VERT&BLANC

ORGANISATEUR D'ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

SÉMINAIRE / ÉVÈNEMENTIEL / SPORTIF

SOIREE IGLOOM

VERT&BLANC ORGANISATION

L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES
D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL

06 19 58 31 78 OU **04 76 95 99 45**
CONTACT@VERTETBLANC.ORG
WWW.VERTETBLANC.ORG

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

VERT & BLANC ORGANISATION

L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL

06 19 58 31 78 OU 04 76 95 99 45
CONTACT@VERTETBLANC.ORG
WWW.VERTETBLANC.ORG

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

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

\ MENUS \

Choisir entre ses deux menus pour tous 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

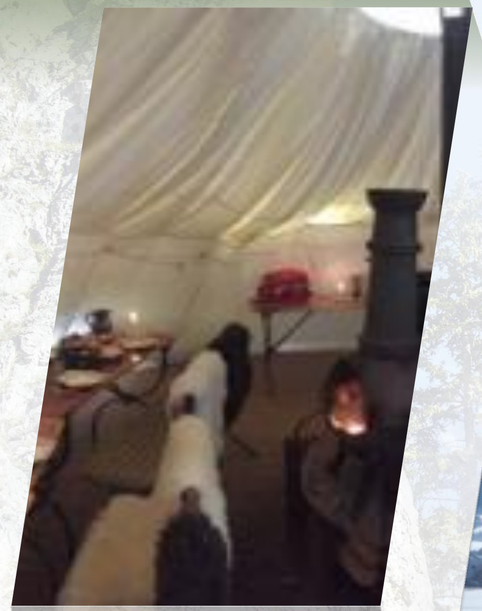
***Appareil de table avec poêlons «Petit Tonnerre»**

VERT & BLANC ORGANISATION
L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL
06 19 58 31 78 OU 04 76 95 99 45
CONTACT@VERTETBLANC.ORG
WWW.VERTETBLANC.ORG

VERT&BLANC EN IMAGE

Nous vous concoctons un programme sur-mesure en fonction de vos envies et objectifs. Toutes nos activités sont encadrées par des professionnels diplômés d'état.

DANS LE TIPI



AUTRANS

POELE A BOIS

TIPI

SOIREE TIPI

VERT&BLANC ORGANISATION

L'EXPERTISE DE 30 ANNÉES
D'ACCOMPAGNEMENT ÉVÉNEMENTIEL

06 19 58 31 78 OU **04 76 95 99 45**
CONTACT@VERTETBLANC.ORG
WWW.VERTETBLANC.ORG

VERT&BLANC

ORGANISATEUR D'ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

SÉMINAIRE / ÉVÈNEMENTIEL / SPORTIF

PARTAGEZ L'AVENTURE EN ÉQUIPE

VERT&BLANC ORGANISATION

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

06 19 58 31 78 OU **04 76 95 99 45**
CONTACT@VERTETBLANC.ORG
WWW.VERTETBLANC.ORG