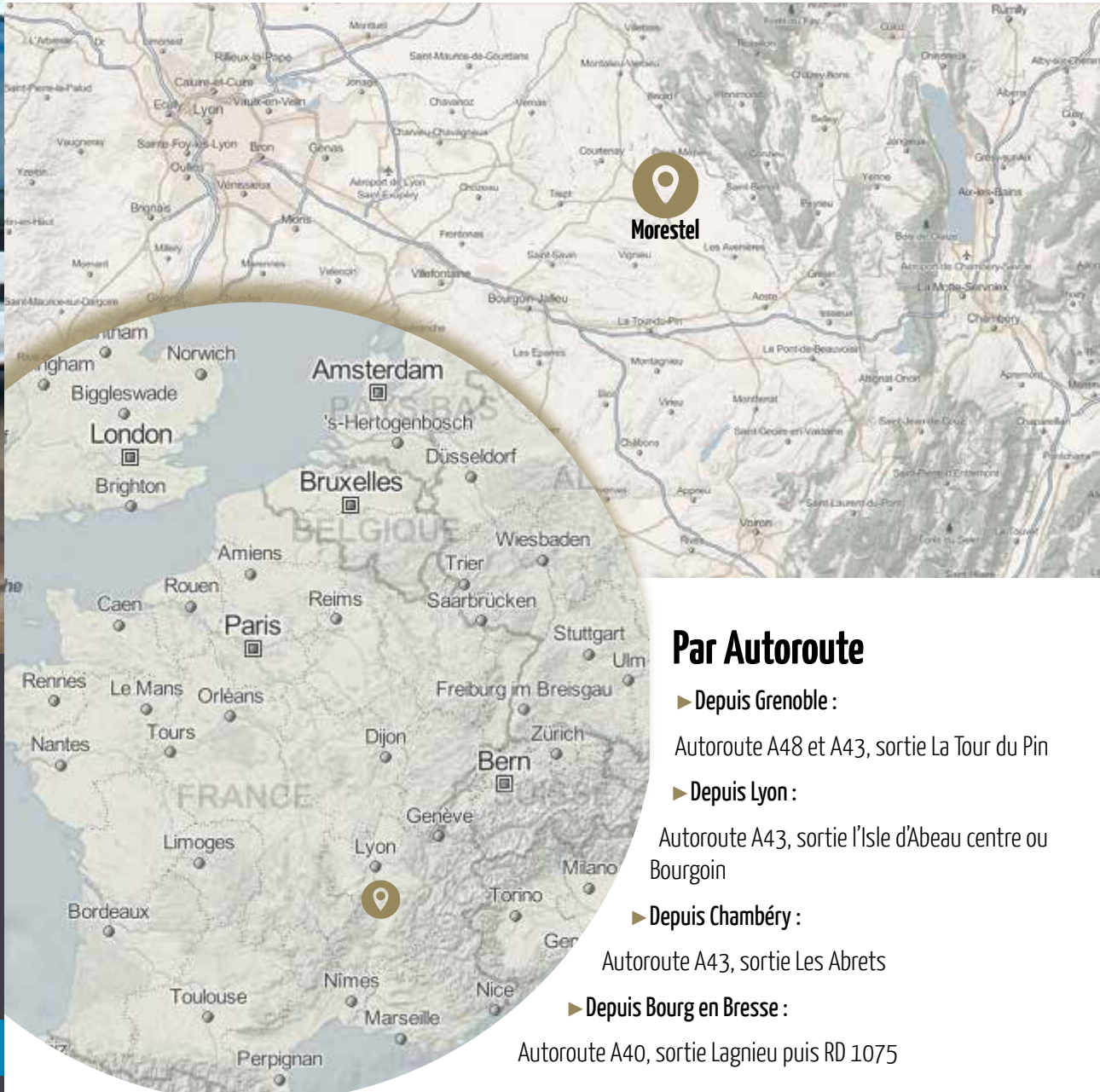
MORESTEL

SPÉCIAL AUTOCARISTES



Office de Tourisme de Morestel - 100, Place des Halles - 38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59 Fax : 04 74 80 56 71 E-mail : infos@morestel.com Web : www.morestel.com

Idéalement située au carrefour de pôles économiques que sont Lyon, Grenoble, Chambéry et Bourg-en-Bresse, Morestel est une ville charismatique qui ne manque pas de couleurs !



Par Autoroute

- ▶ **Depuis Grenoble :**
Autoroute A48 et A43, sortie La Tour du Pin
- ▶ **Depuis Lyon :**
Autoroute A43, sortie l'Isle d'Abeau centre ou Bourgoin
- ▶ **Depuis Chambéry :**
Autoroute A43, sortie Les Abrets
- ▶ **Depuis Bourg en Bresse :**
Autoroute A40, sortie Lagnieu puis RD 1075

Distance de Morestel à...

- ▶ Chambéry - 45 km
- ▶ Lyon - 58 km
- ▶ Bourg en Bresse - 60 km
- ▶ Grenoble - 62 km
- ▶ Annecy - 102 km
- ▶ St Etienne - 113 km
- ▶ Genève - 138 km
- ▶ Marseille - 357 km
- ▶ Paris - 506 km

CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com



PROPOSEZ MORESTEL À VOS CLIENTS ET PROFITEZ D'UNE OFFRE ENTIÈREMENT DÉDIÉE !

Petite bourgade, Morestel ne compte pourtant pas moins de 6 espaces d'expositions*, de quoi permettre à chacun de trouver son bonheur au travers des nombreux artistes représentés.

*Espace Pictur'Halles, Tour Médiévale, Maison Ravier, Galerie Carmin, Galerie Bertulesi, boutique des artisans d'art.

La visite commentée de la vieille ville de Morestel inclut l'église Saint Symphorien inscrite à l'Inventaire des Monuments Historiques ; la Tour Médiévale datée du XIVème siècle entièrement restaurée et transformée en espace d'exposition ; l'ascension au sommet de la Tour avec sa Table d'Orientation et enfin la découverte des ruelles pittoresques de la vieille ville.

L'Office de Tourisme de Morestel met un point d'honneur à offrir à ses partenaires autocaristes les meilleures offres touristiques. C'est pourquoi **des tarifs adaptés vous sont réservés.**



Bon à savoir : l'ensemble de la visite se fait à pieds

Le chauffeur dépose les membres du groupe Place des Halles, devant l'Office de Tourisme se stationne sur la Place du 8 Mai 1945 (adaptée aux cars) - Le groupe est alors ramené à ce point de RDV. *Plan de ville disponible au format numérique sur demande.*



CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com



ESPACE PICTUR'HALLES



Peintures et sculptures contemporaines
<http://www.morestel-expos.com>

TOUR MÉDIÉVALE



Peintures, sculptures dans le cadre médiéval du donjon.
<http://www.morestel-expos.com>

MAISON RAVIER



Exposition des toiles du peintre paysagiste F.A. Ravier, dans la maison où il vécut. <http://www.maisonravier.com>

GALERIE DES ARTISANS D'ART



10 artisans locaux se sont réunis pour vous faire découvrir leur créations (joaillier, reliure, tourneur sur bois, luthier...)

GALERIE BERTULESSI



Exposition permanente : «Le Monde de l'invisible»
<http://www.nadine-bertulessi.fr>

GALERIE CARMIN



Artiste franco-allemande
<http://www.carmin-gallery.com>

CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
 38 510 MORESTEL
 Tél : 04 74 80 19 59
 Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com

Afin de faciliter vos démarches et pour prolonger la visite en seconde partie de journée, l'Office de Tourisme peut à votre demande réserver les sites ci-dessous dans un rayon de 6 à 18 km :

BRANGUES, VILLAGE DE LITTÉRATURE

Brangues village de littérature, vous accueillera dans son petit musée dédié à Stendhal et Paul Claudel. La visite du village permet de suivre pas à pas l'affaire Berthet, fait divers ayant inspiré Stendhal pour son roman "le Rouge et le Noir". L'écrivain et diplomate Paul Claudel y acquit un château où il y a sa sépulture.



MAISON DE LA PIERRE AU CIMENT

Cet espace met en avant le bassin carrier emblème du patrimoine local de Montalieu Vercieu où vous découvrirez les différentes techniques de tailles de pierres. Une partie de la Maison est dédiée au quotidien des tailleurs de pierre de la fin du XIX^e siècle.



LE MOULIN D'ARCHE

Visite du moulin du XVI^e siècle fabrication de farine et boulangerie artisanale. Elu meilleur pain par le Guide Hachette du Bio



MUSÉE DU TISSERAND DAUPHINOIS

Dans une ancienne usine de tissage réhabilitée, des métiers à bras jacquard du XIX^e siècle, façonnés et velours, dévidoirs, ourdissoirs, canetières à pédales, fonctionnent pour vous faire revivre le tissage d'antan.



CAVEAU PERDRIX

Domaine de Villeneuve à St Benoit
Visite du caveau et dégustation gratuite. Durée de la Visite 1h00.
Grand parking et accès de plain-pied.



CAVEAU DE VAREPPE À GROSLÉE

Dans une demeure du XV^e siècle, située au milieu du vignoble et au pied de la montagne, Jean-Marc Lyandrat vous parlera de cette bâtisse et vous fera déguster son vin. Accès de plain-pied.



CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com



**SÉLECTIONNEZ UN OU PLUSIEURS SITE(S) EN CHOISSANT LES
OPTIONS DE VOTRE CLIENT SUR LE BON DE RÉSERVATION.**



LE SOUSCRIPTEUR

Raison Sociale

Adresse

Code Postal Ville

Tél. Fax.

Site internet E-mail

N° de licence

RÉSERVE UNE VISITE COMMENTÉE DE MORESTEL

Le / /2017 à h..... pour un groupe constitué de personnes.

OPTIONS N° (COCHER LA/LES CASES SOUHAITÉES)

- 1 Visite de la vieille ville (1h45) **5€/PERS.**
- 2 Visite de la vieille ville + Maison Ravier (2h15) **8€/PERS.**
- 3 Visite de l'élevage d'autruches du "Père Louis" + dégustation de produits (2h) **6.50€/PERS.**
- 4 Arrêt chez un producteur de pommes (de Septembre à Avril) **GRATUIT**
- 5 Brangues, village de littérature (2h30) **2€/PERS.**
- 6 Maison de la Pierre et du Ciment (15 pax minimum - 1h30) **5€/PERS.**
- 7 Le Moulin d'Arche - plusieurs options possibles (1h30) **GRATUIT**
- 8 Musée du Tisserand Dauphinois (1h30) **3.50€/PERS.**
- 9 Caveau Perdrix - St Benoît - visite guidée + dégustation (1h) **GRATUIT**
- 10 Caveau de Vareppe - Groslée - visite guidée + dégustation (1h) **GRATUIT**

RESTAURANTS

- 11 Restaurant sélectionné :
- Je joins au bulletin le Menu sélectionné

VOIR DÉTAILS PAGES SUIVANTES

CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com



Bon à savoir : nous vous accordons 0.50€/pers. de réduction pour les options n°1 et 2 à partir de 50 personnes inscrites.

À

Le / /2017

Cachet et signature obligatoires

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

- Article 1 : Les groupes doivent être constitués de 15 personnes minimum ;
- Article 2 : La réservation doit s'effectuer au minimum 15 jours avant la date prévue ;
- Article 3 : La confirmation du nombre de participants doit intervenir dans les 8 jours avant la visite ;
- Article 4 : En cas de désistement de certains membres du groupe, le nombre de personnes facturé sera celui confirmé dans les 8 jours précédant la visite.
- Article 5 : Paiement à l'arrivée ou au plus tard dans les 30 jours à réception de la facture.
- Article 6 : Le client doit se présenter le jour précisé et à l'heure mentionnée sur le présent contrat. En cas d'arrivée tardive, il s'engage à avertir l'Office de Tourisme.

ATTENTION :
IL EST NÉCESSAIRE DE CHOISIR UN REPAS UNIQUE POUR TOUS LES PARTICIPANTS

HÔTEL DE FRANCE - MORESTEL 385 10

Menu de groupe : 24 euros

Kir de bienvenue et ses petits feuilletés maison

Ravioles de St Marcelin en crème légèrement poivrée

ou

Salade César poulet fermier

Pavé de saumon rôti, spaghettis de légumes et riz créole, sauce crustacée

ou

Cuisse de poulet fermier label rouge, poêlée de champignons et pommes de terre fondantes avec jus de viande corsé

Faisselle régionale

ou

Assiette de fromages sec

Tarte fine aux pommes et son Amandine

ou

La Traditionnelle Crème Brûlée

Ce menu comprend sur la base d'une personne : 1/4 de vin (rouge/blanc/rosé), café. Gratuité pour le chauffeur.

LA GRILLE 2 - MORESTEL 385 10

Menu terroir de France : 22,50 euros

Salade Norvégienne au saumon fumé

ou

Salade Lyonnaise

Suprême de volaille aux écrevisses

ou

Rôti de veau à la crème forestière

Assortiment de légumes dont Gratin Dauphinois

Fromage blanc frais à la crème

ou

Fromages secs

Vacherin glacé sur coulis de fruits

ou

Tarte aux pommes et crème glacée caramélisée

BOISSONS INCLUSES : 1 Kir régional, sur la base de 1 / personne, Amuse-bouches, Vin blanc ou rouge, sur la base de 25cl par personne, Eaux minérales, sur la base de 50cl par personne, Café, sur la base de 1 par personne.
CONDITIONS PARTICULIER-ES : Gratuité Chauffeur - Gratuité Accompagnateur à partir de 25 personnes.

CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com



LE CHANTEGRIT - CREYS MÉPIEU 38510

Le chef Loïc NORMAND vous propose :

Menu à 24 euros (formule tout compris)

Croustillant de reblochon de salade du moment et pomme golden
ou
Terrine de lapereau au muscadet, confiture de figue violette

Poitrine de volaille poêlée aux champignons des bois, gratin dauphinois, moelleux de petits pois
ou
Pavé de cabillaud et sa nage de petits légumes au safran

Assiette de fromage sec ou fromage blanc

Tiramisu aux spéculos
ou
Nougat glacé et son coulis de fruits rouges

Café

Ce prix comprend : un pichet pour 4 (AOC masterel ou chardonnay du Bugey ou côte du Rhône les fouquieres), carafe d'eau plate ou gazeuse. Gratuité pour le chauffeur.

LE CAPELLA - RESTAURANT DU CHÂTEAU DE CHAPEAU CORNU - VIGNIEU 38890

Passez un moment unique dans le cadre enchanteur de ce château du XIII^e siècle !

Menu à 29 euros (formule tout compris)

Kir de bienvenue et amuse-bouche

Terrine de Lapereau au Foie Gras, salade de jeunes pousses et confit d'oignon rouge
ou
Truite d'Isère juste cuite, garniture Grenobloise
ou
Ballottin de pintade au Foie Gras et confiture d'oignon rouge

Dos de Cabillaud rôti, tagliatelle de légumes et tomate confite, émulsion coco-Combava
ou
Quasi de Veau au sautoir, mousseline de carotte jaune et millefeuille de pomme de terre

Fromage blanc

Entremet mangue passion
ou
Gourmandise au chocolat

Café

Ce menu comprend, sur la base d'une personne : 3/4 de vin. 1 Gratuité chauffeur pour 25 personnes

CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com





L'AUBERGE DU MOULIN D'ARCHE - BOUVESSE QUIRIEU 38390

Sur la fin du repas, organisation de la visite du Moulin et de la boulangerie. Une visite du Moulin, même s'il est arrêté, permet de donner quelques détails sur son mode de fonctionnement. Puis présentation de l'activité de fabrication artisanale du pain...avec un savoir faire qui existe depuis toujours. Les visiteurs pourront s'ils le souhaitent acheter du pain avant le départ.

Groupes acceptés à partir de 30 personnes – programme incluant la gratuité du chauffeur.

Menu a 24.50 euros (formule tous compris)

Apéritif de bienvenue :

Coupe de Montagnieu

(vin pétillant local élevé sur les coteaux face au Moulin)

Salade croustillante, trilogie de croustillants de chèvre en feuille de brique

Porcelet confit au four à bois accompagné de graton dauphinois maison

Pain perdu du Moulin d'Arche accompagné de sa boule de glace caramel beurre salé

Café

boisson comprise : pichet de blanc ou rouge (50 cl pour 2 personnes) et carafes d'eau.

L'auberge du Moulin d'Arche est installée dans un vieux Moulin à eau daté de 1571: l'ambiance "bois" se complète par du vieux mobilier chiné. l'espace est chauffé par des poêles à bois. La cuisine se base sur des produits frais et essentiellement locaux. Spécialité : le porcelet confit dans les fours à bois de la boulangerie la chaleur résiduelle des four à bois est utilisée (jamais sous 100°) pour confire le porcelet pendant 12 heures.



CONTACTEZ-NOUS !

100, Place des Halles
38 510 MORESTEL
Tél : 04 74 80 19 59
Fax : 04 74 80 56 71
infos@morestel.com
www.morestel.com

