

# LYON, Déjeuner-Croisière... 350 km

**130.-- CHF**  
**Autocar**  
**& Repas Croisière**  
**& Visite**  
**Apéritif & Boissons**  
**comprises**



**Embarquez à bord du bateau restaurant Hermès au quai Claude Bernard, près du pont de l'université. Découvrez la navigation sur le Rhône et la Saône en longeant le quartier de la confluence avec ses bâtiments aux architectures innovantes.... Découvrez également le vieux Lyon et ses façades colorées, venez découvrir la deuxième ville de France...**

**07H45 GENEVE/** Endroit de prise en charge à convenir  
Départ via la douane de Bardonnex – BELLEGARDE – (autoroute des Titans)

**09H15 NANTUA/ Pause-café croissant**  
Continuation via PONCIN – MEXIMIEUX

**11H30 LYON/ Quai Claude Bernard**

**12H10 Embarquement et départ pour une croisière repas** en descendant le Rhône à partir des universités et de l'Hôtel Dieu, jusqu'au confluent de la Mulatière. Remontée de la Saône en longeant les quartiers du vieux Lyon, de Saint-Georges à Saint-Jean, au pied de la colline de Fourvière. C'est l'ensemble renaissance le plus important d'Europe après Venise, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Continuation par Vaise, quartier du 18ème siècle et l'île Barbe, charmant îlot de verdure chargé d'histoire - retour au quai vers 15h00.

**15H30 LYON/ Musée des Confluences (visite libre)**

Musée d'histoire naturelle, d'anthropologie, des sociétés et des civilisations hébergé dans un bâtiment de style déconstructiviste de l'agence d'architecture Coop Himmelb.

**17h30** Reprise de votre autocar et retour direct sur GENEVE (Fin de nos services).

## **INCLUS :**

- Autocar Grand Tourisme à disposition (35 personnes minimum par autocar)
- Chauffeur qualifié et expérimenté
- NANTUA/ Pause-café du matin (1 boisson chaude à choix et 1 croissant)
- LYON/ Repas Croisière avec apéritif et boissons (12H00-15H00)
- LYON/ Entrée et visite libre du Musée des Confluences

## **Remarque :**

Menu unique pour l'ensemble du groupe.

## **MENU**

*Kir ou Cocktail sans alcool*

*Terrine Lyonnaise,  
son chutney d'oignons  
et raisins blonds,  
réduction au vinaigre  
balsamique,  
toast de pain de mie*

*Cuisse de volaille confite  
Crèmeux de volaille  
au foie gras et citron confit  
Ecrasé de pommes de terre  
aux champignons*

*Fromage blanc en faisselle*

*Soufflé glacé  
au Grand-Marnier*

*Vins du Pays d'Oc  
Blanc : Chardonnay  
Rouge : Merlot  
1 bouteille / 4 personnes  
Eaux minérales  
Café*