



Une journée de prestige en toute liberté. Une Limousine sera à votre disposition durant la durée de l'excursion. Le chauffeur vous assistera dans vos démarches pour l'accès à l'Aiguille du Midi et à la Mer de Glace, ainsi que pour le restaurant

Informations	Description
Nom du tour	EXCLUSIVE TOURS : Chamonix Mont-Blanc - Aiguille du midi, Mer de glace et lunch** Michelin
Code produit	KEG105
Horaires	A votre hôtel

Description	Nos Exclusive tours sont des produits personnalisés adaptés à vos envies et de caractères prestigieux. Votre excursion débute par un entretien d'une heure avec une de nos guides soit le soir qui précède l'excursion ou le matin avant le départ afin de déterminer vos souhaits et de planifier votre journée. Votre excursion commencera à l'heure de votre choix, de préférence nous vous suggérons le matin de bonne heure, si possible départ à 7h30 (selon la période) afin de pouvoir bénéficier de la vue claire du matin (si la météo le permet), ainsi qu'un accès facile au « PAS DANS LE VIDE ». Une Limousine sera à votre disposition durant la durée de l'excursion. Le chauffeur vous assistera dans vos démarches pour l'accès à l'Aiguille du Midi et à la Mer de Glace, ainsi que pour le restaurant. L'Aiguille du Midi, est le plus haut sommet d'Europe. Les somptueux paysages qu'elle offre lui ont valu trois étoiles au guide Michelin, et font de ce site une des plus belles montagnes au monde. Vous passerez d'une altitude de 1000 à 3842m en 20 minutes. Une spectaculaire vue panoramique sur la vallée de Chamonix, les Alpes françaises, suisses et italiennes! Par temps clair, vous voyez même le Cervin, célèbre sommet et l'icône de la Suisse – On peut même le trouver sur les paquets de délicieux chocolat Toblerone. Le «Pas dans le vide» est une prouesse technologique avec plus de mille mètres de vide sous vos pieds à l'intérieur de cette boîte de verre. Exposée face au Mont-Blanc à 3842m, cette structure de conception unique au monde représente une véritable innovation technologique en matière d'architecture verre-acier, elle pourra résister à des vents de plus de 220km/h et à une amplitude thermique de 60°. Une expérience unique à vivre : vous pénétrez dans une cage de verre de 2m x 2m et pendant quelques minutes vous vous retrouvez en immersion avec la nature et 1000m de vide sous vos pieds. Possibilité de poursuivre avec un repas Gastronomique dans le renommé au restaurant étoilé Albert 1er. Adresse incontournable de Chamonix. Une ambiance chaleureuse et un repas de caractère. Un choix de menu qui vous sera présenté et commenté par notre guide lors de l'entretien de préparation Dans l'après midi, vous pouvez poursuivre votre visite en empruntant le train à Crémallière qui en 20 minutes vous emmènera au pied de la Mer de Glace, le plus grand glacier français avec ses 7 km de long et 200 m d'épaisseur vous aurez une vue imprenable sur la Mer de Glace. Un moyen de transport d'une autre époque. En télécabine ou à pied visite de la grotte de glace, située au cœur du glacier. Elle transcrit la vie des montagnards au 19ème siècle. Tout y est de glace, elle est retaillée chaque année. Soyez cependant attentifs quelque soit le moyens choisi, il y a 430 marches qui séparent l'entrée de la grotte de la télécabine. Un voyage en soi. Vous pouvez également faire le choix de flâner et faire du shopping dans les rues du pittoresque village de Chamonix. Un programme exclusif et sur mesure que nous avons fait pour vous pour faire de cette journée un souvenir inoubliable.
Durée du circuit	9h30
Important	Vous passez la douane Française et Suisse Le passeport est indispensable !!!
Informations enfants	Il est interdit aux enfants de moins de 2 ans de prendre le téléphérique de l'Aiguille du Midi

FAQ	Itinerary: Geneva Chamonix by the motorway, approximately 50 minutes Scenery: Perpetual snow all year round at the Aiguille du Midi
Inclus	- MULTI-PASS Aiguille du midi et Mer de glace - LUNCH Restaurant Albert 1er Vous choisissez deux plats parmi les trois proposés dans le menu « Petite fête gourmande du marché », chariots de fromages et pâtisseries. accompagné de deux verres de vins en accord avec le menu proposé. ----- Petite Fête Gourmande du marché Foie gras de canard de chez Dupérier confit entier dans sa graisse, pêche à la mélisse et miel de bourgeons de sapin. Dos de merlu de ligne en croûte d'olives, courgettes écrasées à la marjolaine, aubergine, fleur de courgette du jardin en tempura. Carré de cochon ibérique Bellota rôti, travers de porc fondant et boudin de la maison, haricots rouges. Les fromages frais et affinés. Le grand chariot de pâtisseries, les fruits et sorbets de saison. Petits fours, mignardises et chocolats.
Organisation par	Keytours S.A. 7 rue des Alpes 1211 Genève 1 Tél. +41 (22) 731 41 40 - Fax +41 (22) 732 27 07(www.keytours.ch)