



L'oulibo

vous propose

Les Journées découverte*

**CATALOGUE
"SPÉCIAL GROUPE"**



SAISON 2018

*Journées "spéciales groupes" à partir de 33€, repas compris

Spécial
GROUPES

5€

la visite

PAR PERSONNE
GRATUIT POUR LE CHAUFFEUR
ET LES ACCOMPAGNEURS

L'Oulibo

Une visite unique... ... dans le monde de l'olive

La visite guidée
visite complète 1h30
visite courte 45 minutes

Visite unique en France qui vous entraîne dans un voyage extraordinaire à travers la culture de l'olivier. **Le point fort : une Initiation à la Dégustation des huiles et des olives de table !**

**Le Moulin à Huile
en activité**

De l'olive à l'olivier depuis 1942, découvrez le savoir-faire des oléiculteurs et des mouliniers. Le point fort : un Son et Lumières !
Le point fort : un Son et Lumières !

**La boutique
des producteurs**

Explorez la boutique des saveurs et goûtez l'olive AOP « Lucques du Languedoc », les huiles d'olive de notre moulin ainsi que les meilleurs produits du terroir « Made in Occitanie »

L'Oulibo et l'Odyssée de l'olivier à 20mn de Narbonne



Les restaurateurs vous proposent

à proximité de l'Oulibo...

LE CAFÉ DU MIDI
1 place aux herbes
11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 70 39 18

Menu à 21€ / pers.
(entrée+plat+dessert,
vin à discrétion et café inclus)

Salade de saison
et son bonbon de chèvre
filet de pistou

Quasi de veau, gratin dauphinois
aux trompettes de la mort
ou

Dos de Cabillaud en croute de Chorizo,
Riz sauvage et coulis d'olives noires,
légumes de saison

Moelleux au chocolat
ou
Crème brûlée à la vanille

Café Expresso, Vin à Discrétion
Repas pour le chauffeur offert

*En option, Apéritif avec supp. de 2,00 € :
Kir Mure ou Cassis + Amuses bouches*

**AUBERGE DE
LA SELETTE**
11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 46 28 64

Menu à 23€ / pers.

Kir
Soupe de poissons
de Méditerranée
à la crème d'olive noire confite

Salade de saison saumon mariné au poivre
Et chouquettes farcies à la mousse
de saumon fumé
Vinaigrette aux olives noires

Fondant de palleron en civet
Ecrasé de pomme de terre
aux olives Lucques du Languedoc
Légumes de saison

Crumble de fruit de saison
à l'huile d'olive « Aglandau »

Café et mignardises

*Vin en pichet
du Grand Cellier d'Argeliers inclus.*

Que faire autour de l'Oulibo ?

Croisière au
Somail sur le
canal du midi
(5mn)

La cité de
Minerve (10mn)

Le gouffre géant
de Cabrespine
(40mn)

Terra VINEA
(à 40mn)

Abbaye de
Fontfroide (40 mn)

Citée de
Carcassonne
(40mn)

Le Moulin à
papier de
Brousses (45mn)



INFOS ET RÉSERVATIONS :
L'OULIBO - Coopérative oléicole
4 hameau de Cabezac
11120 BIZE-MINERVOIS
T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com
www.loulibo.com

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00



Spécial
GROUPES

34,90€

PAR PERSONNE
VISITES + REPAS
(VOIR MENU AU DOS)

Découverte... du terroir Méditerranéen

Du vin de la méditerranée aux oliviers du Minervois, découvrez le château le Bouïs, niché dans le magnifique massif de la Clape, prenez votre repas avec la mer en toile de fond et rejoignez ensuite l'Oulibo pour l'Odyssée de l'Olivier.

Durée du trajet : 43mn / Kilométrage : 37km

« La légende du Bouïs » durée 1h30

LE MATIN : Visite guidée de la légende du Bouïs en 5 étapes où vous découvrirez 300 ans d'histoire : immersion cinéma, galerie multimédia où des vins vous parlent, parcours olfactif, exposition de vieux outils vignerons et dégustation commentée des Vins Patrimoines.

Le Repas

LE MIDI : repas avec vue sur la mer dans la bergerie du Bouïs.

L'Odyssée de l'Olivier durée 1h15

L'APRES-MIDI : Découvrez le monde de l'olive à l'Oulibo (à 45mn du Château le Bouïs). Une visite guidée à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive.

Découverte du Terroir méditerranéen :
l'Huile d'olive et le vin le patrimoine gastronomique de la région



Le repas du midi

Déjeuner avec vue sur la mer à l'Auberge du Bouïs

Auberge du Bouïs

Menu des demoiselles

Emincé de Tomates
et finesse de Mozzarella
Basilic et pointe de Fleur
de Sel de Gruissan
ou
Melon du País
et sa corolle de Jambon de pays
et petits pains croquants
à la tomate

Dorade et son ail confit et
sa douce poêlée de légumes du soleil
ou
Cuisse de canard confite
aux brisures d'olive
et sa délicate mousseline
de Pommes de Terre,
soupon de Muscade

Profiteroles des vigneronnes,
cascade de Chocolat
et sa pointe de chantilly
ou
Pain perdu gourmand,
pluie de miel et glace vanille

Vin de la gamme "Vin de plaisir"
(1 bouteille/4 pers.)
et café compris



INFOS ET RÉSERVATIONS :

L'OULIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00



Spécial
GROUPES



34,90€

PAR PERSONNE
VISITES + MENU VOYAGEUR
(VOIR MENU AU DOS)

Une journée... Patrimoine et Terroir

Au cœur des Corbières découvrez l'histoire et la beauté de l'abbaye de Fontfroide, prenez votre repas dans ce cadre magique et découvrez ensuite le monde de l'olivier et de l'huile d'olive.

Durée du trajet : 30mn / Kilométrage : 24km

L'Abbaye de Fontfroide
durée 1h30

LE MATIN : Découvrez au cœur du pays cathare, l'Abbaye de Fontfroide et ses jardins, un lieu miraculeusement conservé qui regorge d'histoire et de découvertes.

Le Repas

LE MIDI : - Repas à la Table de Fontfroide au cœur du monument historique (Restaurant ouvert de mars à décembre)

**L'Odyssée
de l'Olivier**
durée 1h15

L'APRES-MIDI : Une visite guidée à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive



L'Oulibo et l'Abbaye de Fontfroide : patrimoine vivant et culturel de la région



Le repas du midi

Trois menus au choix

Menu des Voyageurs

Plats identiques pour l'ensemble du groupe

Clafoutis tiède
de petites tomates cerise
et chèvre frais
des Corbières, roquette

ou
Salade aux lardons fumés
Tomates, oignons,
vinaigrette balsamique

Suprême de poulet,
sauce aux olives noires
Galette de pommes de terre

ou
Feuilleté de lieu,
sauce bouillabaisse
Flan de légumes

Cake façon 'pain perdu'
à la fleur d'oranger
Sauce caramel,
crème glacée vanille

ou
Soufflé glacé au Grand Marnier
et son coulis

Vin IGP OC
(1 bouteille / 4 personnes)
et café compris

Menus "Groupe"

20 personnes minimum - Menu et plats identiques pour l'ensemble du groupe

Tradition de l'Abbaye +7€ / pers.

Velouté de pois cassés, lardons grillés
Crème aromatisé à l'huile de truffes,
croûtons

ou
Rillettes de truite au chèvre frais
Salade roquette, sauce vierge

"Aïoli des Moines"

Aïoli de morue à notre façon, servi tiède
oeuf dur, petits légumes, sauce rouille

ou
Poule au pot "du Bon Chrétien"
Suprême de volaille, légumes,
bouillon crémé
Tranche de foie gras

"Pommes tapées à la cannelle"
Pomme cuite au four,
cannelle, crème anglaise vanille

ou
Dariole médiévale
(tarte au flan d'amandes), glace vanille

Vin AOP Corbières
(1 bouteille / 3 personnes)
et café compris

Menu Cassoulet +4,60€ / pers.

Salade mesclun,
croûtons à l'ail

Cassoulet Languedocien
au confit de canard
et saucisse de Toulouse,
à partager en grande 'cassole'

Soufflé glacé et son coulis

Vin AOP Corbières
(1 bouteille / 3 personnes)
et café compris



INFOS ET RÉSERVATIONS :

L'OU LIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00



Spécial
GROUPES



33€

PAR PERSONNE
VISITES + REPAS
(VOIR MENU AU DOS)

Histoire et Terroir... En Terres Cathares

Du Minervois aux Corbières découvrez les trésors gourmands du pays Cathare et l'olive Lucques du Languedoc. Après un repas aux saveurs méditerranéennes plongez dans l'histoire du catharisme au château de Villerouge-Termenès. Durée du trajet : 50mn / Kilométrage : 45km

L'Odyssée de l'Olivier

durée 1h30

LE MATIN : Une visite guidée à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive.

Le Repas

LE MIDI : Déjeunez dans une auberge traditionnelle à Cabezac avec un menu aux saveurs de l'Olive, ou le Café du Midi au cœur du village de Bize Minervois.

Villerouge-Termenès

visite guidée du village
et du château
durée 1h30

L'APRÈS-MIDI : Situé au cœur du village, l'imposant château de Villerouge-Termenès vous fera découvrir à travers une exposition audiovisuelle le monde du Catharisme et la vie quotidienne au Moyen Âge. Niché en Pays Cathare découvrez le village, son église et le retable.



Visite de l'Odyssée de l'Olivier et de Villerouge-Termenès



Le repas du midi

LE CAFÉ DU MIDI

1 place aux herbes
11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 70 39 18

Salade de saison
et son bonbon de chèvre
filet de pistou

Quasi de veau, gratin dauphinois
aux trompettes de la mort
ou

Dos de Cabillaud en croute de Chorizo,
Riz sauvage et coulis d'olives noires,
légumes de saison

Moelleux au chocolat
ou

Crème brûlée à la vanille

Café Espresso, Vin à Discretion
Repas pour le chauffeur offert

En option, Apéritif avec supp. de 2,00 € :
Kir Mure ou Cassis + Amuses bouches

AUBERGE DE LA SELETTE

11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 46 28 64
+2€/pers.

Kir

Soupe de poissons
de Méditerranée
à la crème d'olive noire confite

Salade de saison saumon mariné au poivre
Et chouquettes farcies à la mousse
de saumon fumé

Vinaigrette aux olives noires

Fondant de palleron en civet
Ecrasé de pomme de terre
aux olives Lucques du Languedoc
Légumes de saison

Crumble de fruit de saison
à l'huile d'olive « Aglandau »

Café et mignardises

Vin en pichet
du Grand Cellier d'Argeliers inclus.



INFOS ET RÉSERVATIONS :

L'OULIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00



Spécial
GROUPES



À PARTIR DE

35€*

PAR PERSONNE

VISITES + REPAS AU CAFÉ DU MIDI
(VOIR MENU AU DOS)

De l'huile d'olive... aux bulles de Limoux

Commencez votre matinée par la visite de l'Oulibo avec une immersion en son et lumière, après votre repas au Café du Midi, rendez-vous en territoire Limouxin berceau du 1er vin effervescent créé au monde. **Durée du trajet : 1h15mn / Kilométrage : 77km**

L'Odyssée de l'Olivier à l'Oulibo durée 1h15

LE MATIN : Une visite guidée à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive.

Le Repas

LE MIDI : Déjeuner dans une auberge traditionnelle à Cabezac avec un menu aux saveurs de l'Olive, ou le Café du Midi au cœur du village de Bize Minervois.

"Bulles et Lumières" dans les caves Guinot durée 1h30

L'APRES-MIDI : Dans les profondeurs des caves centenaires de la maison Guinot, producteur de Blanquette depuis 1875, découvrez un spectacle son et lumière au cours d'une visite guidée ludique et pédagogique. La visite se termine par une dégustation de leurs meilleures cuvées.

*Formule à la journée sans transport : à partir de 35€ TTC / pers.
Option /Formule à la journée, minimum 20 personnes avec transport :
à partir de 69€ TTC par personne. Ce séjour comprend,
l'accueil personnalisé, les visites et entrées,
le déjeuner avec vin et café, le transport,
ne comprend pas l'assurance annulation.



Le repas du midi

LE CAFÉ DU MIDI

1 place aux herbes
11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 70 39 18

Salade de saison
et son bonbon de chèvre
filet de pistou

Quasi de veau, gratin dauphinois
aux trompettes de la mort
ou

Dos de Cabillaud en croute de Chorizo,
Riz sauvage et coulis d'olives noires,
légumes de saison

Moelleux au chocolat

ou

Crème brûlée à la vanille

Café Espresso, Vin à Discretion
Repas pour le chauffeur offert

*En option, Apéritif avec supp. de 2,00 € :
Kir Mure ou Cassis + Amuses bouches*

AUBERGE DE LA SELETTE

11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 46 28 64
+2€/pers.

Kir

Soupe de poissons
de Méditerranée
à la crème d'olive noire confite

Salade de saison saumon mariné au poivre
Et chouquettes farcies à la mousse
de saumon fumé
Vinaigrette aux olives noires

Joue de bœuf en civet
Ecrasé de pomme de terre
aux olives Lucques du Languedoc
Légumes de saison

Crumble de fruit de saison
à l'huile d'olive « Aglandau »

Café et mignardises

*Vin en pichet
du Grand Cellier d'Argeliers inclus.*



INFOS :

L'OULIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com

Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) **14h00 à 18h00**



RÉSERVATIONS : auprès de AUD'ETOUR

Pascale Le Floch - 06 74 08 30 61 pascale@aude-tour.com

Spécial
GROUPES



33,60€

PAR PERSONNE
VISITES + REPAS
(VOIR MENU AU DOS)

De la vigne... ... à l'Olivier

Du monde de l'olivier à la vigne découvrez les secrets du régime Méditerranéen, vivez « l'Odyssée de l'Olivier » et dégustez ensuite votre repas au cœur du village de Bize-Minervois. Votre journée se poursuit ensuite à 80m sous terre dans le monde du vin...

Durée du trajet : 40mn / Kilométrage : 35km

L'Odyssée de l'Olivier à l'Oulibo

durée 1h15

LE MATIN : Une visite guidée de l'Oulibo, à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive.

Le Repas

LE MIDI : Déjeuner dans une auberge traditionnelle à Cabezac avec un menu aux saveurs de l'Olive, ou le Café du Midi au cœur du Village de Bize Minervois.

Visitez Terra Vinea

durée 1h30

L'APRES-MIDI : A travers un spectacle magique, plongez dans d'anciennes carrières de gypse aménagées en chai de vieillissement. Remontez aux origines du vin. Dégustation de vins en fin de visite.

De la vigne à l'Olivier : le patrimoine gastronomique de la région.



Le repas du midi

Au cœur du village de Bize-Minervois

LE CAFÉ DU MIDI

1 place aux herbes
11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 70 39 18

Salade de saison
et son bonbon de chèvre
filet de pistou

Quasi de veau, gratin dauphinois
aux trompettes de la mort
ou

Dos de Cabillaud en croute de Chorizo,
Riz sauvage et coulis d'olives noires,
légumes de saison

Moelleux au chocolat

ou
Crème brûlée à la vanille

Café Espresso, Vin à Discretion
Repas pour le chauffeur offert

En option, Apéritif avec supp. de 2,00 € :
Kir Mure ou Cassis + Amuses bouches

AUBERGE DE LA SELETTE

11120 Bize-Minervois
Contact : 04 68 46 28 64
+2€ / pers.

Kir
Soupe de poissons
de Méditerranée

à la crème d'olive noire confite

Salade de saison saumon mariné au poivre
Et chouquettes farcies à la mousse
de saumon fumé

Vinaigrette aux olives noires

Fondant de palleron en civet
Ecrasé de pomme de terre
aux olives Lucques du Languedoc
Légumes de saison

Crumble de fruit de saison
à l'huile d'olive « Aglandau »

Café et mignardises

Vin en pichet
du Grand Cellier d'Argeliers inclus.



INFOS ET RÉSERVATIONS :

L'OULIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com



Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00

Spécial
GROUPES



34€

PAR PERSONNE
VISITES + MENU
"GRILLADE DU CHÂTEAU"

En croisière... ... à l'Oulibo

Du canal du Midi à l'Oulibo : Du Patrimoine mondial de l'UNESCO à l'Entreprise du Patrimoine Vivant découvrez les trésors du Minervois, prenez votre repas dans un cadre bucolique.

Durée du trajet : 7mn / Kilométrage : 6km

**Embarquez
sur la Capitane**
durée 1h30

LE MATIN : Découverte du site du Somail un hameau rempli de charme traversé par le Canal du Midi sur lequel navigue la gabare « La Capitane » où nous embarquerons pour une croisière .

Le Repas

LEMIDI: Déjeuner à la Selette, à Bize-Minervois, avec un menu autour de l'Olive. Au bord du Canal du midi au Restaurant la Grillade du Château à Ventenac .

**L'Odyssée
de l'Olivier
à l'Oulibo**
durée 1h15

L'APRES-MIDI : Une visite guidée à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive.



La journée croisière à l'Oulibo : du Patrimoine mondial de l'UNESCO
à l'Entreprise du Patrimoine Vivant



Le repas du midi

Trois formules au choix

Menu de la Selette

+3€ / pers.

Kir

Soupe de poissons
de Méditerranée à la crème
d'olive noire confite

Salade de saison
saumon mariné au poivre
Et chouquettes farcies à
la mousse de saumon fumé
Vinaigrette aux olives noires

Fondant de paleron en civet
Ecrasé de pomme de terre
aux olives Lucques du Languedoc
Légumes de saison

Crumble de fruit de saison
à l'huile d'olive « Aglandau »

Café et mignardises

**Vin en pichet
du Grand Cellier d'Argeliers inclus.**

Menu restaurant Grillade du Château

Apéritif

Entrée fraîche
(style Gaspacho)

Volaille ou poisson

Tarte ou glace

Vin et café compris

Menu restaurant l'Escale du Somail

+3€ / pers.

Salade Mesclun,
légumes croquants,
oeuf mollet Bio
ou
Tomate Mozzarella.

Suprême de volaille,
écrasé de pomme de terre
au basilic.

Sauce suprême au citron
ou
Pavé de Lieu Noir,
risotto parmesan
sauce vierge.

Moelleux au chocolat,
crème anglaise, glace vanille.
ou
Tarte tatin,
glace caramel beurre salé

**Vin (Pichet pour 4)
choix de couleur,
et café compris.**



INFOS ET RÉSERVATIONS :

L'OULIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com



Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00

Spécial
GROUPES



37€

PAR PERSONNE
VISITES + MENU
DE LA VINAUBERGE

De l'Oulibo... ... aux 9 écluses

De l'Oulibo au 9 écluses de Fonseranes : Découvrez le savoir-faire unique de l'Oulibo sur le parcours de l'Odyssée de l'Olivier et prenez la direction des Neuf écluses de Fonseranes, l'un des sites les plus spectaculaires du Canal du Midi. Durée du trajet : 40mn / Kilométrage : 30km

L'Odyssée de l'Olivier à l'Oulibo durée 1h15

LE MATIN : Une visite guidée à l'ombre des oliviers et dans un moulin (avec son et lumière) vous emmène sur les traces de l'histoire de l'olivier. Dégustation commentée d'olives Lucques du Languedoc et d'huile d'olive.

Le Repas

LE MIDI : Déjeuner au bord du canal du midi dans le cadre du restaurant « la Vinauberge » ou la Selette, à Bize-Minervois, avec un menu autour de l'Olive.

Les 9 écluses de Fonseranes durée 1h30

L'APRES-MIDI : Découverte des 9 écluses de Fonseranes, ouvrage majeur du Canal du Midi, et embarquement sur le bateau CAP AU SUD. Navigation commentée sur le pont-canal de Béziers et passage en bateau des 9 écluses de Fonseranes.



De l'Oulibo aux 9 écluses : du Patrimoine mondial de l'UNESCO
à l'Entreprise du Patrimoine Vivant



Le repas du midi

Menu de la Selette

+3€ / pers.

Kir

Soupe de poissons
de Méditerranée à la crème
d'olive noire confite

Salade de saison
saumon mariné au poivre
Et chouquettes farcies à
la mousse de saumon fumé
Vinaigrette aux olives noires

Fondant de paleron en civet
Ecrasé de pomme de terre
aux olives Lucques du Languedoc
Légumes de saison

Crumble de fruit de saison
à l'huile d'olive « Aglandau »

Café et mignardises

**Vin en pichet
du Grand Cellier d'Argeliers inclus.**

Menu restaurant
Vinauberge à Poilhes
T. +33(0)4 67 21 78 42
info@vinauberge.com

Carpaccio de tomates

Effloché de porc sauce barbecue
et champignons
OU
Maquereau en feuille de vigne
petit légumes de saison
sauce hollandaise

Dessert : café gourmand

**¼ vin au pichet
ROUGE ROSE OU BLANC
par personne**



INFOS ET RÉSERVATIONS :

L'OULIBO - Coopérative oléicole

4 hameau de Cabezac

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 95 84 - resp-tourisme@loulibo.com

www.loulibo.com



Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été : 8h00 à 20h00 non-stop (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche)

En hiver : 8h00 à 12h00 (9h00 le samedi / 10h00 le dimanche) 14h00 à 18h00



Venir à l'Oulibo

www.loulibo.com

HORAIRE D'OUVERTURE

OUVERT 7J/7 TOUTE L'ANNÉE

.....
AVRIL/MAI : 8h-12h30 et 14h-18h30

JUILLET / AOÛT : 8h-20h

JUIN/SEPTEMBRE : 8h-13h et 14h-19h

HORS SAISON : 8h-12h et 14h-18h

.....
VISITE GUIDÉE 7J/7

CONTACT :

COOPÉRATIVE L'OULIBO

4 HAMEAU DE CABEZAC

11120 BIZE-MINERVOIS

T. 04 68 41 88 84

resp-tourisme@loulibo.com

COORDONNÉES GPS

43.300041 / 2.870661

