

Neige
et
Plein Air



VILLAGE DE VACANCES
CAP FRANCE

CAPFRANCE
AUTHENTIQUE



Séjours
familiales
Hiver

Lamoura - Haut Jura
Altitude 1160 m

STATION DES
ROUSSES
lesrousseau.com

Séjours Raquettes
Séjours Randonnées
et Bien-être

Renseignements
et réservations :

05 46 28 93 00

contact@neigepleinair.com

www.neigepleinair.com

HIVER
Séjour
PASSION

Séjours familles à LAMOURA



Votre séjour comprend :

- Hébergement (65 chambres tout confort avec TV)
- Pension complète : cuisine traditionnelle jurassienne
- Accès à l'Espace Aquatique (piscine couverte et chauffée, sauna et hammam)
- Randonnées Raquettes accompagnées par notre guide de Moyenne Montagne
- Club enfants et Ados*
- Soirées animées
- Sortie et accès au gîte d'altitude des Auvernes

Coup de cœur!



Initiation ski de fond avec un moniteur ESF diplômé (demi-journée)



*CLUB ENFANTS ET ADOS (vacances scolaires) de 3 à 15 ans, encadrés par des animateurs diplômés



RÉCONCILIEZ-VOUS
AVEC VOTRE CORPS !
Hammam - Sauna
Piscine couverte et
chauffée

Séjour
RANDO &
BIEN-ÊTRE

COURS DE YOGA

Envie de sérénité et de relaxation
Besoin de se sentir bien...
Retrouvez votre tonus !



Le séjour comprend :

Les mêmes prestations que le « **Séjour passion** » avec en plus **cours de yoga et gym aquatique, pour le même prix !!!**

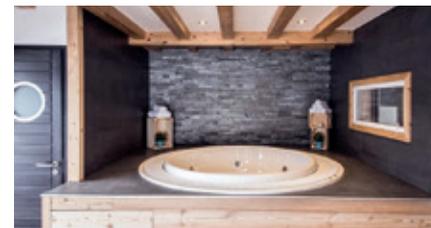
RESSOURCEZ
VOUS

Quand ?

Du 19
au 26 mars
2022

Profitez d'une
remise de 10%

sur les soins proposés par
le spa Ô Chalet Zen situé à deux pas
du Village Vacances.



Un séjour
exceptionnel
au prix de
509€
par personne

Une journée au gîte d'altitude des Auvernes



Partez en raquettes ou à skis de fond... en pleine nature avec notre animateur à la découverte du trésor de Neige & Plein Air.

En chemin, il vous fera découvrir la faune du Haut-Jura, les traces d'animaux sauvages et l'histoire de la région.

Notre gîte d'altitude vous accueillera pour une pause bien méritée et un repas chaud : raclette, grillades...



Les Rousses La station aux 4 villages

Bois d'Amont, Prémanon, Les Rousses, et Lamoura vous proposent 5 massifs de ski alpin pour tous les niveaux de pratique : le domaine Franco-Suisse qui regroupe les massifs des Tuffes (France) et de la Dôle (Suisse) ainsi que les massifs de la Serra, de Noirmont et de Bellefontaine.

Le domaine skiable... Ski de fond et ski alpin

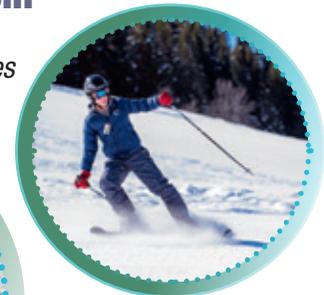
*1160 à 1680 m d'altitude • 30 canons à neige • 3 snowparks
7 pistes vertes • 8 pistes rouges • 8 pistes bleues • 7 pistes noires*

En raquettes...

Si vous êtes adeptes des promenades ou des randonnées en raquettes, toujours à partir du village de vacances, vous ne résisterez pas au plaisir de fouler la poudreuse en direction de la forêt du Massacre ou du gîte des Auvernes.

Les chiens de traîneaux

Encadrés par des mushers professionnels, blottis sous de grosses fourrures vous partirez en chiens de traîneaux découvrir les magnifiques paysages du Haut-Jura !



SÉJOUR Noël

Du 19 au 26 décembre 2021
(du dimanche au dimanche)

La venue du Père Noël, distribution de cadeau,
repas du réveillon de Noël
et soirée animée pour petits et grands.



SÉJOUR Nouvel An

Du 26 décembre 2021
au 02 janvier 2022

(du dimanche au dimanche)

Soirée festive spéciale Saint Sylvestre, repas d'exception,
animation tout au long de la soirée, décompte avant la nouvelle année.



RECETTE JURASSIENNE

Poulet au vin jaune et aux morilles (Jura)

Si vous avez fait un détour dans le Jura, vous aurez probablement goûté à cette spécialité locale. Le poulet au vin jaune et aux morilles est un plat délicieux. La sauce bien parfumée est crémeuse, la poulet fondant et les morilles à tomber !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 poulet fermier de 1,5 kg
- 100 à 150 g de morilles fraîches
- 2 oignons jaunes
- 30 cl de vin jaune ou vin d'Arbois
- 20 cl de crème fraîche liquide
- ½ cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 jaunes d'oeufs
- Beurre, huile
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Préparation : 30 min - Cuisson : 1 h

1. Coupez le poulet en morceaux en conservant la carcasse que vous couperez en 4.
2. Fendez en deux les morilles et passez-les rapidement sous l'eau.
Égouttez-les sur un torchon.
3. Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans un peu de beurre.
4. Ajoutez les morilles et laissez cuire 5 min à couvert. Réservez.
5. Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une cocotte.
Faites-y revenir les morceaux de poulet avec sa carcasse. Salez.
Puis laissez cuire 20 min sur feu moyen, en remuant de temps en temps.
6. Retirez l'excédant de gras et versez le vin jaune. Couvrez et laissez cuire 5 min.
7. Ajoutez la crème fraîche, les morilles et poursuivez la cuisson 30 min sur feu moyen.
8. Retirez les morceaux de viande, la carcasse et quelques morilles.
9. Réalisez la sauce : sur feu doux, ajoutez le vinaigre de vin blanc et les jaunes d'oeufs avec un fouet ou une fourchette. Attention de ne pas faire bouillir.
10. Remettez les morceaux de viande, les morilles et réchauffez sur feu doux, sans faire bouillir la sauce.



COMMENT SE RENDRE AU VILLAGE DE VACANCES ?



Par TGV :

PARIS gare de Lyon / Bourg en Bresse
Changement pour Saint-Claude
Navette : Saint-Claude / Lamoura



Par LA ROUTE :

- De PARIS, autoroute A6, A36, A39, sortie Poligny ou Lons-le-Saunier
- De l'Ouest et du Sud, autoroute A42, A404 sortie Oyonnax / Saint-Claude



Par AVION :

Aéroport de Genève (50 km)
Aéroport Saint-Exupéry-Lyon (130 km)



INFOS • SÉJOURS • TARIFS • RÉSERVATIONS • AVIS

Consultez le site

www.neigpleinair.com

Téléchargez vos documents

Retrouvez nous sur :   NEIGE ET PLEIN AIR



Village de Vacances Neige et Plein Air

La Combe du Lac - 39310 LAMOURA
Tél. : 03 84 41 22 45 - Fax : 03 84 41 21 18



Renseignements et réservations

Siège administratif : BP 3033 - 17031 LA ROCHELLE Cedex 1
Tél. : 05 46 28 93 00 - Fax : 05 46 28 93 05

contact@neigpleinair.com www.neigpleinair.com

