

CATALOGUE SPÉCIAL GROUPE I SAISON 2019





LES JOURNÉES DÉCOUVERTE

SOMMAIRE

2>3	L'Oulibo : une visite unique dans le monde de l'olive
4>5	De l'odyssée de l'olive à l'odyssée du cacao
6>7	Du marbre rouge au vert olive
8>9	De la vigne à l'olivier
10>11	De l'huile d'olive de Bize Minervoisaux bulles de Limoux
12>13	Une journée Patrimoine & Terroir
14>15	En croisière à l'Oulibo
16>17	Tourisme gourmand et visite théâtralisée
18>19	De l'Oulibo aux 9 écluses
20	Hôtels la Marbrerie & Le Minervois







LES RESTAURATEURS VOUS PROPOSENT :

RESTAURANT la Distillerie

3 chemin des Coopératives 11120 ST MARCEL SUR AUDE Contact: 04 68 45 97 52



RESTAURANT **Auberge** de la Selette

11120 BIZE MINERVOIS Contact: 04 68 46 28 64

Que faire autour de l'Oulibo?

▶ Croisière au Somail sur le canal du midi à 5 minutes

La cité de Minerve à 10 minutes

Le gouffre qéant de Cabrespine à 40 minutes

▶ Terra VINEA à 40 minutes

▶ Abbave de Fontfroide à 40 minutes

Cité de Carcassonne à 40 minutes

▶ Le Moulin à Papier de Brousses à 45 minutes

Menu à partir 20€

Apéritif

Salade de saumon Gravelax

Salade de Chèvres et lardons

Terrine du Chef maison

Escalope Milanaise

Boudin Galabar grillé

ou

Dos de cabillaud en croûte

Jambon braisé

Dessert du jour Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

Menu à partir 23€

Кіг

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 Légume 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

> REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT



PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com

Horaires: Ouvert toute l'année 7 jours / 7

En été: 8h à 20h non-stop (9h le samedi; 10h le dimanche) En hiver: 8h à 12h (9h le samedi ; 10h le dimanche) / 14h à 18h

















A 20 minutes de Narbonne

L'OULIBO une visite unique... dans le monde de l'olive

Durée: 1h30

3 PÔLES DE DÉCOUVERTE

LA VISITE GUIDÉE :

Visite unique en France qui vous entraÎne dans un voyage extraordinaire à travers la culture de l'olivier. LE POINT FORT:

NOUVEAUTÉ! Possibilité de visite guidée théâtralisée à la demande

Une Initiation à la dégustation des huiles et des olives de table.

LE MOULIN À HUILE :

de l'olive à l'olivier depuis 1942, découvrez le savoir-faire des oléiculteurs et des mouliniers. **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'olives de notre moulin ainsi que les meilleurs produits du terroir «Made in Occitanie»









3 chemin des Coopératives 11120 ST MARCEL SUR AUDE Contact: 04 68 45 97 52



RESTAURANT Auberge de la Selette

11120 BIZE MINERVOIS Contact: 04 68 46 28 64



+3€ /PERSONNE

Kir

Apéritif

Salade de saumon Gravelax

Salade de Chèvres et lardons

Terrine du Chef maison

Escalope Milanaise

Boudin Galabar grillé

Dos de cabillaud en croûte

Jambon braisé

Dessert du jour Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT 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 Légume 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

> REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

OULIBO. CARCASSONNE LES CHOCOLATIERS CATHARES LIMOUX PERPIGNAN

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com





de L'ODYSSÉE DE L'OLIVE... à L'ODYSSÉE DU CACAO

Commencez votre matinée par la visite de l'Oulibo avec une immersion en son et lumière, après votre repas dans le cadre de l'ancienne distillerie, découvrez l'histoire du cacao et partez à la rencontre gourmande des chocolatiers Cathares.

Temps de Trajet : 25 mn | Kilométrage : 25 km

VISITE DE L'OULIBO **«L'ODYSSÉE** DE L'OLIVIER »

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.

DÉJEUNER MIDI : Déjeuner dans le cadre industriel d'une ancienne distillerie ou dans une auberge traditionnelle avec un menu aux saveurs de l'olive à Cabezac.

VISITE DES CHOCOLATIERS CATHARES

APRÈS-MIDI: Plongez dans le monde Merveilleux du Cacao chez les Chocolatiers Cathares. L'Épopée du Cacao, visite quidée sur plus de 500 mètres² vous fait découvrir l'histoire du chocolat depuis les Incas et les Aztèques. Dégustation de chocolats d'Origine.





AUBERGE la Marbrerie

11160 CAUNES MINERVOIS



Jambon de pays Salade de gésiers

OU Terrine de campagne

Foie gras de canard maison (sup. 5€)

Cuisse de Confit de canard

Poisson du moment

Cassoulet du Minervois au 3 viandes

Sauté de Porc du pays cathare

Bavarois aux fruits

OU

Gâteau au chocolat

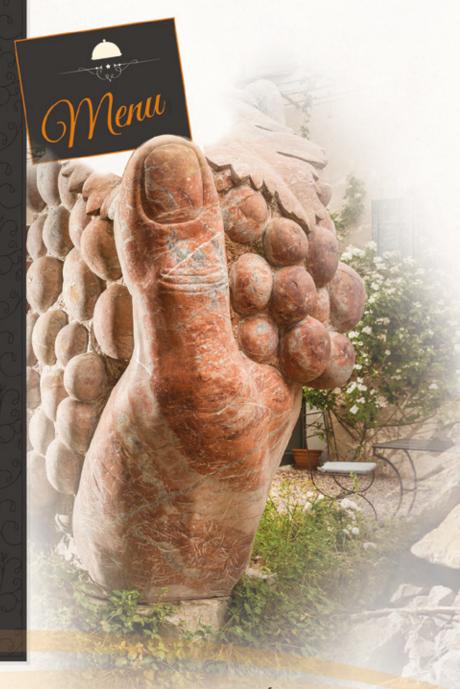
OU

Crème brulée

Nougat glacé

VIN + CAFÉ

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT



MARBRERIE CARCASSONNE NARBONNE LIMOUX PERPIGNAN

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com







du MARBRE ROUGE au VERT OLIVE

Commencez votre matinée par la visite des célèbres carrières et de l'ancien atelier de marbre rouge de Caunes Minervois, après votre repas à la Marbrerie, rendez-vous dans le monde de l'olive au moulin de l'Oulibo.

Temps de Trajet : 40 mn | Kilométrage : 30 km

VISITE DES CARRIÈRES DE MARBRE

MATIN : Visitez les carrières de marbre en plein cœur de l'Aude Pays Cathare, sur les terres du célèbre marbre rouge qui servit à la construction de nombreux monuments dont le Trianon de Versailles, l'opéra Garnier à Paris, la basilique St Sernin de Toulouse, la grande mosquée de Cordoue, Saint Pierre de Rome

DÉJEUNER MIDI : Déjeunez et goûtez la cuisine traditionnelle de l'Auberge de la Marbrerie, au cœur de l'ancien atelier de polissage de marbre.

VISITE DE L'OULIBO

APRÈS-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.









REPAS POUR

LE CHAUFFEUR OFFERT

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com





REPAS POUR

LE CHAUFFEUR OFFERT

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 dans une ancienne distillerie, votre journée se poursuit ensuite à 80m sous terre dans le monde du vin...

Temps de Trajet : 40 mn | Kilométrage : 35 km

VISITE DE L'OULIBO **«L'ODYSSÉE** DE L'OLIVIER

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.

DÉJEUNER MIDI: Déjeuner dans une ancienne distillerie à St Marcel ou au cœur de Terra Vinea pour une cuisine de terroir.

VISITEZ TERRA VINEA

APRÈS-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.





3 chemin des Coopératives 11120 ST MARCEL SUR AUDE Contact: 04 68 45 97 52



RESTAURANT Auberge de la Selette

11120 BIZE MINERVOIS Contact: 04 68 46 28 64



+3€ /PERSONNE

Kir

Apéritif

Salade de saumon Gravelax

Salade de Chèvres et lardons

Terrine du Chef maison

Escalope Milanaise

Boudin Galabar grillé

Dos de cabillaud en croûte

Jambon braisé

Dessert du jour Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

REPAS POUR

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 Légume 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

> REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

LE CHAUFFEUR OFFERT

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com









pascale@aude-tour.com





Réservation auprès de AUD'ETOUR* Pascale Le Floch - 0674083061





DE L'HUILE D'OLIVE de Bize-Minervois... AUX BULLES DE LIMOUX

Commencez votre matinée par la visite de l'Oulibo avec une immersion en son et lumière, après votre repas dans l'ancienne distillerie, rendez-vous en territoire Limouxin, berceau du Jer vin effervescent créé au monde.

Temps de Trajet : 1h15 | Kilométrage : 77 km

VISITE DE L'OULIBO **«L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER**

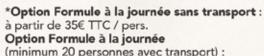
Durée 1h30

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.

DÉJEUNER MIDI : Déjeuner dans le cadre industriel d'une ancienne distillerie ou dans une auberge traditionnelle avec un menu aux saveurs de l'olive à Cabezac.

VISITE **DES CAVES GUINOT ENTRE «BULLES ET LUMIÈRES»** Durée 1h30

APRÈS-MIDI: Dans les profondeurs des caves souterraines de la maison Guinot, producteur de Blanquette depuis 1875, découvrez un jeu de lumière au cours d'une visite guidée ludique et pédagogique. La visite se termine par une dégustation de vins effervescents.



(minimum 20 personnes avec transport): à partir de 69€ TTC / pers.

Ce séjour comprend, l'accueil personnalisé, les visites et entrées, le déjeuner avec vin et café, le transport, ne comprend pas l'assurance annulation.







RESTAURANT LA TABLE DE FONTFROIDE

Menu des Voyageurs



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

OU Salade aux lardons fumés Tomates, oignons, croûtons, vinaigrette balsamique

Suprême de poulet, sauce aux champignons Poêlée campagnarde ΟU Feuilleté de lieu, sauce bouillabaisse

Légumes sautés

Cake façon «pain perdu» à la fleur d'oranger Sauce caramel, crème glacée vanille OII Soufflé glacé et son coulis

> VIN (1 BTE/4 PERSONNES) ET CAFÉ

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

MENUS GROUPE 2019

+7€ /PERS.

Minimum 20 personnes | Déjeuner Menu et plats identiques pour l'ensemble du groupe

+3,60€ /PERS.

Menu Tradition de l'Abbaye

Velouté de pois cassés, lardons grillés Crème 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

«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

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

VIN (1 BTE/4 PERSONNES) ET CAFÉ

Menu Tradition du Languedoc **MENU** CASSOULET

Salade mesclun, croûtons à l'ail

Cassoulet Languedocien au confit de canard et saucisse de Toulouse, servi en 'cassole'

Soufflé glacé et son coulis

VIN (1 BTE/4 PERSONNES) ET CAFÉ





PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com













RÉSERVATIONS: groupes@fontfroide.com 04 68 45 50 44

UNE JOURNÉE "PATRIMOINE & 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.

Temps de Trajet : 30 mn | Kilométrage : 24 km



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.

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

L'OULIBO «L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER» APRÈS-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.





3 chemin des Coopératives 11120 ST MARCEL SUR AUDE Contact: 04 68 45 97 52



Apéritif

Salade de saumon Gravelax

Salade de Chèvres et lardons

Terrine du Chef maison

Escalope Milanaise

Boudin Galabar grillé

Dos de cabillaud en croûte

Jambon braisé

Dessert du jour Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

RESTAURANT **Auberge** de la Selette

11120 BIZE MINERVOIS Contact: 04 68 46 28 64



+3€ /PERS

Кіг

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 Légume 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

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

RESTAURANT l'Escale du Somail

+8€ /PERS.



Salade de Mesclun, légumes croquant, œuf mollet Bio Carpaccio de bœuf,

pesto, parmesan.

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 Tarte tatin, glace caramel beurre salé

Café

VIN (1 BOUTEILLE POUR 4) CHOIX DE COULEUR INCLUS

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT



PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com









pascale@aude-tour.com





Réservation auprès de AUD'ETOUR* Pascale Le Floch - 0674083061

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.

Temps de Trajet : 7 mn | Kilométrage : 6 km

EMBARQUEZ SUR LA CAPITANE

MATIN: Découverte du hameau du Somail pendant la croisière commentée à bord de la gabarre en bois "La Capitane", réplique du XIXème. Passage d'une écluse en montée et en descente, navigation sur un pont-canal et le long de l'épanchoir des patiasses.

DÉJEUNER MIDI: MIDI: Déjeuner dans le cadre industriel d'une ancienne distillerie ou dans une auberge traditionnelle avec un menu aux saveurs de l'olive à Cabezac.

VISITE DE L'OULIBO «L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER»

APRÈS-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.





3 chemin des Coopératives 11120 ST MARCEL SUR AUDE Contact: 04 68 45 97 52



Apéritif

Salade de saumon Gravelax

Salade de Chèvres et lardons

Terrine du Chef maison

Escalope Milanaise

Boudin Galabar grillé

Dos de cabillaud en croûte

Jambon braisé

Dessert du jour Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

REPAS POUR



RESTAURANT Auberge de la Selette

11120 BIZE MINERVOIS Contact: 04 68 46 28 64



+3€ /PERSONNE

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 Légume 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

> REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

LE CHAUFFEUR OFFERT

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com





TOURISME GOURMAND ET VISITE THÉÂTRALISÉE

NOUVEAUTÉ EXCLUSIVE!

Du Minervois au cœur de Narbonne ou dans la cité de Minerve, remontez le temps et découvrez les trésors gourmands et historiques. Après un repas aux saveurs méditerranéennes, voyagez avec Les Visites Épiques au travers des siècles le temps d'une visite de Narbonne ou du village de Minerve.

OPTION 1 | NARBONNE : Temps de Trajet : 25 mn | Kilométrage : 22 km

: Temps de Trajet : 20 mn | Kilométrage : 14 km **OPTION 2 | MINERVE**

DE L'OULIBO «L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER

VISITE 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.

DÉJEUNER MIDI : Déjeuner dans le cadre industriel d'une ancienne distillerie ou dans une auberge traditionnelle avec un menu aux saveurs de l'olive à Cabezac.

VISITE THÉÂTRALISÉE NARBONNE **OU MINERVE** Durée 1h30

APRÈS-MIDI: Accompagnés par deux guides comédiens, découvrez, lors d'une visite à travers les siècles, les mystères entourant les édifices prestigieux de la ville, les légendes et les grands événements qui ont forgé la renommée de Narbonne ou de Minerve. Costumées et interactives, ces visites vous donneront l'illusion d'être accompagnés par de véritables personnages historiques.



Visite Théâtralisée de Narbonne centre historique durée 1h30

Option 2: Visite Théâtralisée de Minerve durée 1h30



3 chemin des Coopératives 11120 ST MARCEL SUR AUDE Contact: 04 68 45 97 52



RESTAURANT Auberge de la Selette

11120 BIZE MINERVOIS Contact: 04 68 46 28 64



+3€ /PERSONNE

Kir

Apéritif

Salade de saumon Gravelax Salade de Chèvres et lardons Terrine du Chef maison

> Escalope Milanaise Boudin Galabar grillé

Dos de cabillaud en croûte

Jambon braisé

Dessert du jour Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

REPAS POUR

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 Légume 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

> REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

LE CHAUFFEUR OFFERT

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com















de L'OULIBO aux 9 ÉCLUSES

DE L'OULIBO AUX 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 9 écluses de Fonseranes patrimoine mondial de l'Unesco et l'un des sites les plus spectaculaires du Canal du Midi.

Temps de Trajet : 40 mn | Kilométrage : 30 km

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 du moulin.

DÉJEUNER MIDI : Déjeuner dans le cadre industriel d'une ancienne distillerie ou dans une auberge traditionnelle avec un menu aux saveurs de l'olive à Cabezac.

LES 9 ÉCLUSES **DE FONSERANE**

APRÈS-MIDI: Embarquement sur la péniche "CAP AU SUD" pour découvrir le merveilleux Canal du Midi. Navigation commentée avec passage au cœur des écluses de Fonseranes et sur le pont-canal de Béziers avec panorama sur la cathédrale.



L'Oulibo vous propose de prolonger votre séjour en Minervois

HÔTELS LA MARBRERIE & LE MINERVOIS



Avec une variété de paysages, et de cultures régionales, vous pouvez prolonger votre séjour dans le Minervois. Vous séjournerez à l'Hôtel restaurant La Marbrerie, une adresse de charme à Caunes Minervois, à seulement 15 Mn de Carcassonne pour une escapade de I ou plusieurs jours supplémentaires.

DESCRIPTION:



Cet Hôtel 3 étoiles Logis de France, possède des chambres tout confort à la décoration Belle époque, le bâtiment «Minervois», tout récent, avec piscine, est d'un confort identique mais avec une décoration plus actuelle. Cet établissement est ouvert toute l'année, c'est le lieu idéal pour rayonner autour et découvrir les paysages, le patrimoine et le savoir-faire des entreprises présentes dans ce catalogue...

PENDANT VOTRE SÉJOUR, VOUS POURREZ EN PROFITER POUR :

Prendre vos repas à la "table de terroir" de votre hôtel ; dans la grande salle à l'allure de musée du marbre ou sous les arbres centenaires en saison. Le chef, maitre restaurateur, vous fera découvrir son foie gras maison, sa spécialité de cassoulet du Minervois, ...

HÔTEL LA MARBRERIE L'OULIBO CARCASSONNE PERPIGNAN

PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OULIBO - Coopérative Oléicole 4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84

resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com











VENIR À L'OULIBO

HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert 7J/7J toute l'année

AVRIL>MAI: 8h-12h30 / 14h-18h30

JUILLET>AOÛT: 8h-20h

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

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

VISITE GUIDÉE 7J/7J

CONTACT

COOPÉRATIVE L'OULIBO 4 HAMEAU DE CABEZAC 11120 BIZE-MINERVOIS Tél. 04 68 41 95 84 resp-tourisme@loulibo.com

COORDONNÉES GPS 43.300041/2.870661

www.loulibo.com