

ARBOIS POLIGNY SALINS CŒUR DU JURA TOURISME

NEWSLETTER OFFICE DE TOURISME | FEVRIER 2025



OFFICE DE TOURISME ET DE COMMERCE : ENFIN RÉUNIS

Depuis le 1er janvier, l'Office de commerce et de l'artisanat Cœur du Jura est intégré à l'Office de tourisme. Cette réorganisation ne modifie en rien les missions de son manager, **Maxime Morel**, qui continuera à travailler au côté des commerçants et à les accompagner dans leurs projets. En revanche, les services proposés à l'ensemble des commerçants et artisans sont désormais renforcés via l'intégration possible au Club Pro mis en place par l'Office de tourisme. Que ce soit en termes de réseaux, de communication et d'animations du territoire, vous avez désormais accès à de nombreuses ressources et compétences qui viendront renforcer la valorisation de votre activité.

Parmi les nombreux projets en gestation, le développement des chèques-cadeaux devrait ainsi franchir une nouvelle étape avec sa mise en vente aux particuliers. De même, leur utilisation devrait être bientôt étendue à de nombreux acteurs du tourisme local (hébergeurs, restaurateurs, artisans et producteurs). Afin de vous présenter plus en détail cette nouvelle organisation, vous serez prochainement conviés à un afterwork qui sera l'occasion de répondre à toutes vos questions et d'échanger sur vos besoins et attentes. D'ici là, vous pouvez bien évidemment contacter **Maxime Morel**, manager de commerce ou **Philippe Markarian**, directeur de l'Office de tourisme pour échanger avec eux.

Philippe Markarian : direction@cdj-tourisme.com
Maxime Morel : maxime@cdj-tourisme.com



VOS ACTUS & PROJETS 2025

- Nous vous invitons à nous faire part dès que possible de toutes **vos actualités, nouveautés et animations 2025**. L'agenda de l'été est en préparation. **La presse, différents organismes et les touristes ont besoin de ces informations.**
- Si vous recherchez des **partenaires pour vos projets** et animations, nous pouvons vous accompagner et sommes disponibles pour vous rencontrer et vous apporter notre aide.
- Aussi, vérifiez les informations (heures, tarifs, photos, ...) de **vos fiches Décibelles Data**. Ces informations sont utilisées pour alimenter de nombreux sites internet, dont le nôtre, des applications, et nos brochures PDF (exception pour les hébergements labialisés Gîtes de France). Connexion depuis votre compte [Extranet Pro](#).

Toute notre équipe se tient disponible si vous avez des questions.



Coup de Cœur Le Clos Alice hôtel, restaurant, spa



Rares sont ceux qui ne sont pas passés devant cette sublime demeure bourgeoise et son parc arboré en plein cœur d'Arbois... Mais pour Alexandre et Thierry Speitel-Gotz c'est le 29 mars 2024 que commence la véritable aventure avec l'ouverture de leur Hôtel Restaurant **Le Clos Alice** avec comme objectif d'atteindre le 5* si convoité.

Ils sont bien lancés avec leurs cinq suites de luxe, toutes différentes, spacieuses, confortables et lumineuses.

Et si le cœur vous en dit, vous pourrez également profiter d'un repas au restaurant avec vue sur la Cuisance. Préparez vos papilles car un chef étoilé Julien Thomasson a investi la cuisine afin de vous concocter de délicieux mets !

Le Clos Alice
4 route de Besançon
39600, Arbois
Tél. :+33 3 39 54 04 04
reservation@leclosalice.com

Ceux qui préfèrent la détente à la gastronomie, peuvent profiter du luxueux spa, ouvert autant aux résidents de l'hôtel qu'aux habitants d'Arbois et alentours. Hammam, sauna, coin détente et massage (sur réservation) pour un moment bien-être avec vue sur la Cuisance. Possibilité de privatiser le spa.



Les hébergeurs partenaires sont invités à participer à un atelier projet durant lequel nous évoquerons la possibilité de réaliser des **commandes groupées** pour favoriser la collaboration entre nos partenaires et la consommation locale et écologique. Pour quel produit ? Quelle quantité ? ...

Un moment d'échange le **jeudi 13 février** à Poligny. Sur inscription.

Découvrez le Club Pro 2025 en vidéo.

Consultez **le livret de présentation** pour découvrir les services proposés. **Le bulletin d'inscription** est disponible dans la rubrique **Club Pro** de notre site internet



GUIDE DESTINATION 2025



GUIDE DESTINATION
ARBOIS • POLIGNY • SALINS

CŒUR DU JURA

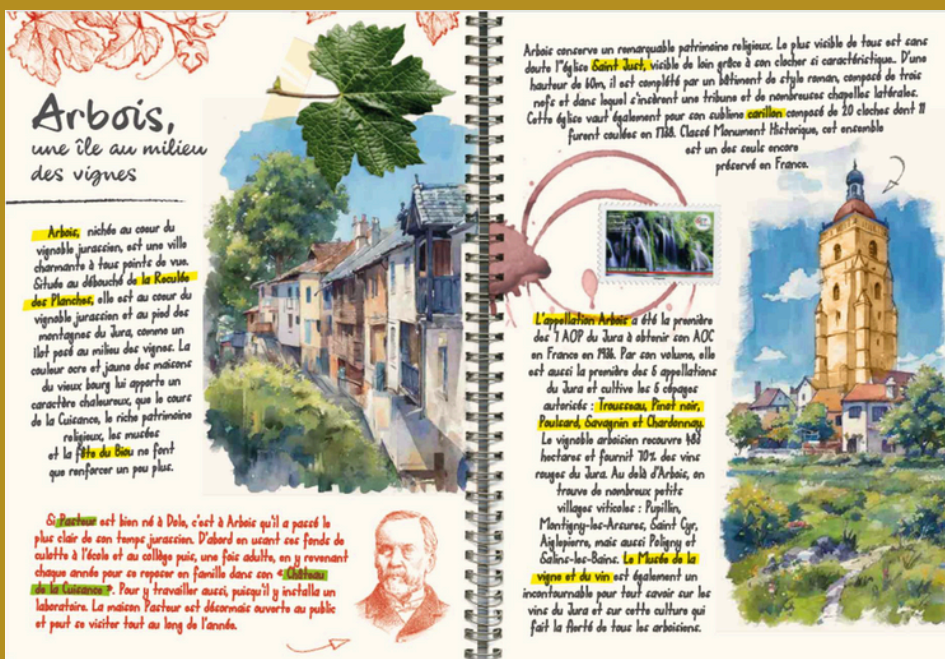


Qui dit nouvelle année, dit nouveaux projets.

L'année 2025 pour l'Office de Tourisme va être une année placée sous le signe de la **nouveauté**, l'**originalité** mais en gardant, comme toujours, l'objectif de **promouvoir** notre territoire et de **se démarquer** des autres destinations.

Et qui de mieux placer pour promouvoir le Cœur du Jura que l'Office de Tourisme et les acteurs touristiques locaux ?

C'est pourquoi le 23 janvier dernier, se sont réunis des membres volontaires du Club pro et l'Office de Tourisme pour échanger sur ce nouveau projet.



Lors de cette réunion, les participants ont pu partager leurs différents coup de cœur (nature, restaurant, village, ...) et exprimer leur point de vue sur le chemin de fer établi. Cette réunion a été également l'occasion pour **les membres du Club pro de choisir le graphiste**. Et comme on vous l'a promis... cette année sera sous le

signe de l'originalité. On part donc, sur un tout nouveau format, encore jamais vu jusqu'à présent ! Le nouveau Guide Destination sera représenté sous la forme d'un **carnet de voyage**.

Restez connectés, on vous dévoilera peut-être quelques pages bientôt...

Il reste encore un peu de temps pour **assurer la visibilité** de vos activités dans la prochaine édition présentant notre destination (valable au moins pendant trois ans):

- **Référencement** de votre activité: **vos adhésions doivent être valables au 10 février 2025**.
- **Insertions publicitaires** en fonction des disponibilités, faites votre demande, entre 300€ et 900€ selon la taille.



*Admirer le paysage, la nature, les essences des arbres, et voir les parapentes décoller -
Micheline au sujet du Mont Poupet*

Les burgers maison sont vraiment délicieux (avec de vraies frites maison !!). Marine au sujet des Petites Arcades

Un lieu convivial, de très bonnes fondues au comté à déguster avec un petit verre de vin jaune - Chrystelle au sujet de la Finette

J'aurai longtemps attendu pour découvrir qu'un pain de qualité cuit au four à bois vaut bien autant qu'un rayon de soleil au moment du petit-déjeuner... André au sujet de la Boulangerie Aleonard



PROJET CONFIDENCE:

Parlez nous de vos coups de cœur !

Partagez vos conseils sur les pépites peu connues de notre territoire !

Selon vous, quels sont les plus beaux spots, les coins qui valent le détour, le meilleur belvédère pour profiter d'un coucher de soleil, la petite expo que vous attendez chaque année, ... ?

Il y a seulement trois règles à respecter. Votre confiance doit :

- se situer sur l'une des 66 communes de la destination

Arbois Poligny Salins Cœur du Jura

- être accessible (sans danger, site ouvert au public)
- être au sujet des autres (ne pas parler de votre entreprise)

Écrivez votre confiance ici:

<https://decibelles-data.tourinsoft.com/questionnaire-web/8329d7ce-aab1-47c2-b1e4-8172ae310db2/1019912a-308c-4bcd-a1b8-3563fa052ee6/add.aspx>

Que pourra devenir votre confiance ?

Elle pourra être utilisée dans l'une de nos brochures, sur notre site internet ou sur ceux de la région ou département.

Des nouvelles de nos partenaires



Le dossier de presse 2025 du CRT vient de paraître. Il s'adresse aux journalistes français et internationaux.



Découvrez l'article et la vidéo de France 3 Région dans lequel le Petit Bouilleur est présenté.



Nouvelle exposition à la maison d'hôtes Les Greniers !



Découvrez l'aventure du Domaine de Berthe !



Apprenez à fabriquer un baume à lèvres avec la Fabrique à Moments



Les conférences autour du microbiome de la vigne qui se sont tenues le 19/10/24 sont disponibles en ligne.



Retour des billets combinés: Grande Saline et Saline Royale

Partagez vos actualités:
contact@cdj-tourisme.com



Offres d'emploi

L'Office de tourisme Arbois Poligny Salins Cœur du Jura recrute !

*Nécessité de se rendre disponible
les week-ends. Permis B exigé.*

Un conseiller en séjour (H/F) saisonnier pour juillet et août

Missions du poste :

- Accueil physique des touristes
- Renseigne les statistiques de l'accueil
- Gestion des stocks documentaires,
- Gestion boutiques (ventes, réassort, gestion des stocks),
- Visites guidées

Consultez l'annonce:

<https://www.tourisme-espaces.com/emplois-stage/60746.saisonnier-conseiller-sejour-haute-saison-juillet-aout.html>



Un conseiller en séjour (H/F) saisonnier de juin à septembre

Missions du poste :

- Accueil physique des touristes sur les 3 bureaux +hors les murs,
- Réponses en adéquation aux demandes
- Propose et valorise l'offre touristique de la destination auprès de la clientèle.
- Renseigne les statistiques de l'accueil
- Gestion des stocks documentaires,
- Gestion des 3 boutiques (ventes, réassort, gestion des stocks),
- Visites guidées si appétence
- Formalisation de séjours touristiques suite à des demandes téléphoniques ou mails,
- S'assure le bon fonctionnement de l'accueil et de l'ensemble des missions qui en découlent
- Application de la démarche Qualité Tourisme sur les trois bureaux

Consultez l'annonce:

<https://www.tourisme-espaces.com/emplois-stage/60745.saisonnier-conseiller-sejour-juin-septembre.html>

NOUS
RECRUTONS

• UN(E) PÂTISSIER(E)

ENVOYEZ VOTRE CV ET LETTRE DE
MOTIVATION OU DÉPOSEZ-LES EN
BOUTIQUE

CONTACT@HIRSINGER.COM



NOUS RECRUTONS

Assistant(e) maître d'hôtel ET
Second(e) de cuisine

EXPERIENCE
5 ans minimum

CONTRAT
CDI 39h/hebdo annualisées



COMPTOIR
DES DOCKS

NOUS RECHERCHONS
VENDEUR(SE)-CONSEIL
DANS CAVEAUX À ARBOIS
BASE 35 H AVEC 2 JOURS DE REPOS
CONSÉCUTIFS

EXPÉRIENCE DE LA VENTE,
CONNAISSANCE DES VINS DU JURA,
PRATIQUE DE L'ANGLAIS
(ZONE TOURISTIQUE)
MAITRISE DU PACK OFFICE ET DES
RÉSEAUX SOCIAUX.

Merci de contacter le 03 84 66 24 54
Mail : contact@domaine-jacques-tissot.fr



Nous recrutons des
surveillant(e)s
de baignade
pour la piscine !
Nous avons besoin
de vous !

La Ville d'Arbois vous
aide à **financer votre**
BNSSA

Brevet National de
Sécurité et de
Sauvetage Aquatique
Formation de secourisme PSE1 incluse

CONDITIONS

Candidature avant fin janvier 2025

Avoir 18 ans

Être en condition physique suffisante
pour être apte à passer des épreuves

Être disponible aux dates de la formation



Renseignements en mairie auprès
de M. Antoine Saint-Sever,
responsable de la piscine d'Arbois

au 06 08 72 52 84 ou asaintsever@arbois.fr

NOUS RECHERCHONS

OUVRIER VITICOLE

POUR LES DIFFÉRENTS TRAVAUX DE LA VIGNE

VOUS ADRESSER :
DOMAINE JACQUES TISSOT
CHAIS « LES BRUYÈRES »

1 CHEMIN DE POUSSOT ,RN 83
TÉLÉPHONE : 03 84 66 24 54

CONTACT@DOMAINE-JACQUES-TISSOT.FR



Arbois Poligny Salins
COEUR DU JURA
TOURISME

ACTUS FEVRIER





EN ATTENDANT LA PERCÉE...

VIN LOTHAIN



Entrée
gratuite

SAMEDI 1 FÉVRIER
DE 10 H À 19 H



MAISON
BONNOT

La Maison de Rose

Vins du Jura



Formule avec Fondue au fromage
Sur réservation jusqu'au
25 janvier 2025
avec "Délices Comtois"

Ambiance musicale
Dégustations
Vente de vins
Et bonne humeur !

Réservation repas au :
06.42.96.22.31 ou
commercial@vinsbonnot.fr
Au Stade de foot de Saint Lothain





EN ATTENDANT LA PERCÉE... " EN ARBOIS

**SAMEDI
01
FÉVRIER
2025**

**Gymnase les vignes
1 Route de la piscine - Arbois**

Restauration sur place

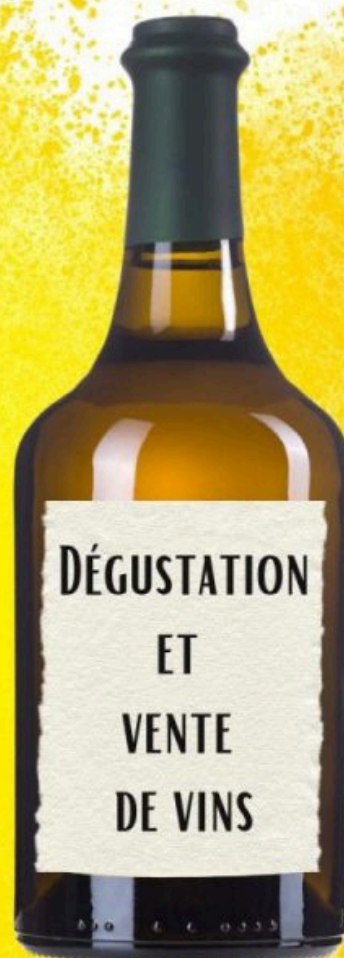
Entrée 5€ (avec un verre)

DE 10 H À 20 H

VIGNERONS PRÉSENTS :

Domaine des Belemnites
Domaine Rolet
Bulabois Philippe
Fruitière Vinicole d'Arbois
Domaine de la Pinte
Amélie Guillot
Domaine Ligier

Fruitière Vinicole de Pupillin
Domaine Maire & Fils
Paul Benoit & Fils
Sylvain Faudot
Domaine Les 5Wy
Domaine Martin Faudot & Fils
Domaine Overnoy Crinquand
Chateau de Belleroche



En attendant la Percée du Vin Jaune

2026...



Samedi 01 février

10h - 19h

Dimanche 02 février

10h - 17h



Visite de la plus ancienne cave d'Arbois et dégustation gratuite

Ptote échoppe "Wine'not" avec goodies de la Région

Vente d'escargots et barquettes de comté avec de la gelée de Vin Jaune

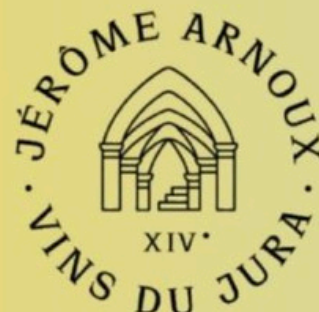


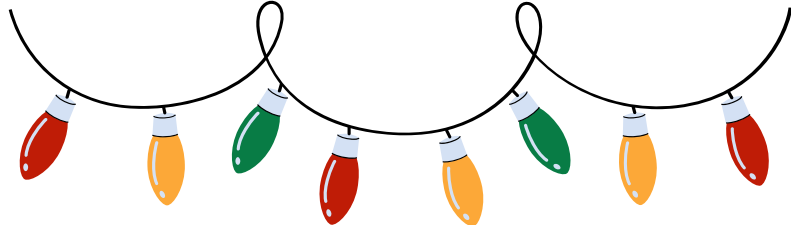
Réservation fortement conseillée

06.61.92.80.76

commandes.cdt@gmail.com

Domaine Jérôme Arnoux
Cave de la Reine Jeanne
5 rue de bourgogne 39600 Arbois





LE BRUNCH

DES DOCKS

Dimanche 2 février
De 11h30 à 15h



Nos brunchs sont une belle harmonie entre le petit-déjeuner et le déjeuner. Ils ont lieu tous les 1er dimanches du mois de 11h30 à 15h00 et offrent un repas à la fois sophistiqué et décontracté.

Notre menu brunch propose une gamme alléchante de viennoiseries, de salés, de gâteaux et bien plus encore, créant ainsi une atmosphère chaleureuse et conviviale, parfaite pour partager un délicieux moment entre amis ou en famille. Chaque brunch est unique, mais il est chaque fois élaboré selon le même principe culinaire : une assiette salée servit à table, un buffet à volonté et une boisson chaude.

Nous nous efforçons de mettre le menu à jour environ 1 semaine avant le jour J. En cas de retard, ne nous en voulez pas : quoi qu'il arrive, ce sera délicieux.

N'oubliez pas de réserver votre table pour le premier dimanche de chaque mois afin de ne pas manquer cette délicieuse parenthèse du week-end !

- Viennoiseries maison
- Pan cakes, sirop d'érable
- Mousse croquante au chocolat
- Tartes aux fruits
- Beignets aux pommes sauce Tonka
- Îles flottantes caramel
- Gâteaux fondants au chocolat
- Minestrone de fruits frais
- Chouquettes
- Plateaux de Charcuteries et Fromages

Assiette salée :

- Croustillant de canard, purée de salsifis
- Œuf en meurette
- Crémeux de topinambour, crumble noisette
- Salade de potimarron au fromage de chèvre

03 84 66 57 70

27 Place de la Liberté, 39600 Arbois
contact@lescomptoirsdarbois.com

Soirée
RETOUR DE CHASSE
le vendredi 7 février à 20h



CASTEL DAMANDRE
Accueil de la soirée

Menu 79€
accords mets & vins
compris

Réservation
03.84.66.08.17
OU
hotel@casteldamandre.com



Rallye
Trompes de Chaux

DOMAINE
ROLET
VIGNERON - ARBOIS - JURA

Accord
Mets et Vins

Une
surprise
vous
attend !

Tartelette truffe
Cromesquis praliné

Filet de truite des planches
Cresson et salsifis yuzu et zeste d'orange

Filet de cerf Pleurote
Siphon pomme de terre
Jus de gibier réduit

Le lièvre à la royale
Purée de topinambours,
Choux de Bruxelles et grenade,
Jus réduit au vin chaud corsé

Assiette de fromage

Pomme confite façon tatin,
Feuilleté à la crème vanille,
Glace aux noix et gelée de coing

Réservation 03.84.66.08.17
ou hotel@casteldamandre.com



LA MAISON DU COMTÉ



Explore-game Les Mystères du Comté

Rapidité, logique et sens de l'observation pour résoudre ensemble les énigmes du Comté ! On garde le meilleur pour la fin, la dégustation !
Durée : 1h30. Pour tous à partir de 7 ans - Un enfant doit toujours être accompagné d'un adulte

Visite non comprise. Réservation en ligne obligatoire

Les Mercredis 12-19-26 février et 5 mars de 10h à 11h30 et de 14h à 15h30

Les Vendredis 14-21-28 février et 7 mars de 14h à 15h30

Les Samedis 15-22 février et 1er-8 mars de 10h à 11h30



Atelier "Dégustation Comté et Vins"

Cet atelier vous permettra de découvrir les alliances Comté et Vins du Jura. Visite libre du musée comprise avant l'atelier
Passionnée par la gastronomie, Isabelle vous propose de découvrir les accords Comté et Vins du Jura !

Pour les adultes uniquement. Réservation en ligne obligatoire

Les lundis 10-17-24 février et 3 mars de 15h30 à 18h.

Les Sablés au Comté

Atelier Cuisine pour les enfants de 4 à 7 ans

Venez découvrir les secrets de fabrication du Sablé au Comté!

Les enfants repartiront avec des recettes Comté et un diplôme d'apprenti cuisinier. Visite du musée comprise.

Durée d'environ 1h30

Les mardis 11-18-25 février et 4 mars de 10h à 11h30



Atelier Apprenti fromager

L'atelier apprenti fromager: Viens fabriquer un mini Comté!

Durée: environ 1h30. Réservation en ligne obligatoire.

Les Jeudis 13-20-27 février et 5 mars pour les enfants de 7 à 12 ans



Re-Sources Jura
L'éveil humain au cœur de la nature

Re-Sources Jura
5B Rue du Moulin
39600 LES PLANCHES-PRES-ARBOIS

Stages et formations en Maïeusthésie

La maïeusthésie est un accompagnement thérapeutique.

Intervenant : Christelle Jeannin.

Du 21 au 25 février 2025 et du 28 février au 04 mars 2025



Transformation vers Soi en week-end

Plongez dans un week-end de transformation vers Soi au cœur de la nature, où chaque moment est conçu pour vous reconnecter à vous-même et retrouver votre élan de vie. Ce stage unique vous offre une profonde thérapie à travers des activités de reconnexion avec la nature et des techniques de communication thérapeutique.

8 et 9 février 2025

On a dit Oui

Spectacle-Témoignage: parlé, chanté, dansé

C'est l'histoire d'une grossesse qui s'arrête avant d'arriver à son terme.

Une histoire de rencontres avec des soignant-es, des célébrant-es, des ami-es qui se mettent au service d'un rituel hors du commun.

Une histoire d'amour qui transcende la peine.

Mercredi 12 février de 18h à 21h





Mercredi 12 février 20h30

Salle des fêtes
de Poligny
de 10€ à 15€



L'Histoire de Clara

COMPAGNIE (MIC)ZZAJ



Concert narratif sous casque

Entre pièce radiophonique, concert instrumental et installation sonore immersive, ce spectacle d'une grande finesse, éblouissant d'humanité, évoque la petite Clara, sauvée in extremis de la Gestapo par de petits et de grands actes héroïques.

C'est l'histoire de Clara, bébé juif rescapé d'une rafle en 1942, recueillie et cachée jusqu'à la Libération, racontée sous une forme scénique aussi merveilleuse qu'insolite. Au milieu des artistes et muni d'un casque, assis sur un coussin ou une chaise longue, le spectateur écoute les sons et les voix qui se succèdent, témoin privilégié des péripéties de l'enfant, au plus intime. Capable d'habiter chaque seconde de cette bouleversante aventure, la comédienne Olivia Kryger en est la narratrice, jouant à elle seule la dizaine de personnages du texte de Vincent Cuvelier publié en 2009 chez Gallimard Jeunesse. Elle est épaulée par deux musiciens et bidouilleurs électroniques aussi à l'aise sur leurs instruments (contrebasse, harmonium, guitare, objets musicaux divers) que sur leurs consoles de mixage. Il suffit de fermer les yeux pour « voir » le récit prendre vie, les décors et situations se dessiner dans l'imaginaire. Une expérience fantastique !

LA SAINT-VALENTIN

Saint Valentin

Menu en quatre temps 70€

Risotto à la Truffe Noire Mélanosporum
et Foie-Gras du Sud Ouest

Ceviche de Dorade au Lèche de Tigre

Cœur de Ris de Veau Français à la Farine de Gaude
OU

Surprise de Bison à Basse Température
Accompagnements : Jus Corsé au Cidre et Panais Confits

Meringues, Ganache Montée au Chocolat Blanc
et Fruit de la Passion

La Muse Bouche, Poligny

Les soirs du vendredi 14 et samedi 15 février.

+33 (0)3 84 37 13 88

contact@la-muse-bouche.fr

SUGGESTIONS SAINT VALENTIN

Cocktail des amoureux
litchi, sirop d'hibiscus et
prosecco rosé 10€

Filet de sandre snacké,
légumes, émulsion au crémant
rosé du Jura et hibiscus 26€

Kiss cœur :
crèmeux yuzu, meringue,
framboises et chocolat ruby 11€

14/02 SOIR et 15/02 MIDI ET SOIR

Melting Potes, Poligny

Vendredi 14 février au soir

Samedi 15 février, midi et soir

[+33 3 84 73 10 15

reservation.meltingpotes39@gmail.com

Menu Saint Valentin

Amuse-bouche
Chou-fleur caramélisé,
Huile de Noisette & Pleurotes grillées

Gratin d'Ecrevisses parfumé au Safran

Confit de Truite Fumée,
Cresson & Citron Caviar

Filet de Boeuf,
pépites de Foie Gras, Crumble de Grué

Chariot de Fromages Frais & Affinés

Mangue-Passion,
Cubes de Mangue, Jus Passion et Poivre de Tasmanie,
Sorbet Coco

70€

Les Caudalies, Arbois

Vendredi 14 et samedi 15 février pour le dîner

+33 (0)3 84 73 06 54

contact@lescaudalies.fr



Menu *Saint-Valentin*

Valable le 14 & 15 Février au soir

Amuse-bouches

Artichaut, truffe noire Mélanosporum & noisettes

Tataki de thon, carottes, crustacés & oeufs de truite

Filet de boeuf, céleri, poivre vert & sarrasin

Fromages, noix & gelée de Vin Jaune

Chocolat, amande, potimarron & Earl Grey

Mignardises

110€ par
personne

MENU DE SAINT-VALENTIN

LE 14 FÉVRIER 2025 AU SOIR, MENU SPÉCIAL ST-VALENTIN

Amuse bouche

*

Foie gras au Vin rouge
Déclinaison de betteraves

ou

Pressé de chèvre aux pleurotes
Huile de noix, crumble à la sauge et lissé de mâche

*

Poisson du marché

Émulsion de citronnelle, cannelloni de céleri, amandes,
champignons et purée de panais au citron

ou

Quasi de veau en croûte de noix
Jus crémeux à l'oignon, pressé de pommes de terre et patates
douces à la sauge,
topinambours et pousses d'épinards

*

Macarons au chocolat blanc, ananas et fruit de la passion

ou

Café ou Thé gourmand

37.50 € TTC

Un accord mets et vins sera proposé sur place, en supplément

Maison Zugno, Poligny

Vendredi 14 février et samedi 15 février au soir
+33 (0)3 84 53 10 31
contact@maison-zugno.com

Maison Zugno, Poligny

Vendredi 14 février et samedi 15 février au soir
+33 (0)3 84 53 10 31
contact@maison-zugno.com



Offres hébergements

**Offre
de Saint Valentin**

-15%

sur le prix de la chambre
pour la réservation
d'une chambre et d'une table

Offre valable pour un séjour
le Vendredi 14 Février 2025.

Réservation en ligne sur notre site officiel.

Vous pouvez également nous contacter
par téléphone au 03 84 73 06 54
ou par mail à contact@lescaudalies.fr
Hôtel-restaurant Les Caudalies



Une parenthèse romantique au du vignoble jurassien

Vous cherchez l'endroit parfait pour
surprendre votre moitié à la **Saint-Valentin** ?

Une autre maison vous accueille pour
une **parenthèse romantique au cœur du Jura**.

Détendez-vous dans **notre Spa** extérieur.
Laissez-vous séduire par notre **offre spéciale
Saint-Valentin**, conçue pour faire de ce moment
un souvenir précieux à deux.

Notre offre « Valentine's » comprend :
1 nuitée pour 2 personnes avec petit déjeuner
inclus
Gourmandises des Amoureux (2 coupes de
crémant)
Accès d'1 heure à notre spa

Informations pratiques
Adresse: 7 rue du Chardonnay 39600 Puplinge
Tarif: 120 € TTC/nuitée (+ base de séjour 5,71 €/personne/nuit)
Validité de l'offre: tout le mois de février 2025
Réservation: uniquement par téléphone au **02 81 53 89 82** ou par mail
contact.lescaudalies@maison-zugno.com - Selon nos disponibilités
Ne laissez pas passer cette occasion unique de surprendre votre moitié. Réservez dès
maintenant votre séjour romantique à Puplinge et créez des souvenirs inoubliables
ensemble.
Réservation de 2 personnes obligatoire

*Saint
Valentin*



POLIGNY | COEUR DU JURA



7^{ème}
édition

DIMANCHE
02 MARS 2025

TRAILS DE
LA CROIX DU DAN

**TRAIL DU PLATEAU
DE POLIGNY**

31.2 kms & 927m D^{+/-}

**TRAIL DE
LA CULÉE DE VAUX**

23.8 kms & 854m D^{+/-}

**TRAIL
DU PÉNITENT**



11.6 kms & 423m D^{+/-}

**Randonnée
10kms**

non chronométrée
au profit de
« Semons
L'espoir »

Association améliorant le quotidien
et les conditions de vie des enfants
hospitalisés au CHU de Besançon.



Infos & inscription : www.courses-pedestres-ejca.com |  

**Ju
ra**
LE DÉPARTEMENT



Organisation



4 SAISONS DANS LE COEUR DU JURA

EXPOSITION PHOTOS

Une sélection de photos prises par l'équipe de l'Office de Tourisme

Jusqu'au 30 mars



HORAIRES :

- SEPT : DU LUNDI AU SAMEDI
9H30-12H, 13H30-17H
- OCT, NOV, DEC : MARDI ET
VENDREDI
10H30-12H30, 13H30-16H30

OFFICE DE TOURISME D'ARBOIS
17 RUE DE L'HÔTEL DE VILLE
39600 ARBOIS



L'agenda complet des animations est à retrouver
sur notre site Internet :
www.coeurdujura-tourisme.com

Ou en cliquant sur ce lien :



Privilèges du Club pro

INFO SUPPLÉMENTAIRES : JODIE@CDJ-TOURISME.COM



Cette base de données régionale alimente notre site Internet mais aussi celui de tous les autres OT, celui de BFC Tourisme et Jura Tourisme. Il est donc essentiel de pouvoir rentrer vos informations détaillées sur cette base. Pour plus d'infos sur ce dispositif, vous pouvez contacter Jodie : jodie@cdj-tourisme.com

Classement de vos meublés :

L'office de tourisme Arbois Poligny Salins Cœur du Jura dispose de la compétence et de l'autorisation pour classer en étoiles les meublés touristiques sur son territoire. Votre classement arrive à échéance ? Vous voulez classer votre hébergement ? Pour toute question : carole@cdj-tourisme.com



Surveiller votre e-réputation

Vous souhaitez savoir ce qu'on dit de vous sur Internet ? Quelle note globale les internautes vous attribuent ? Vérifier si votre popularité est en hausse ou en baisse ? Comprendre pourquoi et réagir ? Contactez-nous !



La newsletter des partenaires

Et si on parlait de vous ?

Si vous avez une actu, un projet ou tout simplement l'envie de partager des bons plans, des bonnes pratiques ou une expérience, n'hésitez pas à nous contacter. Nous recherchons en permanence de nouvelles informations à partager avec l'ensemble des destinataires de cette newsletter. Seule condition : être adhérent au Club pro.

