



L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL

Soirée IGLOOM

INFOS PRATIQUES

SITES DE PRATIQUE Autrans

PÉRIODE

De Décembre à Avril Et de Juin à Septembre

DURÉE

Soirée

CONDITION PHYSIQUE

Accessible à tous sauf contre-indication médicale

MATÉRIEL FOURNI

Frontales et Raquettes à neige

MATÉRIEL PERSONNEL

Chaussures de randonnée ou bottes de neige Vêtements chauds et imperméables Bonnet, gants

\ Une soirée surprenante dans un cadre insolite. \

Venez passer un **moment unique** qui surprendra votre équipe dans un environnement **sauvage et magique.**

En hiver « l'Igloom » est accessible uniquement en **raquette à neige** ce qui lui confère une ambiance sauvage et reculée.

Après une petite randonnée **réalisable par tous**, vous atteindrez ce lieu surplombant le petit village d'**Autrans**. Ambiance et surprise garanties lors de la découverte de ce lieu tout simplement **magique**.

Pour les groupes de 20 personnes minimum jusqu'à 40 personnes maximum





L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL

Soirée IGLOOM

TARIFS

En € NDT Base 20 personnes Maximum 40 personnes

RANDO et Mano à Mano 71 €/personne

RANDO et Petit Tonnerre 71 €/personne

Option : Apéro Givré, bar nature 15 €/personne

Retour à la lueur des flambeaux et dégustation de chartreuse en chemin 5 €/personne \MENUS\

Choisir entre ses deux menus pour tout le groupe parmi :

MENU: « Maxi Mano à Mano »

Apéritif: Kir

Fromages: Bleu du Vercors AOC et raclette traditionnel

Charcuterie et salade verte

Dessert : Crumble pomme, myrtille Café ou tisane

Vin: ¼ de litre par personne (vin de pays du Gard)

La cuisson sur barbecue de table est assurée par le client et la suite du repas se déroule en autonomie. **MENU: « Petit Tonnerre »**

Apéritif : Rosito Maison et boisson sans alcool Bretzels, tomates cerise

- Filet de poulet mariné thym citron, menthe fraiche et curcuma
- Pommes de terre en robe des champs maison avec crème fouettée à la ciboulette
- Salade verte d'accompagnement

Dessert : Crumble pomme, myrtille et framboise Café ou tisane

Vin : 1/4 personnes (1 bouteille 75cl/pers) rouge, blanc ou rosé Chatillon en Diois, Vercors sud

*Appareil de table avec poêlons «Petit Tonnerre»

Données non contractuelles, les budgets d'organisation restent soumis à devis.



L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL







Données non contractuelles, les budgets d'organisation restent soumis à devis

VERT ET BLANC ORGANISATION

695, route de Grenoble 38250 LANS-EN-VERCORS SARL au capital de 7622€ - Habilitation tourisme n°HA038960025 SIRET 39843423300019-APE 92600- DDJS - N° 03894ET0059