Vals du Dauphiné
En Isère

2020

Votre proposition "GROUPE"

Renseignements
Office de Tourisme des Vals du Dauphiné
www.tourisme-valsdudauphine.fr

Les Vals du Dauphiné
communauté de communes

Pont-de-Beauvoisin
• tél. **04 76 32 70 74**
(toute l'année)

La Tour-du-Pin
• tél. **04 74 97 14 87**
(toute l'année)

Les Abrets en Dauphiné
• tél. **04 76 32 11 24**
(en période estivale)

Office de Tourisme des Vals du Dauphiné
3 bureaux à votre service :
Pont-de-Beauvoisin, la Tour du Pin et Les Abrets en Dauphiné (en saison estivale)
www.tourisme-valsdudauphine.fr

Groupes patrimoine

Extraction le 06feb2020

Patrimoine culturel

Ancienne Tuilerie BERTRAND

91 route de Montrevel · 38730 Doissin
04 74 92 22 47
07 86 99 96 82
gerard-bertrand@orange.fr
tuileriebertrand.jimdo.com

Cet ensemble patrimonial du XIX° siècle, particulièrement cohérent et unique en Isère, comprend encore l'essentiel de ses installations et abrite les principaux outils de fabrication.
Trois générations y ont assuré la production courante de tuiles mécaniques, plates ou creuses et plus occasionnellement celle de briques et de carreaux de terre cuite. L'intérêt patrimonial de ce site a été reconnu par le Conseil Départemental de l'Isère avec l'attribution en 2008 du label « Patrimoine en Isère ».
Possibles visites commentées par groupe de 20 personnes maximum.
Tarif entrée à l'appréciation du visiteur.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Sur invitation et réservation uniquement.

Tarifs
Participation libre.

Patrimoine culturel

Château de Pupetières

100 route de Virieu · 38690 Châbons
06 14 30 27 31
04 74 96 30 87
pupetiere@orange.fr
plantespupetieres@gmail.com
www.pupetieres.jimdo.com

Château aux somptueux décors de style Néo-gothique, restauré par Eugène Viollet-le-Duc en 1860.
Propriété de la famille de Virieu depuis sa construction au 13ème siècle puis détruit lors de la révolution française, le château fut reconstruit dans le style néomédiéval par Eugène Viollet-le-Duc à qui l'on doit également la restauration de Notre-Dame-de-Paris. La polychromie des tuiles vernissées, les décors intérieurs sont les témoins de ce que fût la renaissance des arts décoratifs à cette époque. Alphonse de Lamartine, ami de la famille, y trouva la source d'inspiration pour écrire son célèbre poème Le Vallon. Séjournant plusieurs étés de suite dans une maison proche du château, le peintre Johan Barthold Jongkind a croqué ces paysages, laissant derrière lui toute une série d'aquarelles. Ce lieu romantique a également inspiré Stéphanie de Virieu, élève de David , artiste peintre, sculpteur et la poétesse romancière, Anna de Noailles.

Ouvertures
Du 12/07 au 18/08/2020, tous les jours de 14h à 18h.
Ouverture pour les visites.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Virement

Tarifs
Adulte : 7 €
Enfant : 5 €
Groupe adultes : 5 €
Groupe enfants : à partir de 5 €.
Gratuit pour les moins de 12 ans.
Tarif enfant accordé aux 0 - 12 ans.
Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Location de salles : Nombre de salles : 3 Capacité maximum : 250
Prestations : Concert/spectacle · Congrès · Réception · Salon/exposition · Séminaire/réunion · Vidéoprojecteur · Ecran · Micro · Wifi dans la salle · Tables · Chaises · Piste de danse · Hébergement à proximité · Cuisine équipée · Espace de restauration · Traiteur libre

Patrimoine culturel

Château de Vallin

923 chemin de Vallin · 38110 Saint-Victor-de-Cessieu
04 74 33 45 19
06 12 38 62 30
lettre-de-france@laposte.net
www.chateauvallin.com/

Fondé au XIVe siècle et en partie remanié au XVIIe et au XVIIIe siècles, le château se compose d'un corps de bâtiment surmonté de hautes toitures dauphinoises, d'une tour ronde, d'une chapelle accolée à une seconde tour médiévale et d'une cour d'honneur.
Dominant la vallée de La Tour-du-Pin, niché au cœur de plus de 200 hectares de forêts, de prés et d'étangs, le Château de Vallin, havre de paix et de verdure, offre un cadre naturel préservé. Bâti au XIVe siècle, par la famille de Vallin qui le posséda directement cinq siècles durant, le Château de Vallin, demeure historique privée, fut en partie remanié et embelli au XVIIIe siècle. Les peintures murales du salon néo-gothique et de la salle à manger romantique sont uniques dans la région et méritent une attention toute particulière, tout comme la fontaine et la cheminée-grotte en tuf. Dans le parc, l'allée des tilleuls, avec ses 300 mètres de longueur, ses 70 magnifiques arbres et ses 2 contre-allées de charmilles et de houx romantiques, les majestueux cèdres du Liban plusieurs fois centenaires offrent un cadre naturel préservé.
Située en lisière de la Forêt de Vallin, la propriété peut être le point de départ de diverses randonnées en famille.
Depuis une vingtaine d'années, le Château de Vallin fait l'objet d'une importante campagne de restauration qui lui a valu l'attribution des labels "Patrimoine Historique" et "Patrimoine en Isère" ainsi que des prix nationaux "VMF-Jeunes" en 2000 et "VMF-Barclays Bank" en 2011.

Ouvertures
15/04/2020, tous les jours à 15h.
16/05/2020, tous les jours à 15h.
13/06/2020, tous les jours à 15h.
12/07/2020, tous les jours de 14h à 18h.
19/07/2020, tous les jours de 14h à 18h.
21/07/2020, tous les jours à 15h.
26/07/2020, tous les jours de 14h à 18h.
29/07/2020, tous les jours à 15h.
02/08/2020, tous les jours de 14h à 18h.
09/08/2020, tous les jours de 14h à 18h.
11/08/2020, tous les jours à 15h.
15/08/2020, tous les jours de 14h à 18h.
16/08/2020, tous les dimanches de 14h à 18h.
19/08/2020, tous les jours à 15h.
23/08/2020, tous les jours de 14h à 18h.
12/09/2020, tous les jours à 15h.
Du 19/09 au 20/09, tous les jours de 10h à 18h.
Journées européennes du patrimoine.
17/10/2020, tous les jours à 15h.
30/10/2020, tous les jours à 15h.

Tarifs
Adulte : 6 €
Enfant : 5 € (de 7 à 13 ans
Gratuit jusqu'à 6ans).
Gratuit pour les moins de 14 ans.
Tarif groupe à partir de 20 personnes.
Ouverture pour les groupes de Pâques à la Toussaint.

Modes de paiement : Chèque · Espèces · Virement

Location de salles : Nombre de salles : 2 Capacité maximum : 500
Prestations : Réception · Salon/exposition · Séminaire/réunion · Tables · Chaises · Tables rectangulaires · Hébergement à proximité · Restaurant à proximité · Traiteur libre

Patrimoine culturel

Château de Vaulserre

462 route de la Mairie · 38480 Saint-Albin-de-Vaulserre
04 76 37 04 73
visite@chateaudevaulserre.fr
www.chateaudevaulserre.fr

Le château est une ancienne maison forte remaniée au XVIII° siècle. Maison de décors et de couleurs faite pour séduire, Vaulserre présente une des plus belles combinaisons d'architecture, de décors et de paysages du Dauphiné.
Situé à 5km du parc naturel de Chartreuse, le château est une ancienne maison forte remaniée au XVIII° siècle. Sa façade principale rigoureusement ordonnancée est ornée d'un fronton triangulaire sculpté. Le vestibule est décoré de magnifiques peintures murales en trompe-l'oeil d'influence italienne. Maison de décors et de couleurs faite pour séduire, Vaulserre présente aujourd'hui une des plus belles combinaisons d'architecture, de décors et de paysage du Dauphiné, témoin de l'art de vivre d'une grande famille au XVIII° siècle.
Le château fut le décor du film de Jean Paul Rappeneau "Le Hussard sur le Toit" avec Olivier Martinez et Juliette Binoche.

Ouvertures
Du 14/07 au 31/08 de 14h à 18h.
Fermé le samedi.
Horaires des visites guidées : 14h30/ 15h30/ 16h30
Le mardi à 16h30 et 17h30 uniquement (visite enchantée pour les enfants sur le thème des Fables de La Fontaine à 15h00 - attention places limitées sur réservation)
Du 15 mars au 15 novembre pour les groupes sur réservation.

Modes de paiement : Chèque · Espèces

Tarifs
Adulte : à partir de 7,50 €
Enfant (7-18 ans) : à partir de 5 €
Etudiant : 5 €
Demandeur d'emploi : 5 €
Handicapé : 5 €
Groupe adultes : de 7 à 13 € (par pers.).
Gratuit pour les moins de 7 ans.
Tarif groupe à partir de 15 personnes.
Groupe : gratuité chauffeur + 1 gratuité toutes les 20 entrées payantes.

Patrimoine culturel

Château de Virieu

1245, route du Château · Virieu · 38730 Val-de-Virieu
04 74 88 27 32
accueil.virieu@gmail.com
www.chateau-de-virieu.com

Château de l'an Mil (XIe-XVIIIe). Étonnant par son caractère militaire et ses jardins à la française, il offre à la visite de très belles pièces : la chambre Louis XIII, la cuisine médiévale, la chapelle (XVIIe) et le donjon avec sa voûte "en entonnoir".
Après avoir été accueillis par notre équipe de guides, vous n'aurez plus qu'à vous laisser accompagner pour une visite guidée d'une petite heure. Vous commencerez votre visite face à l'imposante porte d'entrée, exceptionelle car composée de 2115 clous d'origine, surmontée de son fronton, portant les armoiries Virieu…vous voici maintenant dans la cour d'honneur du Château de Virieu. Vous êtes au cœur du château, au pied de son donjon. Vous apercevez à votre droite les canons offerts par Louis XIII en 1622, placés sous la galerie à Arcade en brique de style italien. Quelques pas et vous voici dans l'univers si calme de la Chapelle de Virieu. En entrant dans la Chapelle, vous découvrirez le chemin de croix sculpté par Stéphanie de Virieu à l'âge de 80 ans ainsi que la voûte étoilée en forme de barque renversée. En quelques pas, sous la galerie, vous accédez à l'ancienne cuisine, servant, de nos jours, de salle à manger. Vous y découvrirez la monumentale cheminée du XVème siècle avec son arc surbaissé, sa plaque foyère du XIIIème, souvenir de l'antique Chartreuse de la Sylve Bénite. Vous pourrez également apprécier son mobilier avant d'accéder à la Grande Salle chargée d'histoire.
La chambre du roi, pièce impressionnante et majestueuse, dénommée ainsi car le Roi Louis XIII y dormit en 1622, a conservé son aspect et une partie de son mobilier d'origine.
Vous accédez ensuite à la Chambre blanche qui devait être une chapelle.
La visite se termine vers le donjon, désormais lieu de mémoire consacré à la Résistance durant la période noire de l'occupation allemande de 1940 à 1944.

Ouvertures
Du 01/04 au 30/06/2020, tous les samedis et dimanches de 14h à 18h.
Et jours fériés
Toutes les visites sont guidées : départ 14h30-15h30-16h30-17h30.
Du 01/07 au 31/08/2020 de 14h à 18h.
Fermé le lundi.
Toutes les visites sont guidées : départ 14h30-15h30-16h30-17h30.

Tarifs
Tarif réduit : à partir de 6 € (jeunes : entre 7 et 16 ans)
Adulte : à partir de 8 € (Tarif famille à 19€ (1 ou 2 parent avec leurs enfants))
Groupe adultes : à partir de 6,50 € (1 gratuité toutes les 20 payantes)
Groupe enfants (4-16 ans) : à partir de 5,50 € (uniquement la visite. 8.50 € visite + atelier).
Gratuit pour les moins de 6 ans (sauf groupes scolaires, centres loisirs et visites enchantées)
Tarif groupe à partir de 14 personnes.
Possibilité d'acheter son billet à l'avance sur le site http://www.chateau-de-virieu.com.

Du 01/09 au 01/11/2020, tous les samedis et dimanches de 14h à 18h.
Et jours fériés
Toutes les visites sont guidées : départ 14h30-15h30-16h30-17h30.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Location de salles : Nombre de salles : 2 Capacité maximum : 160
Prestations : Concert/spectacle · Réception · Séminaire/réunion · Vidéoprojecteur · Paper board · Ecran · Tables · Chaises · Restaurant à proximité

Patrimoine culturel

Circuit "Dans les pas de Jongkind en Dauphiné"

2, rue de Barbenière · Virieu · 38730 Val-de-Virieu
06 70 71 41 78
jongkind@free.fr
www.jongkind.fr

Partez sur les traces du précurseur de l'Impressionnisme, en suivant les lutrins implantés sur un circuit qui vous conduira de Virieu-sur-Bourbre à Balbins à la découverte des paysages, villages et scènes de vie qui ont inspiré le peintre.
Le peintre Johan Bartold Jongkind né et formé à la peinture en Hollande devient l'élève d'Eugène Isabey et l'ami des plus grands peintres français du XIXème siècle. Après sa Hollande natale, après Honfleur, après Paris, c'est la lumière de nos paysages et la forme de nos vallons qui devinrent les sujets de ses dernières œuvres. Issu d'un autre pays au relief totalement différent et ayant peint de nombreux paysages dans d'autres régions de France, il trouva ici de nouvelles sources d'inspiration pour poursuivre son œuvre.
Lorsque l'on sait que Claude Monet dit à propos de Johan Bartold Jongkind "...c'est à lui que je dois l'éducation définitive de mon œil", on peut mesurer la qualité de regard qu'il posa sur ces paysages.
Ce circuit vous propose, à partir des sites où travailla le peintre, d'apprécier l'originalité des paysages de la vallée de la Bourbre et de la plaine de la Bièvre. Au fil de 14 étapes passant par Virieu, Blandin, Châbons, La Côte-Saint-André et Balbins, des reproductions de tableaux, des citations et des éléments biographiques soulignent la beauté des sites patrimoniaux à travers la lumière et la poésie des œuvres.
Un guide du circuit est disponible dans les Offices de Tourisme du Pays. Accessible toute l'année.
Possibilité pour les groupes d'effectuer le circuit en visite guidée également avec 2 choix de circuits :
- journée complète Vallée de la Bourbe et La Côte-Saint-Andrée
- une demi-journée Vallée de la Bourbe seule
Pour les groupes : visites guidées sur réservation.
Des conférences peuvent être données sur les lieux d'un groupe ou d'une association qui le souhaite.

Ouvertures
Toute l'année : ouvert tous les jours.

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Adulte : 5 € (Jusqu'à 6 personnes)
Groupe adultes : 3 € (de 6 à 16 personnes)
Forfait groupe adultes : 50 € (Pour plus de 16 personnes).
Du 01/01 au 31/12/2020
Adulte : 5 € (Jusqu'à 6 personnes)
Groupe adultes : 3 € (de 6 à 16 personnes)
Forfait groupe adultes : 50 € (Pour plus de 16 personnes).
Tarif groupe à partir de 5 personnes.

Équipement

Golf Pitch & Putt

205, rue du Château · 38110 Dolomieu
04 74 18 33 18
commercial@domaine-dolomieu.com
https://www.domaine-dolomieu.com

Golf Pitch & Putt de 9 trous.
Niché dans le parc boisé de 20 hectares, le Golf Pitch and Putt du domaine Dolomieu est un havre de paix serein idéal pour débuter, s' entrainer et passer un moment agréable et ludique, le temps d'un séjour proche de Lyon dans ce Château hôtel Spa et Golf Pitch and Putt.

Les débutants pourront alors découvrir la pratique de ce sport passionnant ou venir se détendre en famille et entre amis. Les plus expérimentés apprécieront la possibilité de perfectionner leurs approches et leur putting.
Ce Golf Pitch and Putt s'inscrit dans la démarche environnementale du domaine Dolomieu. Un système d'arrosage performant permet de rationnaliser l'utilisation de l'eau prélevée sur le bassin existant, grâce à des systèmes de pointe d'arrosage et de gestion de l'eau. L' entretien du parcours de Golf Pitch and Putt se concentre sur le balayage des surfaces synthétiques, d'un apport en sable suivant les besoins, d'un nivellement des surfaces ainsi que, si nécessaire, l'utilisation de très faibles quantités d'engrais biologiques.Aucun produit phytosanitaire ni engrais chimique ne sont utilisés.
Sur 2 hectares, ce Golf Pitch and Putt propose deux boucles de 9 trous par 27 et respecte le cadre naturel du parc d'exception. Il s'intègre parfaitement dans son environnement : les arbres et la typologie du site ont été préservés pour s'inscrire dans ce lieu unique. Un putting green vous permettra de débuter et de peaufiner votre put, avant de vous élancer sur le parcours, qui offre une vue imprenable sur les monts du Bugey.

Ouvertures
Du 01/04 au 31/12/2020.
Ouverture printemps 2020.

Tarifs
2 boucles de 9 trous par 27 : première boucle de 500 mètres et deuxième boucle de 385 mètres
1 putting green
Vestiaires hommes et femmes
Parking gratuit
Tarifs
Green-fee haute saison - Avril à septembre : 24€ par jour par parcours
Green-fee basse saison - Octobre à mars : 16 € par jour par parcours
Cotisation adulte : 456 € par an (accès illimité)
Cotisation conjoint : 384 € par an (accès illimité)
Cotisation moins de 18 ans : 384 € par an (accès illimité).

Patrimoine culturel

Les deux Triptyques de l'église Notre Dame de l'Assomption

Eglise Notre-Dame de l'Assomption · place de l'église · 38110 La Tour-du-Pin
04 74 83 24 44
mairie@latourdupin.fr
www.latourdupin.fr

Deux triptyques sont visibles à l'église, l'un du XVIème siècle représentant la crucifixion, longtemps attribué à un élève de Dürer, et l'autre contemporain, du peintre Arcabas "Visite des mages d'Orient" qui rappelle l'adoration des mages.
Cette œuvre du XVIème siècle est l'un des fleurons du patrimoine religieux isérois. Longtemps attribué à un élève de Dürer, cette œuvre de la Renaissance, classée monument historique, livre une interprétation magistrale de la crucifixion : les deux volets mobiles représentent la montée du Christ au calvaire et la descente de la croix, le panneau central déploie la lamentation tandis que le revers offre la vision énigmatique d'un gisant drapé dans son linceul. Le caractère exceptionnel de cette œuvre dans le paysage artistique régional, ses dimensions inhabituelles et l'intérêt passionné qu'elle a suscité entourent le tableau de mystère.
Le triptyque du XXIème siècle du peintre Arcabas est une autre œuvre remarquable, commande de la Ville. "Visite des mages d'Orient" rappelle le récit de l'adoration des Mages en une symphonie luxuriante de couleurs qui célèbre la joie de la naissance.
Lors de l'inauguration en 2001, Arcabas, grand maître de l'art sacré contemporain, s'est adressé à son défunt confrère : "450 ans séparent ces deux œuvres mais il n'y a pas de gouffre entre elles car l'art est immuable !"
Groupe toute l'année sur demande.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Sur réservation auprès de l'Office de Tourisme.
Visite possible toute l'année pour les groupes à partir de 5 personnes.

Tarifs
Plein tarif : 5 €
Groupe adultes : 4 € (par personne).

Patrimoine culturel

Maison du Patrimoine

2 rue de Châbons · Maison des Dauphins · 38110 La Tour-du-Pin
06 73 55 23 88
turritoire@gmail.com
www.leturritoire.com/

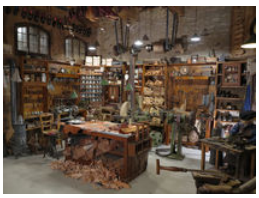
Abritée dans la Maison dite "des Dauphins", demeure urbaine du XVIe siècle Inscrite Monument Historique, la maison du patrimoine est un espace dédié à l'histoire locale et régionale exposant les collections de l'association "La tour prend garde".
Inaugurée à l'occasion des journées du patrimoine en 2012, la partie de la maison des Dauphins située sur la rue de Châbons devient la maison du Patrimoine. Lieu idéal pour accueillir les collections municipales longtemps laissées à l'abri des regards, vous pourrez y découvrir le patrimoine local et régional au fil des saisons.
La maquette du Château médiéval de La Tour du Pin est visible lors des permanences et sur demande.
La maison des Dauphins accueille aussi un lieu d'exposition propice aux manifestations artistiques, disposant de 47 mètres de longueur de cimaises réparties dans deux salles situées au rez-de-chaussée et une très belle cave voûtée aux pierres apparentes en sous-sol.

Ouvertures
Un samedi par mois de 10h à 12h et un vendredi par mois de 15h à 17h.
Calendrier disponible sur le site internet.
Groupes sur réservation.

Tarifs
Gratuit

Patrimoine culturel

Musée " Histoire de la galoche"



Château de Virieu · Virieu · 38730 Val-de-Virieu
06 82 30 27 68
museedelagaloche@gmail.com
https://www.museedelagaloche.fr/
www.valdevirieu.fr

Le Musée "Histoire de la galoche" vous présente l'histoire des galochiers et des chaussures à semelle de bois, à l'occasion de visites commentées. Venez ressentir l'atmosphère de ce petit atelier chaleureux et hors du temps.
La galoche, cousine du sabot... On prend souvent l'un pour l'autre, pourtant la différence est simple : le sabot est entièrement taillé dans un morceau de bois, alors que la galoche est composée d'une semelle de bois sur laquelle est clouée la partie supérieure, la "Tige", réalisée en cuir. La galoche, ignorée dans la plupart des musées de la chaussure, est mise à l'honneur en Isère dans le seul endroit qui lui est entièrement consacré en France : le musée "Histoire de la galoche".
Grand par le pouvoir évocateur, ce condensé de patrimoine transmet le souvenir de l'activité industrielle de la galoche. Ce musée est un lieu de mémoire, avec la reconstitution à l'identique de l'atelier d'un galochier, ce qui en fait un site unique en France. Cet atelier transporte le visiteur dans le temps. Galoches, coupons de cuir, semelles de bois, lacets, clous, machine à coudre, tour à rainurer, poêle à charbon … avec bien sûr une multitude de modèles de galoches … Des centaines d'outils agencés selon les étapes de la confection, tout y est, comme si le galochier allait franchir la porte pour se remettre au travail.
Les visiteurs peuvent ressentir l'atmosphère d'antan au travers de cet atelier chaleureux et hors du temps. Une visite d'exception et un moment rare dans un patrimoine exceptionnel qui rend un hommage émouvant à nos anciens.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours. Uniquement pour les groupes entre 15 et 25 personnes. 7jours sur 7 de 9 à 19h pour les groupes et autocars sur rendez-vous Pour les particuliers : Les dimanches de juillet, août et septembre à 14h30 Journées du Patrimoine

Tarifs
Plein tarif : 6 € (Visite duo Château+musée 12€).
Gratuit pour les moins de 8 ans.
Gratuit pour les -8ans (accompagnés d'un adulte).

Modes de paiement : Chèque · Espèces

Patrimoine culturel

Musée de la Machine à Bois et de l'Outillage à Main

Place Trillat · 38480 Le Pont-de-Beauvoisin
04 76 37 27 90
museebois.pont@laposte.net
www.mairie-pontdebeauvoisin38.fr

Pont-de-Beauvoisin, cité du meuble depuis François 1er, possède un musée de la machine à bois de premier ordre. De l'arbre au meuble, en route pour une traversée magique où le bois est roi.
Revivez l'aventure d'un atelier d'ébénisterie d'autrefois à travers un parcours sonore.
Unique en France, ce musée restitue l'ambiance d'un atelier de la première moitié du XXe siècle. Il témoigne de la complexité du travail des artisans qui firent la réputation de Pont de Beauvoisin, Cité du Meuble depuis François 1er.
Visites individuelles et libres. Visites de groupes avec guide sur réservation.
A proximité, des artisans et fabricants de la Cité du Meuble vous accueillent dans leurs ateliers.

Ouvertures
Du 01/10 au 15/12/2019, tous les samedis et dimanches de 14h à 18h.
Fermeture exceptionnelle le 11 novembre.
Du 01/03 au 30/04/2020, tous les samedis et dimanches de 14h à 18h.
Du 01/05 au 30/09/2020, tous les jeudis, vendredis et dimanches.
Fermeture exceptionnelle le 1er mai.
Les jeudis et vendredis : 9h00 -12h00/ 14h00 -18h00
Les dimanches : 14h00 -18h00.
Du 01/10 au 15/12/2020, tous les samedis et dimanches de 14h à 18h.
Fermeture exceptionnelle le 11 novembre.

Tarifs
Adulte : 4 €
Enfant : 2 € (jusqu'à 16 ans / gratuit pour les moins de 12 ans.)
Groupe adultes : 3 € (Dès 15 personnes, toute l'année sur réservation)
Groupe enfants : 2 € (Dès 15 personnes, toute l'année sur réservation).
Tarif enfant accordé aux 12 - 16 ans.
Tarif groupe à partir de 15 personnes.
Groupes toute l'année sur réservation.
Entrée commune avec le Musée de la Résistance Régionale et de la Déportation.

Modes de paiement : Chèque · Espèces

Patrimoine culturel

Musée du Tisserand Dauphinois

76 rue des Tisserands · 38110 La Bâtie-Montgascon
04 74 83 08 99
musee@batie-montgascon.com
www.museedutisserand.fr

Le Musée du Tisserand déroule le fil de l'histoire du tissage et des tisseurs de la soie.
Installé dans une ancienne usine de tissage, ce musée présente un ensemble patrimonial industriel unique témoignant de plus de 200 ans d'histoire textile en Nord-Dauphiné.
Ce musée technique n'en est pas moins vivant en conservant la mémoire des hommes qui travaillèrent et travaillent encore ce merveilleux tissu qu'est la soie.
Les métiers à tisser à bras et mécaniques reprennent du service pour vous faire découvrir, lors des visites, la confection d'étoffes prestigieuses comme le Broché, le Damas ou le Lampas.

Ouvertures
Ouverture pour les groupes, de mars à fin octobre, sur réservation (sauf jours fériés).
Ouverture pour les individuels, de mai à fin octobre, du mercredi au dimanche, de 14h à 18h.
Fermeture les jours fériés et les dimanches en juillet et août.

Modes de paiement : Chèque · Espèces · Virement

Tarifs
Adulte : 5 €.
Tarif réduit : 3,50 € (chômeurs, étudiants et personnes en situation de handicap).
Enfant : 2,50 € pour les enfants de 12 à 16 ans et gratuit pour les moins de 12 ans.
Groupe adultes (à partir de 10 personnes) : 3,50 € par personne (gratuité pour le chauffeur).
Groupe scolaire : 70 € par classe (Visite + Atelier pédagogique ou Sentier Nature). Gratuit pour enseignants et les parents accompagnateurs.

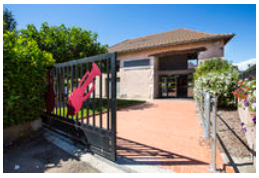
Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 40

Patrimoine culturel

Musée gallo-romain d'Aoste

43, place du Musée · 38490 Aoste

04 76 32 58 27
musee@mairie-aoste.org
www.mairie-aoste.org



Le musée évoque la vie quotidienne dans la ville antique de Vicus Augustus, création de l'empereur Auguste. Un parcours thématique et pédagogique est illustré par une collection d'objets antiques en céramique et verrerie créés il y a plus de 2000 ans.
Musée consacré à l'évocation de la vie quotidienne dans la ville antique d'Augustum, à la période gallo-romaine. Four antique à 5min. du musée (attention le four n'est pas accessible aux PMR). Musée labellisé "Musée de France".
Aux confins des actuels départements de l'Isère, de la Savoie et de l'Ain se trouve Aoste, ville gallo-romaine. Le nom antique d'Aoste, Vicus Augustus, a été donné à la ville en hommage à l'empereur Auguste (27 av JC- 14 ap JC), selon l'usage pour les villes nouvelles. Aujourd'hui, un musée, labellisé Musée de France est entièrement consacré à l'histoire et à la vie de cette agglomération secondaire de la Gaule romaine.
De l'histoire des fouilles, dès 1856, jusqu'à l'inauguration de sa nouvelle version en 2000, le musée gallo-romain d'Aoste présente une très belle série d'objets et témoignages archéologiques trouvés sur la commune et ses environs. Un parcours continu plonge le visiteur dans la vie de nos ancêtres gallo-romains, il y a 2000 ans.
Petits et grands remontent le temps et découvrent de belles pièces de céramiques et de verreries, dont le joyau, l'aiguière, resplendit parmi les mortiers, productions locales ou encore les incontournables amphores, contenant des produits importés comme le vin, l'huile ou la saumure.
Des réalisations pédagogiques, telles que les maquettes ou encore la table cuisine, invitent quiconque pénètre dans ce lieu à suivre les traces des Romains, le temps d'un voyage.
C'est la présence d'importantes collections gallo-romaines qui a justifié la création d'un Musée à Aoste. Ce site s'avère en effet d'une grande richesse archéologique, qui le place dans les tous premiers rangs, après Vienne, dans le département de l'Isère. Si de nombreuses découvertes sont signalées régulièrement depuis le XVIe siècle, c'est à l'initiative de la commune que des fouilles systématiques sont pratiquées dès 1856, conduisant dès cette période à la création du premier musée d'Aoste, un des plus vieux établissements de l'Isère.
Devenu trop petit, mal installé à l'étage de l'école communale, la municipalité décide en 1987 de lui affecter un bâtiment spécifique et confie la mission de conservation des collections et de rénovation au Musée Dauphinois. Le nouveau musée voit le jour en juin 1988. Mais la grange traditionnelle restaurée pour accueillir le Musée est rapidement trop petite, ne permettant guère l'accueil et le développement des activités culturelles attendues.
Consciente de ces nouveaux besoins, la commune d'Aoste décide dès 1997 de donner un nouveau souffle au Musée et lance un projet ambitieux de construction nouvelle. Elle s'organise autour de deux bâtiments réunis par une galerie couverte, portant la surface ouverte au public à 650 m2. Alors que le premier espace est consacré à l'accueil du public, la boutique, l'espace d'exposition temporaire ; le second est totalement dévolu à l'exposition permanente. Il offre un seul et vaste volume disposé autour d'un patio vitré qui n'est pas sans évoquer l'atrium d'une villa romaine.
Aujourd'hui, Vienne mise à part, Aoste est le seul site du département de l'Isère sur lequel un équipement culturel présente exclusivement des collections archéologiques relevant de la période romaine. Le patrimoine d'Aoste témoigne de la vie d'une agglomération secondaire, comme il devait en exister de nombreuses en Gaule romaine.
Les collections évoquent l'organisation de la société, les activités de production ou encore les pratiques religieuses. Une importante partie des collections est liée aux artisanats et notamment celui de la céramique, puisque les romains avaient installé à Aoste un important centre de production de céramique. Une fouille réalisée en 1983-1984 lors de la construction de la résidence pour personnes âgées, a permis de comprendre l'organisation des ateliers avec la découverte d'un ensemble d'une dizaine de fours, dont un est aujourd'hui encore conservé in-situ dans le village et présenté au public, protégé par un abri - à 5min du musée (attention le four n'est pas accessible aux personnes en fauteuil non accompagnées).
Le musée fait partie du réseau "sites futés" qui vous permet de visiter des sites culturels à tarif attractif. Autres réductions se renseigner à l'accueil.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 13h à 17h.
Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 1er mai, 8 mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre.
Ouvert du lundi au vendredi de 13h à 17h. Fermé les weekends, jours fériés et vacances de Noël / Nouvel An.
Ouvert les samedis pour les groupes sur réservation. Accueil des scolaires les lundis, mardis, jeudis et vendredis.
Groupes toute l'année sur RDV.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Tarifs
Adulte : 4,60 €
Enfant : 3 € (Gratuit pour les moins de 12 ans.)
Groupe adultes : de 3 à 4,60 € (Visite libre du Musée : 3€ par pers. / Visite guidée : 4.60€ par pers. / Visite église St-Didier: 3€ par pers. / Visite église St-Clair : 3€ par pers. / atelier : 3€ ou 5€ par pers. et par atelier (selon l'atelier) - 1 gratuité accompagnateur.)
Groupe enfants : à partir de 3 € (* 3€ / enfant la visite libre ou guidée (1h) et 3€ ou 5€ / enfant l'atelier (1h à 1h30 selon l'atelier) - 1 gratuité accompagnateur pour 12 enfants).
Gratuit pour les moins de 12 ans.
Tarif enfant accordé aux 0 - 11 ans.
Tarif groupe à partir de 10 personnes.
Tarif réduit à 3€ pour : étudiants, chômeurs, handicapés. enseignants
Forfait visite guidée du Musée + four antique + église : 6€ / personne en individuel ou groupe, sur réservation.
Atelier : 3 € à 5€.
Groupes scolaires sur réservation impérative.

Pass futé Pays du Lac d'Aiguebelette/ Chartreuse: gratuit jusqu'à 11 ans. 3€ au lieu de 4,60€ dès 12 ans.

Équipement

Parc Zoologique Le Domaine des Fauves

567, Route Départementale 1075 · Fitilieu · 38490 Les Abrets en Dauphiné
04 76 55 28 88
info@domainedesfauves.com
www.domainedesfauves.com

Observer au plus près les Lions, Tigres, Guépards, Jaguars et des dizaines d'autres espèces de prédateurs. Le Domaine des Fauves présente la plus grande collection de prédateurs à poils et à plumes en Auvergne Rhône-Alpes.
Dans un cadre convivial, naturel et adapté, c'est la possibilité pour toute la famille de pratiquer des activités ludiques et pédagogiques autour d'un thème central : les prédateurs sauvages !
La journée en famille peut être rythmée par différentes animations :
- le spectacle des oiseaux carnassiers "Prédateurs des cieux"
- la session "Soigneur d'un jour" permettant de vivre le quotidien passionnant des animaliers
- "Entrez sur le territoire des loups" : unique en son genre !
- des séances de nourrissages pour les animaux comme la hyène, le jaguar, le vautour, le tigre, le lion, le guépard...
Un espace est spécifiquement dédié aux plus petits avec la mini ferme "Graines de fermiers" ayant pour but d'éveiller les sens des enfants en leur proposant un contact en toute proximité avec les animaux de la ferme.
Côté restauration & petits creux :
- le restaurant "Félins pour l'autre" propose aux visiteurs un buffet avec la possibilité singulière de déjeuner sur la terrasse face aux jaguars durant la saison estivale
- le snack "Le Bivouac" et ses 2 points de vente, idéalement situé au cœur du parc reste à la disposition du public toute la saison avec sa splendide terrasse en bois et une salle aménagée dans un style aux teintes du parc, chauffée l'hiver et climatisée l'été pour la restauration rapide, juxtaposée au snack et juste devant le nouvel enclos des hyènes !
Et toujours dans un cadre ombragé et naturel, les aires de pique-nique et les espaces aménagés (jeux) pour les enfants !

Ouvertures
Du 22/02 au 08/03/2020
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h. Le samedi et dimanche de 10h à 17h.
Du 09/03 au 29/03/2020, tous les jours.
Semaine : 13h30/17h00
Samedi et dimanche : 10h00/17h00.
Du 30/03 au 17/04/2020
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h. Le samedi et dimanche de 10h à 18h.
Semaine : 13h30/17h00
Samedi, dimanche et fériés : 10h/18h.
Du 18/04 au 03/05/2020, tous les jours de 10h à 18h.
Du 04/05 au 01/06/2020, tous les jours.
Semaine : 13h30/17h00.
Samedi, dimanche et week end férié : 10h/18h.
Du 02/06 au 03/07/2020
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 10h à 17h. Le samedi et dimanche de 10h à 18h.
Semaine : 10h/17h.
Samedi, dimanche : 10h/18h.
Du 04/07 au 31/08/2020, tous les jours de 10h à 18h.
Du 01/09 au 25/10/2020
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h. Le samedi et dimanche de 10h à 18h.
Semaine : 13h30/17h.
Samedi, dimanche : 10h/18h.
Vacances scolaires du 18 au 25 octobre : 10h/18h.
Du 26/10 au 11/11/2020
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 13h30 à 17h. Le samedi et dimanche de 10h à 17h.

Tarifs
Adulte : à partir de 13 € (à partir de 12 ans)
Enfant : à partir de 10 € (de 4 à 12 ans
- 4 ans gratuit)
Groupe adultes : 11 €
Groupe enfants : 8 € (4/12 ans.).
Gratuit pour les moins de 4 ans.
Tarif enfant accordé aux 0 - 12 ans.
Tarif groupe à partir de 20 personnes.
Pass annuel enfant 20€
Pass annuel adulte 26€.

Du 26 octobre au 1er novembre : 10h/17h.
Semaine : 13h30/17h
Samedi, dimanche et férié : 10h/17h.

Location de salles :
Prestations : Espace de restauration · Restaurant sur place

Office de Tourisme des Vals du Dauphiné
3 bureaux à votre service :
Pont-de-Beauvoisin, la Tour du Pin et Les Abrets en Dauphiné (en saison estivale)
www.tourisme-valsdudauphine.fr

Entreprises à visiter

Extraction 06fev2020

Chocolat

Chocolaterie DE MARLIEU

241, Chemin de Grand Fontaine · 38490 Chimilin
04 76 66 60 00
marlieu@marlieu.fr
www.marlieu.fr

Maître chocolatier depuis 1906, la chocolaterie DE MARLIEU est dédiée à tous les amoureux du chocolat (confiserie de chocolat et de noix) et à ceux qui souhaitent mieux comprendre et apprécier sa fabrication et dégustation. Boutique ouverte toute l'année.
La chocolaterie DE MARLIEU naît en 1906 au pied du massif de la Chartreuse , au cœur du Dauphiné, à la porte de la Savoie.
Fin du XIXème, le fondateur de la Chocolaterie, Amédée Arnaud des Essarts reprend une ferme dans le Hameau de Marlieu, sur les hauteurs du Dauphiné, au dessus de La Tour du Pin, et y installe sa famille (notamment sur les conseils des médecins qui conseillaient le grand air pour protéger la santé de ses deux filles).
Entrepreneur innovant pour son époque, il décide alors de produire du lait pour le vendre en bouteille aux hospices civils de Lyon (HCL). Eté comme hiver, il descend donc à cette époque en voiture à cheval, jusqu'à la gare de la Tour du Pin, et transporte ses bouteilles de verre, dans des petits paniers en osier jusqu'à Lyon.
Développant son activité de ventes sur Lyon dans des épiceries de quartier, il entreprend alors, à partir du lait, de fabriquer et de vendre du beurre, et crée ainsi la marque « Beurre de Marlieu ». Puis à partir de la crème restante, il lui vient l'idée de créer une chocolaterie qui pourra vendre des chocolats à ses clients épiciers.
Il fait alors venir 5 ouvriers suisses qui s'installent à Marlieu, et lance en 1906, aidé par les agriculteurs locaux, les premières productions de tablettes « Chocolats DE MARLIEU ».
Entre les deux guerres, sous l'impulsion de son fondateur, la Chocolaterie DE MARLIEU élargit alors sa gamme, notamment avec des « bâtons goûters » (ancêtre du malakoff) pour les internats (1926), et une gamme de chocolat en poudre.
En 1939, la Chocolaterie perd son fondateur. Elle est reprise par son gendre Edmond de Parscau, officier de marine qui avait quitté la Bretagne pour épouser une dauphinoise et une chocolaterie avec. La société se lance alors parmi les premiers en France dans les fameuses « collections d'images» des tablettes de chocolats.
A cette époque et jusque dans les années 50, la chocolaterie commercialise ses produits auprès des petits commerces, de sa région.
Avec le développement de la grande distribution dans les années 60, la chocolaterie se tourne vers le marché des entreprises (CE, cadeaux d'affaire, arbre de Noël) et des collectivités.
Parallèlement à ces marchés, la Chocolaterie a développé ses ventes directes aux particuliers et notamment depuis 1997, la vente à domicile. Son réseau de vendeurs à domicile indépendants compte en effet aujourd'hui plus de 200 «ambassadrices (eurs) ». Enfin, la Chocolaterie a noué des partenariats avec des écoles réparties sur toute la France pour la vente de chocolats de Noël et de Pâques.
DE MARLIEU emploie 15 salariés permanents. Pendant la forte saison, l'effectif peut atteindre jusqu'à 80 personnes. La fidélité y est forte, certains salariés chez DE MARLIEU étant des descendants de ceux qui y débutèrent en 1906.
En avril 2010, la Chocolaterie déménage à Chimilin, à 17km de l'usine historique, sur 4200 m².

Ouvertures
Toute l'année, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
Fermetures exceptionnelles les jours fériés.
Ouvertures exceptionnelles les 04/04/2020, 11/04/2020, 28 /11/2020, 05/12/2020, 12/12/2020 et 19/12/2020.
Magasin d'usine ouvert toute l'année (sauf de mi-juillet à mi-août) du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Ouvertures exceptionnelles les samedis de 9h à 12h et de 14h à 18h (uniquement les 2 avant Pâques et les 4 avant

Tarifs
Gratuit.
Tarif groupe à partir de 15 personnes.
Accueil groupes 15 à 50 personnes.

Noël).
Groupes sur réservation. Visites gratuites.
Visites pour les particuliers lors des portes ouvertes organisées lors des vacances de la Toussaint (sur réservation) et à dates fixes disponibles sur le site internet.

Fromage et produits laitiers

EARL La Chèvrerie de la Cayonnière

233, chemin de la Cayonnière · 38730 Chassignieu
0684083843
ded-marion@hotmail.fr

Venez découvrir l'exploitation et profiter de la vente à la ferme de fromages et lait de chèvres. Vente également sur le marché de Virieu le vendredi matin.
Situé sur les hauteurs de Virieu sur Bourbre, dans le village de Chassignieu, venez découvrir la Chèvrerie de la Cayonnière et ses produits fermier. Du fromage frais à affiner, des pâtes molles, pâtes pressées, yaourt, ...
Vous pourrez en profiter pour saluer le troupeau de 70 chèvres Alpines Chamoisées.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Mardi, Jeudi, et samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h
Dimanche de 9h à12h
Vendredi matin sur le marché de Virieu.

Escargots

L'escargot de Layat

1510, chemin des Cardelles · Virieu · 38730 Val-de-Virieu
06 99 47 37 25
helixcedfer@yahoo.com

Naisseur, éleveur, transformateur d'escargots
Escargotine, surgelés : en coquille et en croquille à la bourguignone, St Marcelin ou au chèvre, ou en court bouillon. Spécialité : sandwich à l'escargot
Vente en circuit court, vente directe sur les foires et marchés locaux, ainsi que dans notre magasin.

Ouvertures
Du 02/05 au 31/01.
Ouverture possible sur appel téléphonique
Fermé Dimanche.

Tarifs
Du 02/05 au 31/08/2019
Groupe adultes : 4 € (Minimum de 10 personnes)
Groupe enfants : 2 € (Minimum 10 enfants).
Du 02/05 au 31/08/2020
Groupe adultes : 4 € (Minimum de 10 personnes)
Groupe enfants : 2 € (Minimum 10 enfants).
Gratuit pour les moins de 3 ans.
Tarif enfant accordé aux 3 - 18 ans.
Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Bière

Microbrasserie Vague d'Orge

573 rue du navetier · 38110 La Bâtie-Montgascon
06 87 87 37 66
vaguedorge@gmail.com

Vague d'orge est une microbrasserie locale proposant des bières savoureuses et originales brassées avec passion.
Nous proposons 5 gammes permanentes de bières produites selon un mode de brassage traditionnel : blanche, IPA, blonde, ambrée, brune.

Ouvertures
Toute l'année, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis de 18h30 à 21h.

Boissons non alcoolisées

Sirops Bigallet

Rue de la gare · 38730 Panissage
04 74 88 25 13
info@bigallet.fr
www.bigallet.fr

Depuis 1872, la famille Bigallet perpétue l'art de fabriquer sirops et liqueurs à base de fruits et de plantes avec les mêmes procédés.
La visite sera l'occasion de faire partager la passion du travail à travers la découverte des ateliers de fabrication.

Ouvertures
Boutique et galerie ouvertes du 2 janvier au 14 août et du 31 août au 31 décembre du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h, le vendredi de 8h à 12h.
Fermeture la 2ème quinzaine d'août.

Tarifs
Gratuit.
Tarif groupe à partir de 25 personnes.

Office de Tourisme des Vals du Dauphiné
3 bureaux à votre service :
Pont-de-Beauvoisin, la Tour du Pin et Les Abrets en Dauphiné (en saison estivale)
www.tourisme-valsdudauphine.fr

Guides

Extraction le 06/02/2020

Prestataires

Christian Maljournal : accompagnateur et guide

88 rue Croix du Faubourg · 38480 Le Pont-de-Beauvoisin
06 22 91 31 08
maljournal.christian@wanadoo.fr

Christian Maljournal, accompagnateur en moyenne montagne et guide du Patrimoine des Pays de Savoie. Ludisme, théâtralisation et costumes sont au programme !

Ouvertures
Toute l'année.

Tarifs
Devis sur demande.

Prestataires

GIN'Steve, votre guide de poche !

34 chemin du cabit · 38490 Le Passage
06 59 28 54 39
steve.vachet@laposte.net
www.ginsteve-visiterhonealpesisere.com/

GIN'Steve, votre guide de poche, ce sont des visites guidées dans les musées et sur les sites patrimoniaux, des balades urbaines, en 1 heure, 2 heures ou combinées en circuit à la journée... pour partager un moment convivial de détente et de découverte !
Guide conférencier indépendant en Pays Voironnais mais aussi en Isère et plus largement la région Rhône Alpes. Visites guidées pour les individuels toute l'année ou visites à la demande pour les groupes (familles, amis, scolaires, autocaristes ...)

Ouvertures
Toute l'année.

Tarifs
Tarifs sur mesure, en fonction de votre projet.

Prestataires

Jean-Pierre Blazin : Guide conférencier des villes et Pays d'Art et d'Histoire

54 Chemin des Routes - La Folatière · 38480 Le Pont-de-Beauvoisin
04 76 32 83 35
jean-pierre.blazin@wanadoo.fr

Guide-conférencier , Jean-Pierre Blazin vous propose de vous faire partager sa passion pour les paysages, l'architecture, les coutumes, l'Histoire (parfois très lointaine) des pays du Guiers entre Savoie et Dauphiné. Jean Pierre Blazin, guide conférencier agréé par les ministères du Tourisme et de la Culture depuis 15 ans, exerce cette activité au sein de la structure qu'il a créée : Archéopatrimoine. Il est président-fondateur de l' association Mémoires des Pays du Guiers et a exercé une activité d'archéologue dans la région.
Suggestions de visites:
Eglise des Carmes : Avec ses 2 800 m2 de fresques l'église des Carmes du Pont-de-Beauvoisin classée aux Monuments Historiques est un édifice remarquable qui retrace l'Histoire de la ville et de son partage lors des traités de 1355 et 1377.
Durée de la visite : 1 h 15.
Les cadrans solaires de Rochefort : Dans l'œuvre d'Arcabas , les cadrans solaires de Rochefort sont les premiers réalisés par le célèbre peintre d'art sacré (en 2010). L'un des deux cadrans comporte une énigme à déchiffrer. Elle est en lien avec la toute proche maison-forte où fut arrêté Mandrin, le célèbre contrebandier. A découvrir : le magnifique paysage depuis l'église de Rochefort.
Lieu de RdV : Eglise de Rochefort.
Durée de la visite : 1 h 30.
Légendes et paysages à Grésin : A la pointe septentrionale du Bugey, Grésin offre de très beaux paysages sur la vallée du Rhône et la Montagne d'Izieu. Histoire de ce paysage soumis à d'incessantes transformations. Pourtant les êtres fantastiques d'autrefois habitent encore les lieux pour qui sait leur prêter attention.
Lieu de RdV : Eglise de Grésin
Durée de la visite : 1 h 30.
Un lac et des hommes : Après l'occupation néolithique de ses rives qui a laissé des témoignages classés au Patrimoine mondial de l' UNESCO, le lac d'Aiguebelette a été longtemps oublié. Il faut attendre l'essor du tourisme, au XIXème siècle, pour que le troisième lac naturel de France devienne un site recherché par les précurseurs, des industriels et des artistes qui vont établir sa renommée.
Lieu de RdV : Eglise de Saint-Alban.
Durée de la visite : 1 h 30.
L'architecture de terre dans la vallée du Guiers : Belmont-Tramonet est une commune qui possède un riche patrimoine bâti en pisé. Histoire de cette architecture renouvelée au XVIII ème siècle par l'architecte lyonnais François Cointereau. Evocation des traditions anciennes liées à ce type de construction.
Lieu de RdV : O.T. de Saint-Genix-sur-Guiers.
Durée de la visite : 1 h 30.
Dans les pas de Jean-Jacques Rousseau : C'est à l'entrée des Gorges de Chailles que Jean-Jacques Rousseau a écrit une des pages les plus célèbres de son œuvre dans laquelle il décrit ce qu'est, pour lui, un beau paysage. Mais comment se présentait ce paysage il y a presque 3 siècles ? Une tentative de reconstitution vous est proposée au cours d'une lecture de paysage itinérante.
Durée de la visite : 1 h 30
Lieu de RdV : église de Saint-Béron. (prévoir chaussures adaptées).

Ouvertures
Toute l'année.

Tarifs
Tarif des visites guidées : de 5 à 7 € en individuel. De 100 à 150 € pour les groupes
Tarif des conférences de 100 à 150 € suivant le sujet et les déplacements.

Prestataires

Laurence Pinzetta - "De Patrimoine en Histoire"

160, route de la Michalière · Fitilieu · 38490 Les Abrets en Dauphiné
06 77 30 48 10
pinzetta.laurence@neuf.fr
www.depatrimoineenhistoire.fr

Laurence Pinzetta - DE PATRIMOINE EN HISTOIRE. Guide conférencière Pays d'Art et d'Histoire et Guide - Interprète nationale, Laurence Pinzetta bénéficie d'une expérience professionnelle de plus de 25 ans dans les domaines culturel et touristique.
Bénéficiant d'une expérience professionnelle de plus de 25 ans dans les domaines culturel et touristique, la transmission du savoir et le partage de la connaissance sont essentiels pour moi.
Depuis de nombreuses années, mon statut de guide-conférencière, lors de voyages culturels en Europe, m'a permis d'approfondir ma passion de l'Histoire et de l'architecture. Pendant 14 ans, j'ai assuré la gestion culturelle et touristique d'un château remarquable.
Connaissant parfaitement le territoire je vous propose, aujourd'hui, de vous accompagner dans la conception et la réalisation de vos projets patrimoniaux avec vos voyageurs ou visiteurs européens.
Mon concept est simple et se résume en 4 mots : « De Patrimoine en Histoire ».
Faire découvrir de manière adaptée à son auditoire, considérer l'approche qui correspond à son public afin de proposer à chacun l'accès à la connaissance sont pour moi une véritable passion et un challenge.

Une ville, un château, un paysage, une exposition, une conférence… Tout est sujet à échanger, à débattre et à faire découvrir notre belle région. Grâce aux arts, au quotidien, à la gastronomie, entre « Hier et Aujourd'hui », je vous propose des instants d'évasion adaptés à chaque visiteur et à ses envies.
Quelques exemples :
J'assure la réservation sur les sites. J'accueille et guide vos voyageurs à la demi-journée, à la journée ou simplement pour la découverte d' un lieu.
- Château de Vaulserre à Saint Albin de Vaulserre
- Château de Vallin à Saint Victor de Cessieu
- Château de Pupetières à Chabons
Mais aussi :
- Tour commenté du lac de Paladru
- Tour commenté de la Vallée de la Bourbre
- Tour commenté de la Vallée de la Valdaine
- La découverte du massif de la Chartreuse et de la Correrie…..
- La découverte des Balcons du Dauphiné : Saint Chef / Morestel / Crémieu
- La découverte du Pays Voironnais : des thématiques variées à vous proposer
... Et je suis à votre écoute pour créer une journée selon vos désirs !

Ouvertures
Toute l'année.
Visite en journée et conférence en soirée. 7j/7.

Tarifs
GROUPES
1h à 1h30 : 110€
2h à 3h : 150€
1/2 journée (9h/13h ou 13h/17h) : 190€
Journée de 6h : 250€
Journée de 8h : 300€
Heure supplémentaire : 30€
Indemnité de repas : 15€
VISITES INDIVIDUELLES dans le cadre du cycle de visite "Patrimoine en Histoire" (annulation si moins de 8 personnes)
8€ par personne
2 visites: 15€
3 visites: 20€
4 visites: 28€

Office de Tourisme des Vals du Dauphiné
3 bureaux à votre service :
Pont-de-Beauvoisin, la Tour du Pin et Les Abrets en Dauphiné (en saison estivale)
www.tourisme-valsdudauphine.fr

Restaurants groupes

Extraction le 06feb2020

Restaurant

Ambroisie

64 route du Lac · 38110 Saint-Didier-de-la-Tour
04 74 97 25 53
ambroisie2@wanadoo.fr
www.restaurant-ambroisie.com

Au bord du lac privé Saint Félix, un joli pavillon avec une ambiance feutrée.
1 Etoile Michelin 2019
Spécialité du chef : truffe toute l'année et la possibilité de découvrir deux proposition de Menus avec une cuisine libre avec des produit locaux.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12.
Fermé lundi et mardi et Dimanche soir
Fermetures exceptionnelles les 1er mai et 15 août.
Du mercredi au samedi de 12h à 13h(dernière prise de commande) et de 19h30 à 20h30(dernière prise de commande
Le dimanche de 12h à 13h30 (dernière prise de commande)
Fermeture pour congés la dernière semaine d'avril, la première de mai et la dernière quinzaine d'Aout.

Tarifs
Menu adulte : de 35 à 105 €
Menu enfant : de 20 à 30 €.

Classement guides : Gault Millau · Michelin · 1 étoile 2020
Chaînes : Association des maîtres cuisiniers de France
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Location de salles : Capacité maximum : 30

Restaurant

Au Champ Meilleur

730 route des Ternes · sortie n°10 A43 · 38490 Chimilin
04 76 31 64 59
auchampmeilleur@outlook.fr

Cette étape, à proximité de la sortie d'autoroute "Chimilin / Les Abrets - Walibi - Parc de Chartreuse", vous séduira par sa cuisine généreuse et familiale.
Menu spécial groupe sur demande. Groupe de 15 à 60 personnes.
Par exemple :
- Terrine du chef
- Bœuf braisé
- Accompagnements
- Gâteau aux fruits
- 1 kir
- 1/4 de vin par personne
- 1 café

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12/2019, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
De 11h30 à 14h00.
Du 01/01 au 31/12/2020, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.
De 11h30 à 14h00.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
A la carte : de 4,50 à 18 €
Menu enfant : 8 €
Menu groupe : de 23 à 45 €
Plat du jour : 9,80 €
Menu du jour : de 13,50 à 16 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
A la carte : de 4,50 à 18 €
Menu enfant : 8 €
Menu groupe : de 23 à 45 €
Plat du jour : 9,80 €
Menu du jour : de 13,50 à 16 €.
Tarif groupe à partir de 15 personnes.

Hôtel - Restaurant

Au Coq en velours

1800 route de St Genix · 38490 Aoste
04 76 31 60 04
contact@au-coq-en-velours.com
www.au-coq-en-velours.com

La Maison Bellet vous accueille dans un établissement familial (4e génération) dans un parc ombragé et paysagé. Cadre raffiné et feutré.
En saison, vous profiterez de la terrasse ensoleillée. Bib Gourmand Michelin. Maitre restaurateur.
Fermeture hebdomadaire du restaurant : dimanche soir, jeudi soir et lundi.
Spécialités du restaurant : Coq en velours, quenelle de brochet maison, pigeon désossé à la Florentine et chariot de fromages et de desserts. Visite interactive de l'hôtel sur le site internet. Fermeture annuelle en janvier et 2 dernières semaines en août. Salle de séminaire équipée pour 20 personnes.
Menu spécial groupe sur demande en fonction des produits de saison. Groupe de 10 à 60 personnes. Par exemple :
- Terrine de lapin aux pruneaux, petite salade, glace aux cèpes OU salade gourmande (salade, jambon d'Aoste, parmesan, tomates confites, noix)
- Filet de lavaret meunière OU Coq en Velours (spécialité)
- Gratin Dauphinois
- Assiette gourmande- Mignardises
- 1 kir avec amuse bouche
- 1 Côtes du Rhône Ogier pour 4
- 1 café

Ouvertures
Du 01/02 au 31/12.
Fermé le lundi.
Fermé également dimanche et jeudi soirs, ainsi que janvier et les deux dernières semaines d'août.

Classement guides : Bottin Gourmand · Champerard · Gault Millau · Michelin · Bib gourmand 2020
Chaînes : Maîtres restaurateurs
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Tarifs
Menu adulte : de 34 à 72 € (Menu terroir à 34€ et Menu Gourmand de 53€ à 72€)
Menu enfant : à partir de 15 €
Menu groupe : sur demande.
Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Location de salles :
Prestations : Séminaire/réunion · Hébergement sur place · Restaurant sur place

Restaurant

Auberge de la Bourbre

1815, route de la vallée · 38490 Saint-Ondras
04 76 32 05 35

Cuisine traditionnelle, spécialités sur commande, banquets, réceptions.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
Ouvert tous les jours le midi sauf mercredi et jeudi.
Fermeture 3 semaines l'été.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : de 19,50 à 22,50 €
Menu du jour : à partir de 14 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : de 20 à 23,50 €
Menu du jour : 14,50 €.

Restaurant

Bar restaurant des Halles Bioloises

1 rue des Halles · 38690 Biol
09 54 00 09 49
07 82 17 49 61
eric.cuisine.38@gmail.com
https://www.traiteur-domicile-isere.fr/

Restauration traditionnelle
Menu du jour / carte

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
Fermé le dimanche midi (sauf pour les groupes)
Fermé le mercredi soir
Fermé en Aout pour congés.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Tarifs
Menu du jour : 13 €.

Hôtel - Restaurant

Brasserie Le 205

205, rue du Château · 38110 Dolomieu
04 74 18 33 18
commercial@domaine-dolomieu.com
https://www.domaine-dolomieu.com

Brasserie Classique avec les spécialités régionales issues de producteurs locaux.
Au cœur du domaine, aux Cyprès, espace contemporain à quelques pas du Château, la brasserie Le 205 s'inscrit parfaitement dans l'environnement à la fois moderne et végétal du lieu, grâce à une décoration qui a fait le choix de matières brutes – bois, verre, cuir – autour du bleu et du vert et de notes minérales, végétales et solaires.
Le 205 décline les grands classiques de la cuisine bistrot réalisés par nos équipes – clubs sandwiches, tartares, burgers, salades, carpaccios et desserts – et les spécialités régionales issues de producteurs locaux – ravioles du Dauphiné, cuisses de grenouilles, poissons de lacs, fromages…
En prolongement de votre parcours de golf, de votre soin au spa by Sothys ou d'une ballade au cœur du parc, profitez de notre bar ouvert toute la journée, pour une pause snacking ou un verre partagé sur la terrasse élégante, aux beaux jours, offrant une vue imprenable sur le pigeonnier pour une immersion totale dans cet espace préservé.
Restaurant ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner.

Ouvertures

Du 01/04 au 31/12/2020, tous les jours.
Ouverture printemps 2020
de 12h à 14h
de 19h à 22h (22h30 le week-end et jours fériés
Carte snack de 14h30 à 19h.

Chaînes : Les Collectionneurs

Restaurant

Côté Saveurs

2 Place Antonin Dubost · 38110 La Tour-du-Pin
04 37 06 68 21
cotesaveurs@sfr.fr

Savourez le plat du jour en face des Halles sur la place Antonin Dubost.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12 de 9h à 15h.
Fermé lundi et dimanche.
Fermeture annuelle en août.

Chaînes : Maîtres restaurateurs
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant · Virement

Tarifs
Menu adulte : de 13,50 à 16,50 €.

Hôtel - Restaurant

Hôtel - Restaurant Morris

La Gare · Avenue des Trois Saints · 38480 Le Pont-de-Beauvoisin
06 70 68 67 46
04 76 37 02 05
hotelmorris@wanadoo.fr
hotelmorris.fr

Une cuisine généreuse du terroir et de saison vous sera servie dans la salle du restaurant ou en terrasse.
Restaurant uniquement sur réservation pour les groupes et les clients de l'hôtel.
menu spécial pour les groupes de 15 à 50 personnes :
-Kir -Entrée -Plat principal -Fromage -Dessert -café - vin

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.

Chaînes : Logis
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : à partir de 20 €
Menu groupe : sur demande.
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : 22 €
Menu groupe : sur demande.
Tarif groupe à partir de 15 personnes.
Restaurant uniquement sur réservation pour les groupes et les clients de l'hôtel.

Hôtel - Restaurant

Hôtel-Restaurant Pascal

70 rue Carnot · Virieu · 38730 Val-de-Virieu
04 74 88 20 79
marianne-martin@wanadoo.fr
www.hotelpascal.com

Hôtel-Restaurant de campagne proposant une cuisine traditionnelle.

Ouvertures
Du 01/05 au 30/09, tous les jours.
Tous les jours.
Du 01/10 au 30/04.
Fermé le dimanche.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/10/2019 au 30/04/2020
Menu adulte : à partir de 13,50 €
Plat du jour : à partir de 9 €
Menu du jour : à partir de 13,50 €.
Du 01/05 au 30/09/2020
Menu adulte : à partir de 13,50 €
Plat du jour : à partir de 9 €
Menu du jour : à partir de 13,50 €.
Du 01/10 au 31/10/2020
Menu adulte : à partir de 13,50 €
Plat du jour : à partir de 9 €
Menu du jour : à partir de 13,50 €.

Restaurant

La Bella Vita

31 Rue Pierre Vincendon · 38110 La Tour-du-Pin
04 74 83 31 21
labellavita38.fr/

Cuisine Italienne, cuisine traditionnelle, à base de produits frais et cuisinés sur place

Ouvertures
Toute l'année. Tous les jours.
Fermé le dimanche.
Fermé le mardi soir, jeudi soir et dimanche.
En juillet - août : fermé le dimanche, tous les midi sauf samedi et tous les soirs.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque Vacances · Titre Restaurant

Tarifs
A la carte : à partir de 10 €
Menu groupe : Sur demande.
Plat et menu de 10€ à 20€.

Restaurant

La Grange

1535 Route d'Italie · 38480 Pressins
04 76 32 09 65
charlenechatain@gmail.com

Cuisine traditionnelle "faite maison", élaborée à base de produits frais et de saison et qui concilient tradition et raffinement. Groupe jusqu'à 40 personnes. Banquet et traiteur.

Ouvertures

Tarifs

Du 01/01 au 31/12.
Fermé le dimanche.
Ouvert du lundi au samedi midi, les vendredis et samedis soirs.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Menu adulte : de 20 à 29,50 €
Menu groupe : Sur demande
Menu du jour : de 13,50 à 15,50 € (du lundi au samedi midi - hors jours fériés).

Restaurant

La Grange

24, route du Village · 38690 Torchefelon
04 74 80 17 98
restaurantlagrange38@orange.fr
www.restaurantlagrange38.fr

Dans un cadre calme et tranquille, face au massif de la Chartreuse, la Grange vous propose une cuisine traditionnelle de qualité réalisée avec des produits régionaux. Aux beaux jours, venez profiter de la terrasse et de la vue sur les Vallons du Dauphiné.
Épicerie, dépôt journal régional, dépôt de gaz, dépôt de pain et de produits du terroir.
Label Bistrot de Pays - Isère Cheval Vert

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
Fermé mercredi.
Fermé mardi et jeudi soir.

Chaînes : Bistrot de Pays®
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : de 10 à 35 €
Menu dégustation : de 24 à 35 €
Menu enfant : à partir de 9 €
Menu groupe : de 21 à 29 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
A la carte : de 8 à 16 €
Menu adulte : de 10 à 35 €
Menu enfant : à partir de 9 €
Menu groupe : de 21 à 35 €
Plat du jour : 8 €
Menu du jour : de 8 à 14 €.
Tarif groupe à partir de 20 personnes.

Location de salles : Capacité maximum : 60
Prestations : Séminaire/réunion · Wifi dans la salle · Tables · Chaises · Bar · Restaurant sur place

Restaurant

La Guinguette

170 place de la Guinguette · Panissage · 38730 Val-de-Virieu
04 74 88 27 83
06 73 06 89 26
laguinguette7@orange.fr
www.giteisere.com

Au coeur de la vallée de la Bourbre, la Guinguette vous propose son restaurant de cuisine traditionnelle et régionale élaborée avec des produits du terroir et des circuits touristiques.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12/2020, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.
Le midi du mardi au samedi.
Le soir du jeudi au samedi.

Classement guides : Le petit futé
Chaînes : Bistrot de Pays®
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant · Virement

Location de salles :

Tarifs
Formule du jour: 17 € uniquement le midi.
Formule soir et week-end : de 28 à 35€
Menu enfant : de 9,50 à 11,50 €.
Groupe à partir de 15 personnes.

Restaurant

La Halte Gourmande

3 place de la mairie · 38490 Granieu
04 76 31 63 66
06 17 83 96 61
lahaltegourmande38@gmail.com
restaurant-granieu.fr/

La Halte Gourmande vous accueille dans un cadre chaleureux. Nous vous proposons une cuisine traditionnelle, entièrement faite maison. Plusieurs menus vous sont proposés tout au long de l'année : menu du jour, régional, du chef, burger, formule étape...
L'hôtel-restaurant La Halte Gourmande vous accueille au cœur du village de Granieu, dans 3 chambres dont 1 suite familiale et 2 studios, à proximité du Parc Walibi, à partir de 50€ la nuit.
Petit déjeuner à 7€.
Formule étape à 65€ la nuit / personne (repas du soir et petit déjeuner inclus).

Ouvertures
Du 13/12 au 31/12/2019.
Fermé le mercredi.
Ouvert du lundi au samedi : 8h-14h et 18h-22h, et le dimanche de 8h-14h.
Fermé le mercredi toute la journée et le dimanche soir.
Hôtel ouvert 7j/7.
Du 01/01 au 31/12/2020.
Fermé le mercredi.
Ouvert du lundi au samedi : 8h-14h et 18h-22h, et le dimanche de 8h-14h.
Fermé le mercredi toute la journée et le dimanche soir.
Hôtel ouvert 7j/7.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Tarifs
Menu adulte : de 14 à 25 €
Plat du jour : 8 €
Menu du jour : 14 €.

Hôtel - Restaurant

La Matinière

3 Place du Champ de Mars · 38110 Dolomieu
04 74 88 05 76
fraisselva@wanadoo.fr
www.hotel-restaurant-lamatiniere.com

Au calme, au cœur d'un village dauphinois, un hôtel-restaurant de 5 chambres doté d'un bar, entouré de maisons dauphinoises et d'une place centenaire. 1 cheminée Logis de France (bon confort), 2 cocottes.
Tout confort, calme et reposant.
Dans un cadre chaleureux, en famille ou entre amis, détendez-vous à la table de son restaurant et dégustez des plats traditionnels et raffinés, ainsi que de savoureux desserts. Cuisine gastronomique.

Ouvertures
Du 01/01 au 08/04.
Fermé le mercredi.
Ouvert dimanche midi.
Du 16/04 au 18/05.
Fermé le mercredi.
Ouvert dimanche midi.
Du 22/05 au 19/08.
Fermé le mercredi.
Ouvert dimanche midi.
Du 03/09 au 31/12.
Fermé le mercredi.
Ouvert dimanche midi.

Classement guides : Le petit futé
Chaînes : Logis · 2 cocottes

Tarifs
Menu adulte : de 16 à 40 €
Menu dégustation : à partir de 40 €
Menu enfant : 10 €.
Menu groupe: de 25 à 40 € (20 personnes minimum).

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·
Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Restaurant

La Table des Bouchers

1 Route de Sérézin de la Tour · Coiranne · 38110 Cessieu
04 37 03 11 95
latabledesbouchers@outlook.com
latabledesbouchers.fr

Spécialités du chef : Côte de boeuf 800gr, burger foie gras, burger défi 1kg200, la tête de veau et la langue de bœuf, les viandes maturées et la viande d Aubrac.
Traiteur et plats à emporter.
Nous sommes réunis autour d'une même volonté : vous proposer grâce à notre connaissance des viandes, un succulent moment dans une ambiance conviviale et authentique.
Nous proposons la salle, une terrasse aux beaux jours ainsi qu'une salle à la location pour vos événements ou séminaires.

Ouvertures
Toute l'année. Tous les jours.
Fermé le dimanche.
Midi : lundi au samedi
Soir : vendredi et samedi
Fermeture estivale : du 06/08 au 20/08.

Classement guides : Michelin
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Espèces · Titre Restaurant · Virement

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : de 13,90 à 31,90 €
Menu enfant : à partir de 8,90 €
Menu groupe : de 25 à 40 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : de 13,90 à 34,90 €
Menu enfant : à partir de 8,90 €
Menu groupe : de 25 à 40 €
Menu du jour : à partir de 13,90 €.
Tarif enfant accordé aux 4 - 10 ans.
Tarif groupe à partir de 12 personnes.

Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 90
Prestations : Réception · Séminaire/réunion · Vidéoprojecteur · Ecran · Piste de danse · Tables · Chaises · Climatisation · Tables rectangulaires · Bar · Espace de restauration · Traiteur libre · Traiteur imposé · Chambre froide

Restaurant

L'Auberge du Puits

8 rue Lamartine · Les Abrets · 38490 Les Abrets en Dauphiné
04 76 32 14 24
eric.choirat@orange.fr
www.aubergedupuits.fr

Située à deux pas du centre ville des Abrets-en-Dauphiné, notre auberge bénéficie d'un cadre agréable et champêtre, agrémentée d'une terrasse ombragée et tranquille.
Cuisine traditionnelle élaborée à base de produits frais.
Spécialités : Pâté en croute chaud, sauce financière. Rognons de veau panés. Ris de veau poêlés.
La cuisine est traditionnelle et raffinée, réalisée à base de produits frais et locaux.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
A midi, tous les jours.
Samedi soir sur réservation.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Titre Restaurant

Tarifs
Menu adulte : de 24,50 à 30,50 € (Menu végétarien 24.50€)
Menu enfant : 10 €
Menu groupe : de 29,50 à 36,50 € (A partir de 20 personnes)
Plat du jour : 9,50 €
Menu du jour : à partir de 19 €.

Restaurant

Le Bec Fin

1 place Alfred Boucher · 38110 La Tour-du-Pin
04 74 97 58 79
marcgrand.lebecfin@orange.fr

le-bec-fin-restaurant.com

Une cuisine raffinée et inventive à proximité de l'Hôtel de ville.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12.
Fermé le lundi.
Fermeture les dimanches soirs
3 semaines en août.
10 jours en janvier
Fermeture estivale : du 07/08 au 28/08.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Menu adulte : de 31 à 50 €
Menu enfant (12 ans) : à partir de 15 €
Menu du jour : 19,90 €
Café : 2,10 €.

Restaurant

Le Campagnard

35 chemin du Cabit · 38490 Le Passage
04 74 88 14 51
restaurant.lecampagnard@orange.fr
www.petitfute.com/adresse/etablissement/id/385700/restaurant-le-campagnard-restaurant-le-passage

Ancienne ferme dauphinoise proposant une restauration typique dans un cadre d'exception. Salle de jeux enfants à l'intérieur. Parc et jeux pour enfants à l'extérieur. Spécialité : morue frite

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Menu adulte : de 12,50 à 40 €
Menu enfant : de 9 à 12 €
Menu groupe : de 28,50 à 32 €
Menu du jour : à partir de 12,50 €.

Restaurant

Le Coin Tranquille

6, Chemin des Vignes · Les Abrets · 38490 Les Abrets en Dauphiné
04 76 32 13 48
contact@coin-tranquille.com
www.coin-tranquille.com

Découverte gourmande dans notre restaurant de cuisine traditionnelle. Déguster les produits du terroir, la célèbre Chartreuse, le Gratin Dauphinois et d'autres spécialités régionales.
Spécialités : Cuisses de grenouilles, friture de filet de perche

Ouvertures
Du 21/03 au 29/11, tous les jours.
Téléphoner pour connaitre les jours d'ouverture ou consulter le site internet.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque Vacances · Espèces

Tarifs
Menu adulte : de 18 à 45 €
Menu enfant : de 10,20 à 12 €
Menu groupe : de 23 à 45 € (A partir de 25 personnes).

Restaurant

Le Grand Café de la Tour

4 place Antonin Dubost · 38110 La Tour-du-Pin

04 74 96 13 08

Brasserie aux airs d'antan. Cuisine traditionelle. Petit-déjeuner.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12.
Fermé le dimanche.
Restauration tous les midis.

Tarifs
Menu adulte : de 13 à 18,10 €
Menu enfant : 6 €
Plat du jour : 9 €

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Restaurant

Le Pavé Doré

3 rue Joseph Savoyat · 38110 La Tour-du-Pin
04 74 33 43 65

Restaurant spécialisé dans la cuisson de viande à la plancha. Des produits sains savoureux et cuisinés maison.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.
Du lundi au vendredi midi.
Vendredi et samedi soir.

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
A la carte : de 11,90 à 55 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
A la carte : de 11,90 à 55 €.

Restaurant

Le P'tit Tonneau

15 Avenue Gabriel Pravaz · 38480 Le Pont-de-Beauvoisin
04 76 32 99 29

Cuisine traditionnelle et travaillée. Produits frais. Ambiance décontractée. Glaces artisanales. Terrasses côté rue ou côté cour.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12.
Fermé le dimanche.
Tous les midis du lundi au samedi.
Le soir sur réservation dès 8/10 personnes.
Bar/glacier les après midis d'été.

Tarifs
Plat du jour : 12 €
Menu du jour : de 14 à 16 € (Entrée / plat ou plat / dessert : 14€ Entrée/plat/dessert: 16€).
Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Restaurant

Le Rochetoirin

10 route du Village · 38110 Rochetoirin
04 74 97 60 38
restaurant@lerochetoirin.fr
www.lerochetoirin.fr

Le Rochetoirin vous proposons deux espaces Le Tradi (plus simple) et Le Cosy (plus créatif).
Une cuisine préparée à partir de produits bruts et locaux pour un excellent rapport qualité / prix.
Nous pouvons aussi vous accueillir sous notre pergola.

Nous disposons d'une salle privative pour les groupes.
Nous proposons également des plats à emporter.
Le restaurant appartient à cette nouvelle génération de restaurants qui bougent et qui osent : une cuisine décomplexée qui propose des produits d'excellente qualité dans une ambiance moderne, confortable et intime, le tout sur une vue panoramique.

Ouvertures
Du 16/01 au 15/08, tous les jours.
Ouvert tous les jours sauf les lundis, mercredis soir, samedis midi et dimanches soir.
Ouverture exceptionnelle pour les groupes de 20pers minimum (le samedi midi)
Accueil de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h.
Du 01/09 au 23/12, tous les jours.
Ouvert tous les jours sauf les lundis, mercredis soir, samedis midi et dimanches soir.
Ouverture exceptionnelle pour les groupes de 20 pers minimum (le samedi midi).

Tarifs
Du 16/01 au 15/08/2020
Menu adulte : de 21 à 59 €
Menu enfant : de 10 à 12 €
Menu groupe : 55 €.
Du 01/09 au 23/12/2020
Menu adulte : de 21 à 59 €
Menu enfant : de 10 à 12 €
Menu groupe : 55 €.
Tarif enfant accordé aux 2 - 10 ans.

Classement guides : Champerard · Gault Millau · Le petit futé · Le Routard Hôtels et Restos de France · Michelin · Bib gourmand 2020
Chaînes : Gourmet bag
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Virement

Location de salles : Capacité maximum : 80
Prestations : Réception · Paper board · Wifi dans la salle · Tables · Chaises · Tables rondes · Espace de restauration · Restaurant sur place

Restaurant

Le Rochetoirin - Le Tradi

10 route du Village · 38110 Rochetoirin
04 74 97 60 38
restaurant@lerochetoirin.fr
www.lerochetoirin.fr

Nous vous accueillons dans une ambiance "ferme dauphinoise du début du siècle".
Venez déguster une cuisine traditionnelle, élaborée par nos soins.
Quelques idées de plats : cuisses de grenouilles, gratin Dauphinois mais également nos plats éphémères : Idées originales et gourmandes à prix tradi!!
Découvrez également notre boutique ! Produits locaux et artisanaux, idées cadeaux et plats à emporter !

Ouvertures
Du 16/01 au 15/08, tous les jours.
Ouvert tous les jours sauf les lundis, mercredis soir, samedis midi et dimanches soir.
Ouverture exceptionnelle pour les groupes de 20pers minimum (le samedi midi)
Accueil de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h.
Du 01/09 au 23/12, tous les jours.
Ouvert tous les jours sauf les lundis, mercredis soir, samedis midi et dimanches soir.
Ouverture exceptionnelle pour les groupes de 20 pers minimum (le samedi midi).

Tarifs
Du 16/01 au 15/08/2020
Menu adulte : de 22 à 30 €
Menu du jour : 13 €.
Du 01/09 au 23/12/2020
Menu adulte : de 22 à 30 €
Menu du jour : 13 €.

Classement guides : Champerard · Gault Millau · Le petit futé · Le Routard Hôtels et Restos de France · Michelin · Bib gourmand 2020

Chaînes : Gourmet bag
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Virement

Location de salles :
Prestations : Réception · Paper board · Wifi dans la salle · Tables · Chaises · Tables rondes · Espace de restauration · Restaurant sur place

Hôtel - Restaurant

Les Dolomites Restaurant Bistronomique

205, rue du Château · 38110 Dolomieu
04 74 18 33 18
commercial@domaine-dolomieu.com
https://www.domaine-dolomieu.com

Restaurant bistronomique où le Chef imagine une cuisine gourmande faite de produits locaux.
Au restaurant Les Dolomites, découvrez l'ambiance feutrée, alliant raffinement et confort, où notre terrasse vous permettra de profiter du spectacle naturel offert par le superbe parc du domaine Dolomieu.
On découvre alors une cuisine directement inspirée des produits du terroir. Profondément ancré dans son environnement naturel, le restaurant bistronomique du domaine Dolomieu fait la part belle aux produits locaux (approvisionnement en circuits courts) et aux grands classiques de la cuisine régionale, qui, ici, au cœur du Dauphiné, est inspirante. Le Chef imagine, revisite et innove, apportant sa touche créative en empruntant parfois des recettes à l'Italie voisine, notamment la région des Dolomites et la ville d'Agordo, jumelée avec Dolomieu.
Reste à déguster une cuisine gourmande et de saison, dans un décor qui fait rimer luxe et bien-être, lors d'un dîner romantique, d'un repas entre amis ou d'un rendez-vous professionnel en Isère.

Ouvertures
Du 01/04 au 31/12/2020, tous les jours.
Ouverture printemps 2020.

Chaînes : Les Collectionneurs

Restaurant

Pizzarius II

1780 Avenue de Savoie · 38110 Saint-Clair-de-la-Tour
04 26 09 01 62
pizzarius@orange.fr

Pizzas et restauration traditionnelle. Cuisine maison.
Carte variée avec plusieurs salades, poissons et viandes grillées, ravioles , lasagnes et demi pizza en combiné avec petite salade, menu du jour a 13.50 €, avec plusieurs formules.
Menu enfant.

Ouvertures
Toute l'année, tous les jours.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : à partir de 13,50 €
Menu enfant : à partir de 7,50 €
Menu du jour : à partir de 13,50 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : à partir de 13,50 €
Menu enfant : à partir de 7,50 €
Menu du jour : à partir de 13,50 €.
Menu groupe : à partir de 20 €
Plat du jour : formule plats combinés : de 8,50 € à 11,50 €.

Restaurant

Restaurant Caillat

8 Route du Village · 38110 Montagnieu
04 74 97 03 13
restaurant.caillat@wanadoo.fr
https://www.restaurant-caillat.com/

Maison connue depuis plusieurs décennies pour son ambiance familiale et sa cuisine traditionnelle.
Spécialités : morue frite le weekend et chevreau aux morilles (en saison).
Deux nouveaux services: des plats à emporter sur commande, une épicerie fini de dépannage (on commande...on récupère!).

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Ouvert le midi.
sauf mardi midi
possibilité de groupe sur réservation midi et soir
Fermé 3 semaines en Aout.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01/2018 au 31/12/2019
Menu adulte : de 13 à 34,50 €
Menu enfant : à partir de 8,50 €
Menu groupe : de 18 à 34,50 €
Plat du jour : à partir de 9,80 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : de 13 à 34,50 €
Menu enfant : à partir de 8,50 €
Menu groupe : de 18 à 34,50 €
Plat du jour : à partir de 9,80 €.

Restaurant

Restaurant Chez Poulet

5 place des Ecoles · 38480 Romagnieu
04 76 32 80 56
pouletgilles@wanadoo.fr

Cuisine familiale et généreuse.
Pas de restauration le soir - seulement FDJ, tabac et bar.
Le lundi férié l'établissement est ouvert.

Ouvertures
Toute l'année. Fermeture de mi-février à mi-mars.
Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche : de 9h à 21h.
Restauration uniquement les midis. Fermé le lundi.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : de 10 à 30 €
Menu enfant : à partir de 10 €
Menu groupe : à partir de 14 € (Menu sur-mesure en fonction de la saison).
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : de 10 à 30 €
Menu enfant : à partir de 10 €
Menu groupe : à partir de 14 € (Menu sur-mesure en fonction de la saison).

Restaurant

Restaurant des Mille et une Yourtes

Montée des Chasseurs · 38690 Biol
04 74 92 33 14
06 12 82 28 81
1001yourtes@gmail.com
www.les-mille-et-une-yourtes.com

C'est au sein d'une véritable yourte mongole que vous prendrez place pour un repas original, insolite et convivial et pour déguster notre spécialité, le chapeau tartare, un plat copieux mélangeant la fondue chinoise et la pierrade.
Dans une yourte de 66m2, bien chauffée l'hiver, venez déguster le menu chapeau tartare mais aussi le chapeau savoyard, les tajines berbères ou au canard et la nouveauté, la Marmite Lesdiguières, un ancien plat isérois servi lors d'un repas de noce au XVIème siècle en Dauphiné. La tajine et la Marmite sont à préciser lors de la réservation.

Ouvertures

Tarifs

Toute l'année. Tous les jours.
Fermé le lundi.
Sur réservation
Ouvert dimanche midi.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque Vacances · Espèces

Menu adulte : à partir de 25 € (Menu: entrée, plat, fromage, dessert)
Menu dégustation : à partir de 10 € (Menu Randonneurs: galette complète, crêpe sucrée, 1 bolée de cidre, 1 café. Servi uniquement le midi en juillet et août.)
Menu enfant : à partir de 13 €
Menu groupe : à partir de 30 €.
Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Location de salles :
Prestations : Réception · Séminaire/réunion · Wifi dans la salle · Tables · Chaises · Hébergement sur place · Restaurant sur place

Restaurant

Restaurant La Case Créole - Le Central Bar

32 rue Aristide Briand · 38110 La Tour-du-Pin
04 74 97 49 89
cuisinedodo@hotmail.fr

Au coeur du centre-ville avec une grande terrasse accueillante sur la place Antonin Dubost.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Sauf dimanche après-midi.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Menu adulte : 12 €
Menu enfant : 7,90 €
Menu groupe : de 13,20 à 20 €.
Tarif groupe à partir de 5 personnes.

Restaurant

Restaurant La Palmeraie

17 rue d'Italie · 38110 La Tour-du-Pin
06 99 75 23 12
09 86 26 30 08

La Palmeraie, un restaurant idéal dans le centre historique pour savourer la cuisine marocaine et des plats traditionnels faits maison : tajine, couscous et pâtisseries orientales. Plats à emporter. Soirée à thème danses orientales.

Ouvertures
Toute l'année, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.
Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 00h00.
Salon de thé le mercredi après-midi de 14h à 17h.
Groupes sur réservation tous les jours à partir de 15 pers.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Du 01/01 au 31/12/2019
Menu adulte : de 11,50 à 17,50 €
Menu enfant : à partir de 8 €.
Du 01/01 au 31/12/2020
Menu adulte : à partir de 13 €
Menu enfant : 8 €.
Tarif enfant accordé aux 0 - 8 ans.
Menu groupe sur demande.

Restaurant

Snack-Bar du Lac

Base de loisirs et de baignade O'Lac de Romagnieu · Route du Vorget · 38480 Romagnieu
06 82 35 41 66
04 76 93 76 78
www.romagnieu.fr

Plat du jour le midi, brasérades, burgers, sandwichs, jolies salades composées, gaufres, glaces italiennes, boissons, ...

Ouvertures
Du 01/04 au 31/10, tous les jours de 8h à 0h.
Se renseigner selon la météo.

Tarifs
Menu adulte : de 14 à 25 €
Plat du jour : 14 €.

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Restaurant

Sucré ou Salé

1 bis rue du Bourg Neuf · 38480 Le Pont-de-Beauvoisin
04 76 35 18 99
insolit@orange.fr

Sandwichs froids et chauds, bagels, salades, viennoiseries, crêpes sucrées, glaces. Plat du jour chaud. Sur place ou à emporter.

Ouvertures
Du 01/01 au 31/12
Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 7h30 à 18h.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces · Titre Restaurant

Location de salles : Capacité maximum : 40

Tarifs
Menu adulte : de 5 à 8,50 €
Plat du jour : 5 €
Bouteille d'eau : 1,50 €
Café : 1,20 €
Vins : 2 €.

Restaurant

Warm up

1 rue Pierre Vincendon · 38110 La Tour-du-Pin
04 74 97 18 26

A deux pas du lycée, une table accueillante avec une cuisine du monde et une carte adaptée à tous les goûts. Hamburgers, kebabs, pizzas, spécialité Miron boisson.

Ouvertures
Du 01/01 au 29/07, tous les jours.
Ouvert tous les jours midi et soir sauf les dimanches midi.
Du 16/08 au 31/12, tous les jours.
Ouvert tous les jours midi et soir sauf les dimanches midi.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Espèces · Titre Restaurant

Tarifs
Menu adulte : de 7,50 à 12 €
Menu enfant : à partir de 6 €
Menu groupe : à partir de 14 €.