

Ski & Art de Vivre

7 jours - 6 nuits en appartement meublé au pied des pistes

Appartement surclassé (type 6 pers pour 4 pers)

*Un déjeuner dans un « restaurant d'exception »
tous les midis autour de l'Espace Diamant*

*Forfait **Espace Diamant** 6 jours*

7ème nuit offerte « pour prendre le temps »



- Base 4 adultes skieurs
- Type d'appartement : 2 pièces cabine ou mezzanine, ou 3 pièces pour 4 pers
- Forfait de ski Espace Diamant 6 jours et 6 déjeuners
- Taxe de séjour incluse
- Réservation Alpes Savoies Voyages ou centrale Office du tourisme

Semaines du 08 janvier au 11 février
et du 10 mars à la fin de saison 2012

739 € / pers

Semaines du 26 décembre 2011 au 02 janvier 2012
et du 11 février au 10 mars 2012:

919 € / pers

Nos adresses gastronomiques secrètes.....



La Griyotire à Praz sur Arly

Un décor soigné, une ambiance chalet la Griyotire vous accueille à Praz sur Arly et vous propose sa carte traditionnelle ou ses spécialités savoyardes telles que le farçement.

Les Arcades aux Saisies

Cadre savoyard, spécialités régionales, menus ou carte, cuisine soignée et terrasse ensoleillée.



Le Caprice des Neiges à Crest Voland

Une cuisine créée sur les traditions montagnardes, revisitée avec cœur et passion, dans un concept contemporain où les produits du moment sont sublimés pour révéler tous leurs secrets...

Le chef : Florent Roy



La Ferme du Chozal à Hauteluce

Restaurant 3 *, la Ferme du Chozal au pied des pistes à Hauteluce, une vue magnifique sur le Mont Blanc et le Beaufortain et une cuisine fine et créative, à base de produits locaux.

La Table du Diamant à Crest Voland.

Une ambiance feutrée ou un décor de chalet traditionnel, découvrez une cuisine créative et goûteuse dans un cadre somptueux.

Le chef : Paul Delvaux



La Montagnette à Flumet

Un petit chalet sur les pistes, situé à côté du Lac des Evettes sur les pistes de l'Espace Diamant.

Menus Savoyards, spécialités du terroir, casse croûtes, une adresse authentique.



La Ferme de Victorine à Notre Dame de Bellecombe

Ancienne ferme au cœur du Val d'Arly, un cadre rustique et chaleureux.

De la salle, on peut voir les animaux dans l'étable voisine.

Le chef : Denis Vinet

