

Moulin à Huile du Mas Saint Jean

Quartier St Jean

13990 FONTVIEILLE

☎ : 04 90 54 72 64

site : www.moulin-saintjean.com

mail : contact@moulin-saintjean.com

TARIFS VISITE GROUPE 2017



VISITE I :

Visite du Moulin St Jean avec explication de son fonctionnement, présentation et caractéristiques de l'huile d'olive du Moulin St Jean A.O.C. Vallée des Baux de Pce.

Dégustation A : Huile d'olive.

Dégustation B : Cours de dégustation d'huile d'olive, Tapenade verte et noire, olives vertes cassées au fenouil et olives noires aux herbes de pce.

Atelier cuisine C : Dégustation d'huile et atelier cours de cuisine. Plat au choix ou atelier tapenade à convenir avec Magali.

VISITE II :

Visite d'une oliveraie avec explication du monde oléicole, visite du Moulin St Jean avec explication de son fonctionnement, Cours de dégustation de l'huile d'olive du Moulin St Jean A.O.C. Vallée des Baux de Pce.

Dégustation A : Huile d'olive.

Dégustation B : Cours de dégustation sur les différentes huiles d'olive, leurs utilisations (le fruité vert et le fruité à l'ancienne), tapenade verte et noire, olives vertes cassées au fenouil et olives noires aux herbes de pce.

Dégustation C : Cours de dégustation sur les différentes huiles d'olive, leurs utilisations (le fruité vert et le fruité à l'ancienne), tapenade verte et noire, olives vertes cassées au fenouil et olives noires aux herbes de pce et le vin. (vin rouge en automne et hiver et vin rosé au printemps et en été).

VISITE III Moulin et Atelier sensoriel pour scolaire ou étudiants :

Visite du Moulin St Jean suivi d'un atelier de dégustation sensorielle. Développement des sens et du goût. Savoir reconnaître et identifier des arômes, des parfums suivant la dégustation de divers produits. Analyses sensorielles.

VISITE IV Moulin et Démonstration de cuisine par Fabien finaliste Top Chef :

Visite du Moulin St Jean suivi d'un cours de cuisine par Fabien Morréale, finaliste TOP CHEF 2013. Le chef cuisinera avec vous entrée ou dessert à l'huile d'olive ! Dégustation des recettes avec le chef. (Groupe de 10 personnes minimum/30 maxi .Prix majoré en cas de groupe plus petit, nous contacter). Uniquement le midi.

Visite et Repas V : Visite du moulin suivi d'un repas autour de l'huile d'olive du moulin et de produits locaux. Le Moulin saint Jean vous propose un repas Provençal (entrée, plat dessert) dans un cadre agréable du domaine. Capacité maximum de 40 personnes et 10 personnes minimum. Uniquement le midi.

Conditions de visite :

Durée des visites : de 30mns à 1 heure 30 selon la visite choisie.

Réception des groupes du lundi au samedi de 9h à 18h sur réservation.

En cas d'annulation merci de nous prévenir minimum 48 heures à l'avance.

Gratuité pour les guides uniquement

En cas de non présentation à la date et heure réservée de la visite, la visite sera facturée.