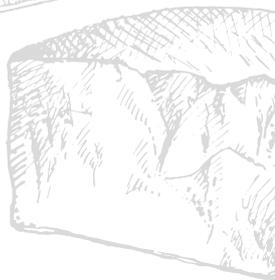




# Tourisme Gourmand en Occitanie



# Tourisme d'Affaires Gourmand

SÉMINAIRES, RENCONTRES  
PROFESSIONNELLES ET TEAM BUILDING

## Séminaires et ateliers Team Building dans nos destinations gourmandes

**Dans ce catalogue sont présentées les offres destinées aux professionnels.** Toujours dans la gourmandise, des membres de notre association mettent à votre disposition les espaces nécessaires et vous proposent des ateliers de teambuilding. Organisez avec eux votre événement sur mesure au coeur même de leur activité : exploitations agricoles, élevages, fermes, et coopératives.

Séminaires, team building, activités, visites et dégustations, restauration et solutions d'hébergement, ils sont à votre écoute pour confectionner une offre répondant parfaitement à vos besoins.

Associées aux Grands Sites d'Occitanie, aux espaces naturels et villes de la région, les entreprises membres de Tourisme Gourmand en Occitanie déclinent leurs patrimoines et mobilisent leurs partenaires, en jouant avec les thèmes de la géographie. N'attendez pas, il y en a pour tous les goûts !

Intégrez une touche gourmande à votre séminaire avec une dégustation de vin, ponctuez votre rencontre avec une visite de fromagerie, animez l'événement avec un atelier team building autour du foie gras, visitez un château et découvrez les méthodes de vinification à la pointe de la technologie !

Pour vous recevoir au mieux, les membres de notre association s'attachent à former chaque année une partie de leur personnel à une formation de Guides Gourmands, vous assurant une visite de qualité. Ils vous racontent l'histoire de l'entreprise, souvent familiale, vous font visiter, répondent à vos questions, animent des ateliers divers et bien sûr vous accompagnent dans la dégustation de leurs produits. Ils partagent avec vous un métier de passion, valorisant leurs territoires et patrimoines associés.

**Rajoutez de la saveur à vos rencontres et tout événements d'entreprises !**

**N'hésitez pas à nous solliciter pour un programme sur mesure, une réservation ou pour des informations supplémentaires.**

L'équipe de Tourisme Gourmand en Occitanie



# Retrouvez nos entreprises membres en Occitanie

## Plaimont

32400 SAINT-MONT  
 Information : **Céline Dabadie**  
 visites@plaimont.fr  
 07 72 13 92 00

## Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU  
 Information : **Pierre-Marie Soubiran**  
 pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com  
 05 62 08 51 03

## Maison Aurian

5 avenue de la Gare - 32100 CONDOM  
 Information : **Gérard Coarraze**  
 contact@aurian.fr  
 05 62 28 43 23

## Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS  
 Information : **Maria Rodas**  
 tourisme@cave-labastide.com  
 07 57 12 98 49

## Coopérative Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE  
 Information : **Emilie Peigné**  
 accueil@jeunemontagne.fr  
 05 65 44 35 54

## Domaine l'Oulivie

Mas de Fourques  
 34980 COMBAILLAUX  
 Information : **Hélène Violla**  
 helene.oulivie@gmail.com  
 04 67 67 07 80

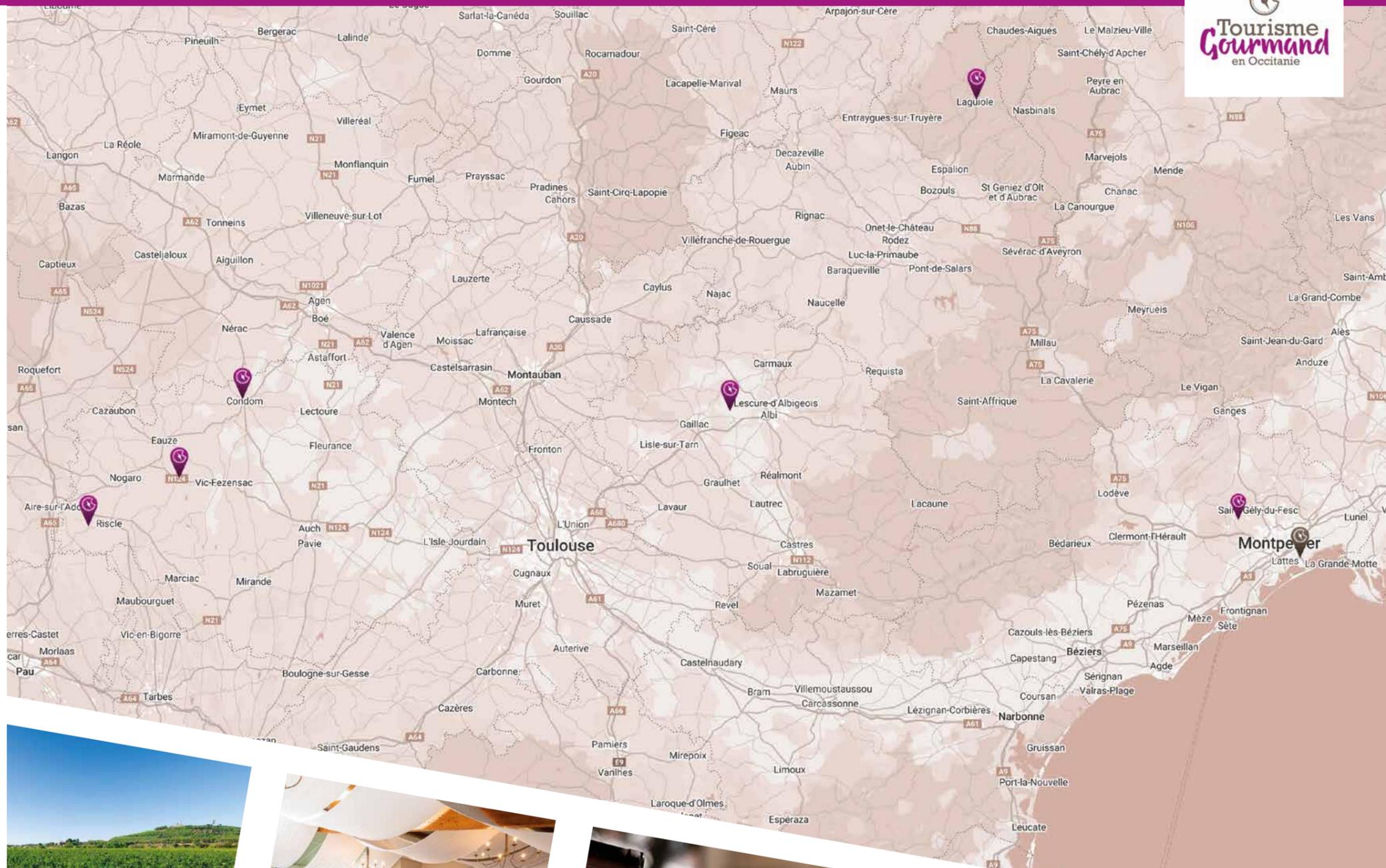
### Une question ? Un conseil ?

Notre animateur réseau est à votre disposition

✉ contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

☎ 07 88 98 77 24

plus d'informations sur notre site internet :  
[www.tourismegourmandenoccitanie.fr](http://www.tourismegourmandenoccitanie.fr)





# Séminaires et réunions à Saint-Mont avec Plaimont



Leader des vins du Sud-Ouest, l'union des vignerons de Plaimont se distingue par : son engagement dans la préservation et la défense des cépages autochtones, la création de cuvées emblématiques issues des principales appellations du Piémont Pyrénéen, l'innovation en réponse aux enjeux sociétaux et environnementaux, la valorisation du patrimoine culturel et œnologique régional.

Vous êtes une entreprise ? Profitez d'une mise au vert unique et originale à Saint-Mont. Les vignerons de Plaimont vous proposent une escale authentique dans leurs vignobles avec des outils de qualité à votre disposition et vous accompagnent dans l'organisation de votre événement professionnel : location de salle de séminaire équipée, traiteur et prestations œnologiques, ... nous sommes à votre écoute pour créer vos événements sur mesure.



## Espaces réceptifs

Découvrez nos 3 espaces de réception, pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes en places assises. Plaimont vous propose une immersion dans la Gascogne bucolique. Notre équipe vous accompagne dans la conception de vos séminaires, réunions, conférences, team building ou tout autres événement grâce à un large réseau de partenaires et d'activités.

**Matériel :** Vidéoprojecteur, PC, sono avec micro, wifi

**Ce prix comprend :** Location de salle, un déjeuner et une activité œnologique

### TARIF TTC

À partir de  
**70 €\***  
par personne

\*formule séminaire et repas

#### Salle André Dubosc

Surface : 50 m<sup>2</sup>  
Théâtre : 37 personnes  
U : 20 personnes



#### La Galerie Bleue

Surface : 125 m<sup>2</sup>  
Théâtre : 80 personnes  
U : 30 personnes



#### Espace Dégustation

Surface : 75 m<sup>2</sup>  
18 postes de dégustation



## Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec des visites guidées et des ateliers team building. Découvrez le patrimoine du territoire et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos ateliers dédiés.

#### Visite découverte :

Visitez le chai l'Atelier des Cépages, dédié à la recherche et l'innovation puis dégustez 4 vins pour découvrir nos appellations.

**Tarifs :**  
nous contacter



**De la Vigne au Chai :** Depuis une parcelle de vigne d'un grand vin, découvrez le travail du vigneron, puis visitez le chai l'Atelier des Cépages pour en savoir plus sur la vinification. Dégustez enfin 4 cuvées pour découvrir nos appellations.

**Vins et Fromages :** Initiez vous à la dégustation : découvrez nos appellations et l'association de 3 grands vins à 3 fromages sélectionnés.

**Atelier assemblage :** Initiez vous aux caractéristiques de l'AOC Saint Mont puis assemblez et repartez avec votre propre cuvée.

**Atelier cocktails :** Initiez vous à l'univers du cocktail : (Re)découvrez l'appellation Pacherenc du Vic-Bilh et créez des cocktails à base de vin.

**Visite du vignoble du château de Sabazan (XV<sup>ème</sup> siècle) :** Visitez la vigne, les chais, dégustez à la barrique le millésime en cours, puis dégustation verticale de 3 millésimes.

**Vigne inscrite aux Monuments Historiques :** Découvrez l'unique vigne de France inscrite aux Monuments Historiques, puis dégustez 3 cuvées originales issues de nos cépages autochtones.



## Restauration

#### Déjeuner Vigneron :

Proposé par Murielle, vigneronne et éleveuse de canard, elle vous accueille à sa ferme autour d'un menu terroir tout canard (toasts de foie-gras, demi-magret grillé ou cuisse confite de canard sur le barbecue, légumes à la plancha, salade gasconne, fromage, dessert maison, vin et café compris).

#### Déjeuner au Monastère :

Établissement 4\*\*\*\* classé Monument Historique, le chef Jean-Paul Tossens vous propose un menu du marché entrée-plat-dessert et verre de vin compris.



## Hébergement

#### Le Monastère de Saint-Mont\*\*\*\*

<https://www.lemonasteredesaintmont.fr/>

#### Hôtel Minvielle Les Oliviers\*\*\*

239 route de Lannux, 32400 Ségos, 05 62 09 40 90

#### Hôtel Le Solenca \*\*\*

<https://www.solenca.com/>

#### L'Auberge Château Saint Germé

<https://chateausaintgerme.fr/>

#### Gîte de France Cadot 3 épis

<https://www.gites-de-france.com/fr/occitanie/gers/cadot-32g500684>

### Plaimont

199 Route de Corneillan

32400 SAINT-MONT

Contact : **Céline Dabadie**

visites@plaimont.fr

05 62 69 62 87





# Vos événements professionnels au cœur du Gers avec la Maison Ramajo

Foie Gras  
 Ramajo

La Maison Ramajo c'est avant tout une affaire de famille. Depuis plus de 50 ans, la passion du foie gras a amené les parents puis les enfants à rechercher la qualité. Ils sont éleveurs de petites oies et de canetons jusqu'à la transformation du produit, à l'ancienne sans additif ni conservateur.



À quarante kilomètres d'Auch, La Maison Ramajo vous propose des salles de réunion, une restauration sur place et des ateliers de team building. Nous pouvons aussi créer avec vous un événement gastronomique dans nos jardins avec plusieurs stands gourmets à base de canard, foie gras, poissons, cochons, grillades et desserts (50 à 300 personnes).



## Espaces réceptifs

Pierre-Marie, guide gourmand, vous conseille dans l'organisation de votre journée professionnelle et vous accueille sur l'exploitation qui associe maison traditionnelle géroise à unité de transformation moderne.

**Surface :** 50 m<sup>2</sup> ou 100 m<sup>2</sup>

**Capacité :** 10 à 40 personnes

**Matériel :** Wifi, écran TV connectée (190cm), sono avec micro

**Ce prix comprend :** Location de la salle, café d'accueil avec viennoiseries, pause-café du matin et/ou après-midi

**TARIF TTC**

**200 €**  
pour la demi-journée  
**390 €**  
pour la journée



## Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec une visite guidée de l'exploitation et un atelier team building. Plongez dans la tradition géroise et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos ateliers dédiés.

### Visite de l'exploitation :

De l'élevage à la transformation du produit sur place, votre guide vous fait découvrir les coulisses de la préparation de ce produit que nous aimons tant.

**Tarifs :**  
nous contacter

### À vos couteaux : De janvier à septembre

Revêtissez les équipements (blouse, tablier, charlotte), écoutez attentivement et attrapez vos couteaux, en toute prudence bien sûr. C'est l'apprentissage de la découpe du canard gras puis de la préparation du foie gras. Chaque participant repart avec une équivalence en conserve du canard cuisiné.

### À vos fourneaux : De novembre à avril

Cours de cuisine avec un chef gérois autour du canard, légumes de saisons et produits locaux en accompagnement. La bonne humeur et le bon goût seront à l'ordre du jour, apprenez à marier les saveurs des spécialités locales.



## Restauration

**1 FORMULE ½ JOURNÉE**

Salle + repas formule buffet ou repas terroir\*  
**36€/personne**

**2 FORMULE JOURNÉE**

Salle + repas formule buffet ou repas terroir\*  
**46€/personne**

**3 FORMULE JOURNÉE TRAVAIL & DÉTENTE**

Salle ½ journée + repas formule buffet ou repas terroir\*  
**36€/personne**



### Détente l'après-midi

Visite guidée de l'exploitation ou atelier team building, etc.  
(prix à définir suivant choix de prestation)



## Hébergement

Contactez-nous directement pour consulter la liste des hébergements possibles :

- Hôtels
- Chambres dans un château
- Gîtes...

### Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU  
Contact : **Pierre-Marie Soubiran**  
pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com  
05 62 08 51 03





# Découverte de l'Armagnac, ses arômes et son histoire, à la Maison Aurian



Depuis 1880, la Maison Aurian est installée dans le Gers comme un lieu incontournable de fabrication et de négoce de l'armagnac.

Un lieu chargé d'histoire où le temps semble s'être arrêté. Située à 1h de Toulouse et riche de son domaine authentique, la Maison Aurian vous accueille pour tous types d'évènements (team building, séminaire d'entreprise, réunion,...)



## Espaces réceptifs

Nos passionnés d'Armagnac et de liqueurs vous accompagnent tout au long de votre visite pour la mise en place de votre séminaire d'entreprise. Grâce à notre réseau partenaire profitez également d'activités enrichissantes et inédites en dehors du domaine.

**Surface :** 3000m<sup>2</sup> de chais centenaires, 12 mètres de hauteur sous plafond et 110m<sup>2</sup> de boutique  
**Capacité :** 30 personnes

Réservation sur demande.



**Tarifs :**  
**nous contacter**

## Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Profitez de votre journée séminaire pour faire des activités innovantes ! Tout d'abord, visiter nos chais installés ici depuis 1880 avec Gérard, notre expert et passionné d'armagnac qui se fera un plaisir de vous raconter toutes les anecdotes et histoire de fabrication de nos spiritueux.

### Visite des chais + Atelier de dégustation de spiritueux :

Le voyage débute par une visite des caves centenaires du domaine, des lieux imprégnés d'histoire. Vous découvrirez ensuite le paradis du chai, où reposent des dames-jeannes d'Armagnac datant parfois de plus de cent ans, offrant une immersion profonde dans notre précieux patrimoine. Devenez un expert des spiritueux avec notre atelier de dégustation et plongez au cœur des arômes que renferment chaque bouteille. Une expérience qui vous plongera dans l'univers de l'armagnac afin d'en saisir toutes les subtilités. Commencez votre voyage par une eau de vie telle qu'on la trouve à la sortie de l'alambic jusqu'à l'armagnac brut de fût millésime ayant passé des dizaines d'années en barrique. Votre dégustation s'accompagne de planches de fromages ou de chocolats fournis par nos producteurs partenaires locaux. Vous découvrirez que l'Armagnac révèle toute sa splendeur lorsqu'il est associé aux mets adéquats.

**Tarif :**  
**20 €**  
par personne

### Visite des chais + Atelier d'assemblage d'Armagnac :

Votre visite commencera par la découverte de nos chais centenaires, où l'Armagnac vieillit lentement en fût. Vous plongerez ensuite plus profondément dans l'univers de ce spiritueux en explorant les parties les plus secrètes du chai, entouré de véritables trésors : des dames-jeannes abritant des millésimes d'exception. Quoi de mieux que de pouvoir goûter son propre Armagnac ?

La Maison Aurian vous le propose, entrée dans la peau d'un véritable maître de chai et le temps d'un instant, assemblez vous-même votre Armagnac avec les conseils de nos experts. Vous repartirez avec votre création unique, un Armagnac sur-mesure qui reflète les arômes et saveurs de votre sélection.

**Tarif :**  
**45 €**  
par personne

### Visite de la ville de Condom et ses monuments :

Profitez d'une visite guidée en petit train qui vous fera découvrir notre jolie ville de Condom, son histoire et son architecture gothique ainsi que ses lieux incontournables

**Tarif :**  
**7 €**  
par personne



## Restauration

### Pour le repas, dirigez-vous vers nos restaurants partenaires :

**Le Continental à Condom**, situé à 500 mètres du domaine vous y trouverez des plats locaux et gourmets pour bien clôturer cette journée de séminaire.

De plus, bénéficiez de 10% de réduction sur la partie restauration grâce à Maison Aurian.

**Bateau repas le d'Artagnan :** Sur la rivière, dans un cadre authentique, goûtez des plats frais et locaux tout en naviguant sur la Baïse. Profitez d'un moment de détente au fil de l'eau et découvrez notre magnifique région du Gers à travers une vue inédite et authentique.



## Hébergement

**Situé au cœur de Condom, vous trouverez notre hôtel partenaire 3 étoiles situé à 5 minutes à pied du domaine :**

**Hôtel Le Continental :** un hôtel situé au cœur de Condom, avec une grande capacité d'accueil, 29 chambres climatisées et leur salle de bain privée. Profitez également de son espace détente Spa ainsi qu'une piscine intérieure. Des massages et soins sont également possibles sur réservation.

**Maison Aurian**  
5 avenue de la Gare - 32100 CONDOM  
Information : **Gérard**  
com@aurian.fr / contact@aurian.fr  
05 62 28 34 15





# Séminaires et pauses gourmandes à la Maison Labastide



Fondée en 1949, la Maison Labastide est la plus ancienne coopérative viticole du Tarn. Située au cœur de l'Occitanie, en plein vignoble Gaillacois, elle rassemble sur près de 1000 ha de vignes, une centaine de viticulteurs.

À moins d'une heure de Toulouse et à proximité de grands sites touristiques (Cathédrale d'Albi, Cordes-sur-Ciel...), nos espaces de réception vous permettront de vivre une expérience unique pour vos séminaires, réunions, team building ou tout autres événements d'entreprises.



## Espace réceptif

Notre équipe vous accompagne dans la conception de vos séminaires, réunions, conférences, team building ou tout autres événements grâce à un large réseau de partenaires et d'activités. Vous pourrez aussi profiter de nos espaces extérieurs, contactez-nous pour plus d'information.

**Surface :** 200m<sup>2</sup>

**Capacité :** Jusqu'à 140 personnes

**Matériel :** Vidéoprojecteurs, 4 écrans, paper board, wifi, sono, micro

**Ce prix comprend :** Location de la salle et du matériel.

**Prestations diverses :** Pause-café 2€/personne, Café & viennoiseries 4€/personne

*Notre espace intérieur est aussi modulable en deux salles (100 personnes et 40 personnes)*

**TARIF TTC**

**250 €**

pour la journée



## Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec une visite de la coopérative et un atelier team building. Plongez dans l'univers de la Maison Labastide et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos ateliers dédiés.

**Parcours de légende :** Découvrez le vignoble Gaillacois comme vous ne l'avez jamais vu !

Faites appel à vos cinq sens en pénétrant au cœur du vignoble Gaillacois à travers notre Parcours de Légende. Découvrez de manière inédite l'histoire de notre vignoble et de notre maison, ainsi que tout notre savoir-faire. De la vigne au verre, en passant par les différentes étapes de vinification, laissez-vous emporter par un parcours scénographié unique en son genre et riche en émotions. Les vins de Gaillac n'auront plus de secret pour vous !

**Tarifs : nous contacter**



### Excursion vigneronne :

Partez à la rencontre de Damien, vigneron passionné, qui saura vous séduire par son exploitation en BIO et sa démarche environnementale, ainsi que par sa présentation des cépages ancestraux qui font l'Appellation Gaillac. Une dégustation sur sa terrasse panoramique ponctuera parfaitement cette visite à la source des vins de Gaillac.

### Atelier assemblage :

Découvrez les bases de l'assemblage et jouez à l'alchimiste en créant votre propre cuvée, guidé et accompagné par notre sommelier conseil. À la fin de l'atelier, notre œnologue viendra en personne élire son produit préféré.

### Et aussi :

Nous pouvons confectionner ensemble une offre team building parfaitement adaptée à vos besoins : vous n'aurez que l'embaras du choix (escape game, marche nordique, visite guidée de bastides...).



## Restauration

**4 Formules Menus "entrée + plat + dessert" (vin, café, pain et service compris) :**

Tradition : 25€, Vigneron : 32€, Gourmand : 37€, Végétarien : 25€

**1 formule "cocktail" : 28€**

\*fromage inclus



## Hébergement

Située entre Albi et Gaillac, la Maison Labastide est à seulement 15 minutes de plusieurs hôtels 3 et 4 étoiles.

**Pour groupes de 20 à 40 personnes :**

- Hôtel Ibis Styles\*\*\* à Albi
- Hôtel Chiffre\*\*\* à Albi
- Grand Hôtel d'Orléans\*\*\* à Albi

**Pour petits groupes (- de 20 personnes) :**

- Hôtel La Verrerie\*\*\* à Gaillac
- Hôtel La Métairie\*\*\* à Cordes

**Maison Labastide**  
La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS  
Contact : **Maria Rodas**  
tourisme@cave-labastide.com  
07 57 12 98 49





# Escapade en Aubrac avec Jeune Montagne



Fondée en 1960, la coopérative perpétue les savoir-faire traditionnels des moines et buronniers de la région et assure un développement solidaire et collectif des agriculteurs et fromagers. Au cœur de l'Aubrac, Jeune montagne fabrique du fromage de Laguiole AOP, la tome fraîche de l'Aubrac IGP et l'Aligot de l'Aubrac.



Située à Laguiole en Aveyron, nous avons développé des offres complètes spécialement pour vos événements professionnels. Avec nos partenaires de confiance, nous vous accueillons pour vos séminaires, réunions et nous proposons aussi des ateliers de team building.



## Espaces réceptifs

En partenariat avec Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa\*\*\*, travaillez à l'hôtel à deux pas de la coopérative où vous visiterez la fromagerie et pourrez partir en atelier team building.

### SALLE JEUNE MONTAGNE :

- Capacité : jusqu'à 20 personnes
- Écran interactif
- Tableau blanc
- Wifi

### SALLE BEST WESTERN :

- Capacité : jusqu'à 100 personnes
- Écran mural
- Paper board
- Wifi



## Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Si votre planning le permet, rajoutez à votre séjour une activité et/ou un atelier de team building !

### Visite de la fromagerie :

Découvrez l'histoire de la coopérative et les secrets de fabrication du fromage de Laguiole grâce au couloir de visite donnant vue sur la production des fromages. Finissez ensuite par une dégustation des différents fromages et affinages.

## TARIF TTC

Demi-journée à partir de :

**49 € / pers.\***

Journée à partir de :

**58 € / pers.\***

**\*formule séminaire et repas**

**Ce prix comprend :** Location de la salle, café d'accueil, pauses café, collation, repas et visite de la fromagerie.  
*Tarifs sur une base de 20 personnes.*

### Apprenez à cuisiner l'aligot de l'Aubrac (à partir de 30€/pers.) :

Cette spécialité aveyronnaise dont la recette est inscrite au patrimoine fromager de l'Aubrac, dans le respect des règles de fabrication ancestrales transmises par les moines et les buronniers de l'Aubrac. Découvrez les différents ingrédients et surtout les étapes de fabrication relevant d'un réel savoir-faire. Dégustez ensuite votre préparation avec d'autres spécialités fromagères de Jeune Montagne.

### Accords fromages Laguiole AOP et vins (à partir de 30€/pers.) :

Un sommelier accompagné de notre guide gourmand vous propose une découverte de vins accordés à nos spécialités fromagères.

### Visite de ferme (Tarif : nous contacter) :

Partez à la rencontre d'un éleveur de Jeune Montagne et de ses vaches. Il vous invite à entrer dans son étable, sa grange, son pâturage et répond à toutes vos questions sur son métier et son fromage, fabriqué dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Laguiole. Profitez d'un goûter gourmand au sein de la ferme. Suit enfin un moment unique et privilégié : la traite des vaches.

### Evasion sur le plateau de l'Aubrac (Tarif : nous contacter) :

Allez à la découverte des fleurs qui donnent au Laguiole AOP son goût unique. Partagez un moment de détente ludique autour d'une histoire de fleurs, de vaches et de fromages ! Accompagné par un guide du Jardin Botanique de l'Aubrac, vous prendrez un grand bol d'air frais. Cette visite peut se faire en version zen, ou en version sportive à vélo pour plus de sensations fortes.



## Restauration

### 2 choix possibles :

- Repas au restaurant Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa\*\*\*
- Repas 100% Jeune Montagne



## Hébergement

### Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa\*\*\*

Profitez en plus de sa salle de séminaire, de ses chambres, de son restaurant et de son espace aquatique avec piscine, jacuzzi, sauna, hammam et transats. Vous pourrez même réserver un soin au spa.

## Coopérative Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE

Contact : **Emilie Peigné**

accueil@jeunemontagne.fr

05 65 44 35 54





# Vivez une expérience unique au coeur d'une oliveraie héraultaise !

10km de MONTPELLIER



Créé en 1957, le Domaine de l'Oulivie est le fruit d'une belle histoire de famille qui s'inscrit avec les caprices du temps et des hommes et dont les huiles reflètent toute la générosité du lieu. Situé dans un cadre naturel privilégié, nous cultivons nos oliviers avec soin afin de produire des olives de table et des huiles d'olive de qualité.

Notre domaine est avant tout un lieu de partage !

Pour vos séminaires, nous proposons des team-building sur mesure, en pleine nature, alliant convivialité, originalité et gourmandise.



## Espaces réceptifs

Profitez de nos différentes activités et espaces de réunion, le tout agrémenté d'une offre de restauration gourmande et locale.

Faites de votre séminaire un moment inoubliable, où cohésion et bonne humeur seront au rendez-vous !

### Salle de réunion

Surface : 45m<sup>2</sup>

Capacité : 20 personnes

Matériel : vidéo-projecteur, tableau, écran, wifi

### Salle de réunion modulable

Superficie : 45m<sup>2</sup>

Capacité : 50 personnes

Salle de plein air couverte



Tarifs : nous contacter

## Les ateliers Team Building et les visites à faire...

Complétez votre journée séminaire avec des visites guidées et un atelier team building. Découvrez le patrimoine du territoire et perfectionnez votre cohésion d'équipe avec nos visites et atelier dédié.

### Visite guidée pédestre :

Voyagez sur le chemin de L'Or de mon Grand-père. De l'origine du domaine, à nos jours... De la récolte d'olives de table, à la récolte d'olives à huile... Vous découvrirez toutes les facettes de notre métier.

Tarifs : nous contacter



### Visite guidée en tracteur :

Nos guides passionnés vous conduiront au coeur de notre oliveraie. Selon la saison, vous croiserez nos chevaux qui y pâturent. Idéal pour découvrir toute la richesse naturelle de notre domaine d'une manière originale.

### Visite guidée gourmande :

Une visite pédestre qui se termine par un concours de tartine, où chaque participant doit réaliser, en un temps donné, la plus belle des tartines. Un moment très convivial et savoureux !

### Atelier mon huile d'olive :

Comme le vin, les huiles d'olive peuvent être assemblées. Vous découvrirez, toutes les subtilités de nos huiles variétales. Chaque participant composera, selon ses préférences gustatives, son propre assemblage. Vous apprendrez à équilibrer les différentes saveurs selon vos goûts. Un souvenir sensoriel et gourmand à rapporter à la maison.

**Bonus :** Lors de chaque séminaire, profitez de **10% de réduction** sur tous nos produits à la boutique du domaine. Prolongez votre expérience Oulivie en repartant avec des produits de notre beau terroir !



## Restauration

Nous proposons deux formules de restauration adaptées à vos événements professionnels, mettant en valeur des produits locaux et de qualité.

**Buffet du Moulinier :** Olives et tartines à la purée d'olive, planches de charcuterie et de fromages accompagnées de légumes de saison, et de nos célèbres frites maison à l'huile d'olive. Dessert et café. Un buffet convivial et généreux.

**Grillades au brasero :** Olives et tartines à la purée d'olive, grillades de viandes au brasero, accompagnées de légumes de saison et de nos célèbres frites maison à l'huile d'olive. Dessert. Une option simple et savoureuse, parfaite pour des repas en toute convivialité.



## Hébergement

### Suggestions :

- Les chambres de l'Oulivie
- L'Auberge du Cèdre



**Domaine de l'Oulivie**  
Mas de Fourques  
34980 COMBAILLAUX  
Contact : **Hélène Vialla**  
helene.oulivie@gmail.com  
04 67 67 07 80

# Visiter

DES ENTREPRISES  
GOURMANDES D'OCCITANIE



Tourisme  
**Gourmand**  
en Occitanie



## Déguster

LEURS  
PRODUITS  
DU TERROIR

## Rencontrer

CELLES ET  
CEUX QUI LES  
PRODUISENT

## Se réunir

DANS LEURS  
SALLES DE  
RÉUNION

## Booster

VOS ÉQUIPES  
AVEC LEURS  
ATELIERS

Pour vos programmes sur mesure contactez directement  
les entreprises ou l'association par mail à :  
contact@tourismegourmandenoccitanie.fr.

[www.tourismegourmandenoccitanie.fr](http://www.tourismegourmandenoccitanie.fr)

