

Week-end bien-être, rando et gastronomie

Doubs Central

à partir de **150 €** / personne
2 jours/1 nuit > toute l'année



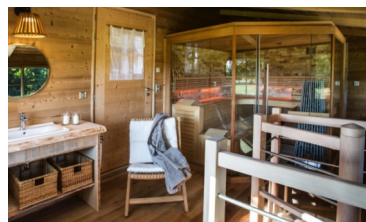
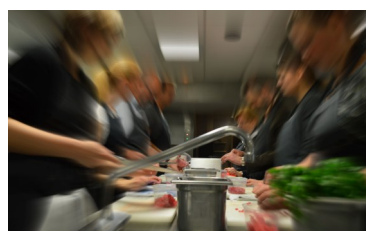
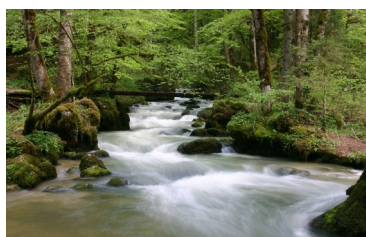
Quand bien-être et nature s'invitent au fil d'une découverte des Sites remarquables du goût, c'est une alchimie inattendue qui s'offre à vous aux portes du Haut-Doubs.

Entre balades en pleine nature dans l'écrin du **cirque de Consolation**, visite de l'incontournable **écomusée des Maisons comtoises**, cours de cuisine chez l'un des restaurateurs du réseau des Sites remarquables du goût, nuit, dîner comtois et pause bien-être en chambre d'hôtes 5 épis, ce week-end est un voyage enchanteur au cœur d'un terroir authentique et surprenant.

Et vous ne repartirez pas les mains vides car un **cadeau gourmand** vous sera spécialement réservé en guise de bienvenue dans un pays où les tuyés, cheminées traditionnelles des fermes comtoises, vous révèlent les secrets d'un savoir-faire ancestral et des saveurs inimitables aujourd'hui reconnues au **patrimoine Mondial de l'Unesco** : saucisses et Jésus de Morteau, saucisses de Montbéliard, jambons fumés du Haut-Doubs, brési...

Bon voyage en pays comtois !

À découvrir également à proximité durant ce séjour : visite de la Ferme du montagnon de Fournets-Luisans ; livret découverte de l'Espace naturel sensible de Brémontans (coup de cœur spécial famille) ; visite du Gouffre de Poudrey et du Parc Dino-Zoo...



Votre séjour comprend :

- la nuit en chambre d'hôtes 5 épis, chambre double,
- le dîner comtois avec petit déjeuner gourmand,
- les boissons,
- l'accès à l'espace bien-être (sauna, espace massage, douche hydro-massante,
- le cours de cuisine ou le déjeuner chez l'un des restaurateurs de l'association « Site remarquable du goût »,
- l'entrée au musée de plein air des Maisons comtoises,
- le cadeau de bienvenue (à retirer chez un producteur de salaisons ou dans l'une des fruitières à comté du Pays des Portes du Haut-Doubs,
- une randonnée dans le cirque de Consolation.

Vous allez aimer...

- l'ambiance conviviale de votre cours de cuisine,
- la saveur incomparable des salaisons du tuyé,
- la qualité de l'accueil et l'espace bien-être.