

CHAMONIX ET LA MER DE GLACE

LES AMIS DE LA BALME

Jeudi 11 juin 2026



Départ de la Balme en autocar Grand Tourisme en direction de **CHAMONIX**.

Arrivée à **CHAMONIX** et embarquement à bord du **Petit train touristique** pour une **visite commentée de Chamonix** dans les rues de cette « ville de haute-montagne », connue dans le monde entier sous le nom de « Cham ». Panorama sur **le mythique Massif du Mont Blanc**. Riche d'un patrimoine diversifié, la ville offre au visiteur de découvrir des églises ou chapelles protestantes datant de plusieurs siècles, des hôtels et palace « Belle Époque », des fermes traditionnelles, des villas colossales. (Durée : 45 minutes).

☛ Déjeuner au restaurant.

L'après-midi, embarquez pour un voyage merveilleux, à **bord du train du Montenvers (train aller et retour inclus)** !

Bienvenue à bord de ce petit **train rouge à crémaillère**, connu du monde entier !

Depuis CHAMONIX à 1035 m, notre charmant train à crémaillère vous conduit en toute sécurité jusqu'à la gare du Montenvers, à 1913 m d'altitude, après 25 minutes d'un voyage inoubliable.

A vous l'émerveillement devant la célèbre Mer de Glace, véritable témoin des changements climatiques de notre époque ! Une fois à la gare du Montenvers, admirez les faces nord des Grandes Jorasses au bout du glacier de Leschaux. (Durée 2 heures).

En option et avec supplément : + 19 € par personne – Télécabine A/R et visite libre de la grotte

Reprise du train du Montenvers et arrivée à CHAMONIX. Retour direct à la Balme.

HORAIRE & LIEU DE DEPART :

- **7h45 LA BALME DE SILLINGY** - Parking Relais du Tomet

TARIF PAR PERSONNE :

- Base 41 à 49 participants par car : 99 €
- Base 31 à 40 participants par car : 108 €
- Base 25 à 30 participants par car : 112 €

LE PRIX COMPREND : Le transport en Autocar de Grand Tourisme, le déjeuner avec boissons incluses, les visites mentionnées au programme, 1 gratuité à partir de 31 participants (30 payants).

MENU :

Kir de bienvenue

Salade mixte (jambon blanc, dés de fromage)

Ou tarte au Beaufort ou Quiche Lorraine

Sauté de porc aux olives,

Ou Filet de colin et ses légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre.

Crème caramel Ou **Salade de fruits**

¼ de vin et café