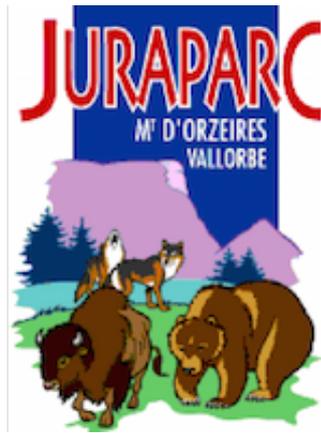


Lire cet email dans mon navigateur



A tous les amis de Juraparc



Le Parc

Nous sommes très heureux de compter de nouveaux "petits" arrivants à Juraparc:

Des oursons

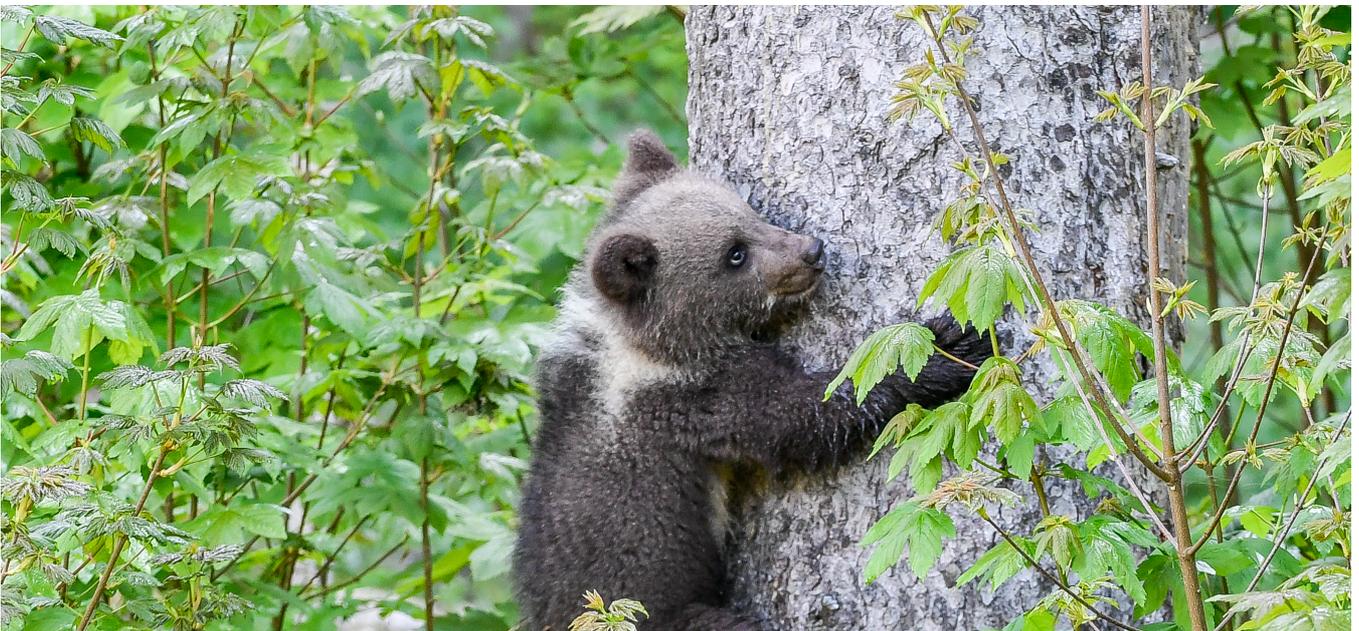
Le 3 avril 2018 **Flocon**, et le lendemain **Jojo**, sont sortis de leur tanière, accompagnés de leur mama Ursina. Ils ont fait leurs premiers pas dans la neige. Flocon et Jojo sont les fruits des amours de Georg (20 ans) et Ursina (22 ans) qui étaient dans le même enclos durant l'été 2017.

Flocon & Jojo sont respectivement le quatorzième et le quinzième ourson des amours de Georg et d'Ursina



Oursons toujours

En avril 2018 une de nos autres ourses, Zoé (4 ans), a donné naissance à un petit ourson nommé **Nuage**. A notre regret, Nuage est mort sous les yeux d'un visiteur. Sa maman, Zoé, l'a blessé à mort. Les raisons de ce geste ne sont pas claires, c'est pour cela que nous avons demandé une autopsie. Il se peut que les animaux tuent leurs petits s'ils ne sont pas viables (malformation, instinct, etc). Il n'est pas totalement exclu non plus, selon les experts, que Zoé n'ait pas encore développé son instinct maternel.





Bisons

6 bisonneaux sont nés ! Ils paissent dans les pâturages du Mont D'orzeires, et en profiteront tous l'été pour le plaisir de vos yeux! D'ailleurs, saviez-vous que le temps de gestation d'un bison est, comme chez l'être humain, 9 mois ?!



Tonte des Alpagas

Verveine et son copain Caramel ont passé chez le coiffeur cette semaine ! En effet, avec la chaleur de ces derniers temps, les 2 camélidés sont contents d'avoir perdu leur petite laine d'hiver d'environ 4 kilo !





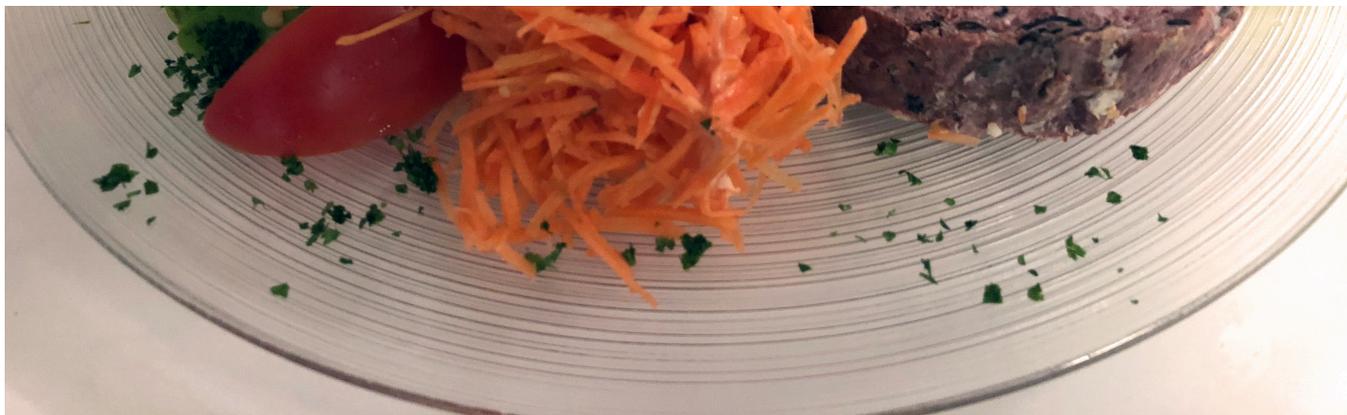
Le Restaurant

Carte renouvelée!

Christophe et son équipe vous proposent une carte revisitée, avec de nouvelles présentations, plus recherchées, et surtout avec des produits frais de la région!!

Prenez par exemple la **salade mêlée du jour avec la terrine de bison**, composée des produits frais coupés minute évidemment!





Suggestions d'été :

- Notre **Roastbeef** vous est servi avec une sauce tartare, des frites et une salade mêlée pour 24.- CHF
- **Tomme & crudités** pour 15.- CHF

Et n'oubliez pas les incontournables:

- notre **fondue** à 14.- CHF le vendredi soir
- notre **charbonnade de bœuf** à volonté à 38.- CHF le samedi soir
Seulement sur réservation au 021 843 17 35

Horaires :

Durant la haute saison (d'avril à octobre) le restaurant est ouvert
Du lundi au mercredi : de 09h à 18h env
Du jeudi au dimanche : de 09h00 à 21/22h env

Les horaires des autres sites touristiques de Vallorbe:

Grottes de Vallorbe: tous les jours de 9h30 à 17h30 (juin juillet août) 9h30 à 16h30 (avril mai, septembre octobre)

Renseignements: www.grottesdevallorbe.ch

Musée du Fer: lundi 14h à 18h, mardi à dimanche 10h à 18h

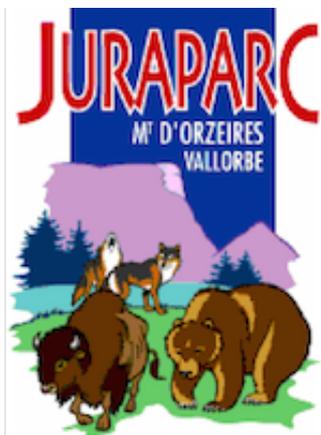
Renseignements: +41 21 843 25 83 www.museedufer.ch

Fort de Pré-Giroud: Basse saison du 19 mai au 06 juillet: ouvert les weekends et jours fériés, 3 visites guidées par jour (10h30, 13h, 15h)

Haute saison du 07 juillet au 26 août : ouvert du mercredi au dimanche, 6 visites guidées par jour (10h30, 11h, 13h, 14h, 15h, 16h)

Ouvertures spéciales sur demande de groupes.

Renseignements: +41 21 843 25 83 www.pre-giroud.ch



A bientôt pour de nouvelles news
et meilleures salutations!

L'équipe de Juraparc

Restez connecté à Juraparc :



Se désabonner