

Le musée de l'eau. Pont-en-Royans



Le couvent des Carmes. Beauvoir en Royans

sorties groupe 2010
6 journées "coup de cœur"

ROYANS VERCORS - ISERE - DAUPHINE

Le musée de l'eau **Pont-en-Royans**

Au cœur de Pont-en-Royans, porte du Vercors

Ouvert sur la rivière la Bourne, face au site classé des Maisons suspendues Le musée de l'eau est un complexe audacieux, ludique, scientifique, culturel et pédagogique, consacré à l'eau sous toutes ses formes.

Les eaux du Vercors, les eaux du Monde, l'eau poétique et vitale, le sujet, objet de ce musée, semble inépuisable ...

3 salles d'expositions interactives et ludiques
1 salle de cinéma avec films en relief (3D)
1 bar à eaux et une collection d'eau unique de plus de 1700 bouteilles

Visite guidée d'1 heure,
cinéma et dégustation d'eaux...



Le restaurant du musée de l'eau

Le restaurant du musée de l'eau situé à Pont en Royans, en surplomb de la rivière, peut accueillir jusqu'à 150 personnes en une salle. La salle à manger, aux lignes contemporaines, abrite régulièrement de magnifiques expositions de photos sur l'eau. La terrasse, rafraîchie par des brumisateurs géants, devient à la bonne saison, un lieu incontournable du Royans Vercors.

Recommandé et cité dans de nombreux guides, le restaurant du musée de l'eau propose une cuisine de grande qualité qui met en scène les spécialités du Royans, du Vercors et du Dauphiné comme les Ravioles du Royans, le Saint Marcellin, la caillette, la truite et le bleu du Vercors, ... La carte est révisée chaque saison et le restaurant possède le label "Marque parc" pour les nombreux produits issus des fermes du Vercors et du Sud grésivaudan.



Le musée de l'eau
Ouvert toute l'année, tous les jours
04 76 36 15 53. www.musee-eau.com

Le couvent des Carmes **Beauvoir-en-Royans**

Le couvent des Carmes de Beauvoir en Royans



Berceau de l'histoire des Dauphins, le Couvent des Carmes surplombe la vallée de l'Isère, sous les contreforts verdoyants du massif du Vercors. Situé en bordure d'un bourg médiéval fortifié, au cœur d'un environnement naturel exceptionnel, ce couvent restauré du 14^{ème} siècle renoue avec son histoire et vous invite à la découverte de la Flore du Vercors.

Restaurant "Le Bistrot des Carmes"

Cuisine gourmande et du terroir dans un cadre médiéval. Menus groupes, formules à la carte sur commande.

Le Bistrot des Carmes est le lieu idéal pour une halte repas lors de vos excursions en Royans Vercors.

3 salles de restauration et une magnifique terrasse avec vue sur la cour intérieure.



Le couvent des Carmes
Ouvert toute l'année
04 76 38 01 01. www.couventdescarmes.com

Restaurant du musée de l'eau Le Menu

MENU "EAU VIVE +" 1

Apéritif Kir ou Kir pétillant
 *
 Feuilleté aux fruits de mer
 *
 Filet de Carrelet sauce Dieppoise
 *
 Cuisse de Canard au Porto et Foie Gras
 Croustines et flan de carottes
 *
 Assiette de fromages régionaux
 *
 Ambassadeur aux fruits
 *
 Vin : 1 bouteille pour 4. Choisi parmi nos
 nombreux vins en fonction de
 votre choix de menu
 *
 Café

MENU "EAU VIVE +" 2

Apéritif Kir ou Kir pétillant
 *
 Terrine de Foie gras de Canard,
 compotée de figues
 Et son verre de blanc moelleux
 *
 Filet de Lotte sauce aux queues d'écrevisses
 *
 Noix de Veau forestière
 Au champignon des bois
 Gratin dauphinois et Flan de légumes
 *
 Assiette de fromages régionaux
 *
 Marquise au Chocolat
 *
 Vin : 1 bouteille pour 4. Choisi parmi
 nos nombreux vins en fonction
 de votre choix de menu
 *
 Café

MENU DU "TERROIR" 1

Apéritif Kir
 *
 Rillettes Oie et Porc
 *
 Truite du Vercors
 aux parfums du Diois
 (A la Clairette de Die)
 et Ravioles du Royans
 *
 Fromage blanc en faisselle
 *
 Gâteau au chocolat Crémeux,
 Poire et Sésame
 *
 Vin (1/4 par personne) et café

MENU DU "TERROIR" 2

Apéritif Kir
 *
 Salade " Royans Vercors "
 Aux Noix du Royans et au Bleu du Vercors
 *
 Cuisse de Canette aux parfums
 de Provence (jus Romarin, ...)
 Gratin Dauphinois et flan de légumes
 *
 Fromage blanc en faisselle
 *
 Crème Caramel et amandes
 *
 Vin (1/4 par personne) et café

MENU DU "TERROIR" 3

Apéritif Kir
 *
 Caillette fermière du Vercors en salade
 *
 Poule sauce suprême façon traditionnelle
 Et ses Ravioles du Royans
 (Au bouillon de Poule)
 *
 Fromage blanc en faisselle
 *
 Tarte aux Noix
 (Recette spécialité du Chef)
 *
 Vin (1/4 par personne) et café

Restaurant le Bistrot des Carmes Le Menu

MENU DES "CARMES" 1

Apéritif Kir ou vin de Noix
 *
 Salade Sud Grésivaudan :
 salade verte, noix, croûtons, caillette,
 saucisson cuit, terrine de campagne,
 tomate et vinaigrette à l'huile de noix.
 *
 Tête de veau sauce gribiche
 Galette de pommes de Terre et haricots verts
 *
 Fromage blanc
 *
 Crème brûlée à la Chartreuse
 et son cake aux noix
 *
 Vin : 1/4 par personne
 *
 Café

MENU DES "CARMES" 2

Apéritif Kir ou vin de Noix
 *
 Médaillon de saumon, son aspic macédoine,
 sa crevette et sa mayonnaise
 *
 Cuisse de pintade farcie sauce champignons
 Gratin Dauphinois
 *
 Fromage blanc
 *
 Crème brûlée à la Chartreuse
 et son cake aux noix
 *
 Vin : 1/4 par personne
 *
 Café

MENU "LA TABLE DES DAUPHINS" 1

Apéritif Kir ou vin de Noix
 *
 Foie gras de canard, ses toasts
 et son verre de blanc moelleux
 *
 Mignon de porc en croûte,
 duxelles de champignons,
 mousseline de courgettes
 et tomate provençale
 *
 Fromage blanc
 *
 Tourte aux pommes et sa glace vanille
 *
 Vin : 1 bt côte du Rhône pour 4

MENU "LA TABLE DES DAUPHINS" 2

Apéritif Kir ou vin de Noix
 *
 Salade Nordique
 Salade verte, tomate,
 saumon fumé, crevettes,
 filet de hareng
 *
 Blanquette de veau
 Gratin Raviolé
 (Spécialité du Royans)
 *
 Fromage blanc
 *
 Forêt noire
 *
 Vin : 1 bt côte du Rhône pour 4

En dehors des menus ci-dessus nous proposons une multitude d'autres formules : Menus festifs, menus gastronomiques, cocktails ... N'hésitez pas à nous contacter.

Les journées "coup de cœur"

Pour l'élaboration de nos journées

Nous vous proposons les partenaires suivants : Grottes de Choranche, Bateau à roue Royans Vercors, Jardin ferroviaire de Chatte, La Raviole du Dauphin, le Grand séchoir (musée de la noix), le mémorial de Vassieux en Vercors, la Pogne Pascalis et l'office de tourisme de Pont en royans

"Féeries du Vercors"



Visite guidée des Grottes de Choranche
Parcours accessible à tous, durée une heure environ
Féerie souterraine

•••
Déjeuner au restaurant du musée de l'eau
"Menu du terroir" au choix, boissons comprises

•••
Visite guidée du couvent des Carmes

•••
Visite du Jardin Ferroviaire de Chatte, Jardin, maquettes, trains miniatures

35 €/personne

"Au fil de l'eau"



Croisière sur le Bateau à Roue Saint Nazaire en Royans / la Sone. Superbe croisière d'1 heure sur la Bourne et l'Isère

•••
Déjeuner au restaurant du musée de l'eau
"Menu du terroir" au choix, boissons comprises

•••
Visite guidée du musée de l'eau

•••
Visite guidée de Pont-en Royans et du site classé des Maisons suspendues

37 €/personne

"La Journée des saveurs"



Visite de la fabrique des Pognes Pascalis. La plus ancienne boulangerie de Romans et Bourg de Péage
Arrivée à 10h pour assister à la fabrication

•••
Déjeuner au restaurant du musée de l'eau
"Menu eau vive +" au choix, boissons comprises

•••
Visite guidée du musée de l'eau

•••
Visite du musée de la Raviole du Dauphin à Chatte

42 €/personne

"La route du patrimoine"



Visite guidée du Grand Séchoir à Vinay, Capitale de la Noix de Grenoble (Dégustation en option)

•••
Déjeuner au Couvent des carmes dans un cadre médiéval

"Menu des Carmes" boissons comprises

•••
Visite guidée du Couvent des Carmes de Beauvoir en Royans

•••
Saint Antoine l'abbaye (en libre). Très beau village médiéval et Abbaye Gothique

30 €/personne

"Royans-Vercors une terre de Nature et d'Histoire"



Visite guidée du musée de l'eau à Pont en Royans

•••
Déjeuner au restaurant du musée de l'eau ou au Couvent des Carmes dans un cadre médiéval

•••
Visite guidée du Couvent des Carmes de Beauvoir en Royans : Musée sur l'histoire du Dauphiné et la flore du Vercors, jardin médiéval et verger ancien

•••
A partir de 29 €/personne avec restaurant du musée de l'eau

•••
A partir de 31 €/personne avec repas au couvent des Carmes

"Le Vercors historique"



Visite guidée du musée de l'eau à Pont en Royans

•••
Déjeuner au restaurant du musée de l'eau

•••
Le Vercors par Combe Laval, le belvédère du col de la machine et la forêt de Lente

•••
Visite guidée du mémorial à Vassieux en Vercors une page d'histoire du Vercors gravée dans toutes les mémoires...

29 €/personne

Sont inclus dans nos forfaits "journées coup de cœur" :

- Les visites, activités, dégustations..., citées dans les programmes
- Les repas boissons comprises

Ne sont pas inclus dans nos forfaits "journées coup de cœur" :

- Le transport
- Les autres consommations en dehors de celles citées dans les programmes journées

Comment réserver ? :

- 1 seul contact : 04 76 36 15 53 musee.eau@wanadoo.fr
 - Nous assurons la réservation de l'ensemble de la journée y compris les prestations extérieures. Service groupes et réservations du musée de l'eau et du couvent des carmes
- Le musée de l'eau BP 15 38680 PONT EN ROYANS

Conditions groupes :

- A partir de 15/20 personnes.
- Gratuits sur les journées complètes : Chauffeur(s) et une personne supplémentaire à partir de 40 payants



LE MUSÉE
L'EAU

Place du Breuil 38680 Pont-en-Royans
Tél : 04 76 36 15 53
www.musee-eau.com

COUVENT
des Carmes

38160 Beauvoir-en-Royans
04 76 38 01 01
www.couventdescarmes.com

Hôtel restaurant du musée de l'eau 2*
Numéro d'habilitation tourisme HA 038 08 0009