

# L'Oulibo

CATALOGUE GROUPE

2024/2025

JOURNÉES DÉCOUVERTES  
SPÉCIALES GROUPES

À PARTIR DE 33€ (REPAS COMPRIS)



FRANCE SAVOIR-FAIRE  
D'EXCELLENCE

L'OULIBO



*Le Buvier*  
Odysse' de l'Olivier



FRANCE SAVOIR-FAIRE  
D'EXCELLENCE

# L'Oulibo

SAISON 2024/2025

JOURNÉES DÉCOUVERTES SPÉCIALES GROUPES

## SOMMAIRE

- P 2-3 L'Oulibo : une visite unique dans le monde de l'olive
- P 4-5 De l'huile d'olive l'Oulibo au Vinaigre Cyril Codina **NOUVEAU**
- P 6-7 De l'Odyssée de l'Olive à l'Odyssée du Cacao
- P 8-9 De la cité médiévale aux terres de l'olivier
- P 10-11 Du marbre rouge au vert olive
- P 12-13 Du moulin à huile au moulin à papier
- P 14-15 Journée de l'artisanat : de l'huile d'olive à la bière **NOUVEAU**
- P 16-17 Du moulin à huile l'Oulibo à la Cathédrale du vin Castigno **NOUVEAU**
- P 18-19 En croisière à l'Oulibo
- P 20-21 De l'Oulibo aux 9 écluses
- P 22-23 De l'histoire de l'Olivier à l'histoire du vin 80 mètres sous terre
- P 24-25 L'Odyssée en méditerranée : olives, vin et sel
- P 26-27 Une journée Patrimoine & Terroir
- P 28-29 Tourisme gourmand et visite théâtralisée
- P 30 Hôtel Kyriad
- P 31 Hôtels La Marbrerie & Le Minervois
- P 32 Le Challenge Tapenade de l'Oulibo pour les groupes **NOUVEAU**





LES RESTAURATEURS VOUS PROPOSENT :

**RESTAURANT**  
**La Table du Casino**

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89

**Menu à 20€**

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU

Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU

Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU

Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION

*Menus*



**RESTAURANT**  
**Auberge La Selette**

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

**Menu à 23€**

Kir  
Olives  
Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive  
Légumes de saison  
Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

CAFÉ

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE D'ARGELIERS  
INCLUS

**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 géant de Cabrespine**  
à 40 minutes
- ▶ **Terra VINEA**  
à 40 minutes
- ▶ **Abbaye de Fontfroide**  
à 40 minutes
- ▶ **Cité de Carcassonne**  
à 40 minutes
- ▶ **Le Moulin à Papier de Brousses**  
à 45 minutes

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 7J / 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





5€  
5,50/Pers

GRATUIT  
POUR LE CHAUFFEUR ET  
LES ACCOMPAGNANTS

A 20 minutes de Narbonne

# L'Oulibo

## UNE VISITE UNIQUE DANS LE MONDE DE L'OLIVE



Durée : 1h30

### 3 PÔLES DE DÉCOUVERTE



**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 Lumière.



**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".



**LA VISITE GUIDÉE** : 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.





LES RESTAURATEURS VOUS PROPOSENT :

## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89

### Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU

Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU

Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU

Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION



AU CHOIX

## RESTAURANT La Basse-Cour

LAGRASSE

**+5€ /PERSONNE**

Terrine de campagne,  
pickles de rousillous au vinaigre de mûres  
sauvage de notre ami Cyril Codina

Merlu du golfe de Lyon  
« Criée de Port La Nouvelle »  
vierge de petits légumes  
à l'huile d'olive, aïoli Méditerranéen  
*accompagné d'un verre de vin  
de notre terroir*

Plateau de fromage à la découpe

OU

Soufflé aux fruits flambés  
à la Carthagène

accompagné d'un café du torréfacteur  
Lagrassien Mr William Arnaud

UN VERRE DE VIN ET CAFÉ EXPRESSO  
COMPRIS

*Ce menu change au grés des arrivages  
de nos producteurs locaux  
et de la cuisine du Chef*

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT



### PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

L'OLIBO - Coopérative Oléicole  
4 HAMEAU DE CABEZAC - 11120 BIZE-MINERVOIS  
Tél. 04 68 41 95 84  
resp-tourisme@loulibo.com - www.loulibo.com



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



À PARTIR DE  
**33** €\*  
/Pers

AVEC REPAS  
À LA TABLE DU CASINO  
INCLUS

**NOUVEAU**

# DE L'HUILE D'OLIVE L'OULIBO AU VINAIGRE DE CYRIL CODINA

Commencez votre matinée par la visite de l'Oulibo avec une immersion en son et lumière dans le monde de l'olive, après votre repas dans le cadre années folles de la table du casino ou de la Basse-Cour au cœur de la vinaigrerie, découvrez l'histoire du vinaigre de Cyril Codina à Lagrasse

Temps de Trajet : 45 mn | Kilométrage : 40 km

**VISITE  
DE L'OULIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

► **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 années folles à la table du casino ou au restaurant la Basse-Cour.

**VISITE DE  
LA VINAIGRERIE  
CYRIL CODINA**  
Durée 1h

► **APRÈS-MIDI** : Créateur de vinaigres depuis plus de 15 ans, Cyril Codina vous invite à un voyage gustatif atypique dans une Vinaigrerie au cœur du magnifique village de Lagrasse. Lors d'une visite commentée de la Vinaigrerie, une équipe de passionnés vous révélera tous les secrets de fabrication. A l'issue de la visite, dégustez une sélection de 50 vinaigres et balsamiques.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 33€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.

**SPÉCIAL GROUPES** | 5



LES RESTAURATEURS VOUS PROPOSENT :

## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89

### Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU

Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU

Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU

Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION



## Menus

AU CHOIX

## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir

Olives

Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive

Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com





À PARTIR DE  
**36** €\*  
/Pers

AVEC REPAS  
À LA TABLE DU CASINO  
OU AUBERGE  
DE LA SELETTE  
INCLUS

# 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 années folles de la Table du Casino,  
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"**  
Durée 1h15

► **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 années folles à la Table du Casino ou en terrasse aux beaux jours, à l'auberge de la Selette et dégustez votre repas autour du brasero.

**VISITE DES  
CHOCOLATIERS  
CATHARES**  
Durée 1h30

► **APRÈS-MIDI :** Plongez dans le monde Merveilleux du Cacao chez Les Chocolatiers Cathares. L'épopée du Cacao, visite guidée sur plus de 500 m2 vous fait découvrir l'histoire du chocolat depuis les Incas et les Aztèques. Dégustation de chocolats d'origine.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 36€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.

SPÉCIAL GROUPES | 7



LES RESTAURATEURS VOUS PROPOSENT :

## RESTAURANT la Table Ronde

LA CITÉ  
04 68 47 38 21

**+4€ /PERSONNE**

Médailon de Foie gras fait maison

OU

Assiette de Charcuterie locale

OU

Salade de chèvre chaud

Cassoulet fait maison  
au confit de canard

OU

Escalope de poulet sauce normande  
Légumes, pommes de terre et salade

Tarte Tatin

OU

Nougat Glacé

Café

VIN À DISCRÉTION



AU CHOIX

## RESTAURANT Campanile

11100 CARCASSONNE  
04 68 77 11 44

Salade composée de saison

OU

Assiette de charcuterie  
(rosette, jambon sec & terrine)

OU

Quiche aux lardons

Filet mignon de porc  
et sa garniture de saison

OU

Cuisse de poulet rôti  
et sa garniture de saison

OU

Cassoulet (+4€/personne)

Assiette de fromages régionaux

OU

Tarte aux fruits de saison

OU

Moelleux au chocolat

Café

1/4 DE VIN PAR PERSONNE

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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@au-de-tour.com



À PARTIR DE  
**38** €\*  
/Pers  
AVEC MENU  
DU CAMPANILE  
INCLUS

# DE LA CITÉ MÉDIÉVALE AUX TERRES DE L'OLIVIER

Remontez le temps avec une guide conférencière  
au cœur de la Cité de Carcassonne,  
classée au patrimoine mondial de l'Unesco.  
Repas au Campanile ou à la Table Ronde au Cœur de la Cité  
et découvrez ensuite le monde de l'olivier et de l'huile d'olive.

Temps de Trajet : 50 mn | Kilométrage : 45 km

**VISITEZ LA CITÉ  
DE CARCASSONNE**  
AVEC LESLIE, GUIDE  
CONFÉRENCIÈRE  
Durée 1h30

► **MATIN** : Laissez-vous transporter au Moyen-âge par votre Guide-Conférencière qui vous fera découvrir la cité médiévale la mieux conservée d'Europe. Chargée de plus de 2600 ans d'Histoire avec ses 3 kilomètres de remparts et ses 52 tours, vous découvrirez son épopée à travers les âges sur les traces des cathares.

**DÉJEUNER**

► **MIDI** : Repas au restaurant le Campanile ou au cœur de la Cité, la Table Ronde vous fera déguster toutes les richesses des Terroirs de l'Aude autour d'une cuisine régionale authentique.

**VISITE  
DE L'OULIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

► **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.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 38€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.

SPÉCIAL GROUPES | 9



LES RESTAURATEURS VOUS PROPOSENT :

## CAFE DE PAYS LA MARBRERIE

11160 CAUNES MINERVOIS

**+4€ /PERSONNE**

Jambon de pays  
OU  
Salade de gésiers  
OU  
Terrine de campagne  
OU  
Foie gras de canard maison (*Sup. 5€*)

Cuisse de Confit de canard  
OU  
Poisson du moment  
OU  
Cassoulet du Minervois au 3 viandes  
OU  
Sauté de Porc du pays cathare

Bavarois aux fruits  
OU  
Gâteau au chocolat  
OU  
Crème brûlée  
OU  
Nougat glacé

VIN + CAFÉ

# Menus

AU CHOIX

## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.  
OU  
Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment  
OU  
Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé  
OU  
Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRETION

REPAS POUR LE CHAUFFEUR OFFERT

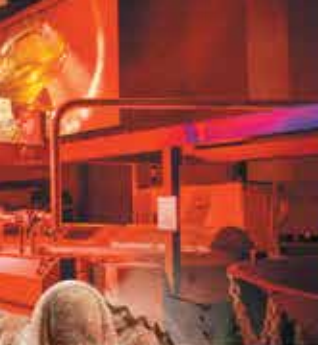


### PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :

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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



À PARTIR DE  
**38** €\*  
 /Pers  
 AVEC REPAS  
 À LA TABLE DU CASINO  
 INCLUS



## 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 Table du Casino ou à la Marbrerie, rendez-vous dans le monde de l'olive au moulin de l'Oulibo.

Temps de Trajet : 40mn | Kilométrage : 30 km

**VISITE  
 DES CARRIÈRES  
 DE MARBRE**  
 Durée 1h15

► **MATIN** : Visitez les carrières de marbre en plein cœur de l'Aude Pays Cathare, sur les terres du célèbre marbre rouge qui sert 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 sur place et goûtez la cuisine traditionnelle du Café de Pays « La Marbrerie », au cœur de l'ancien atelier de polissage de marbre ou dans le cadre des années folles à la Table du Casino à Ginestas.

**VISITE  
 DE L'OULIBO  
 «L'ODYSSÉE  
 DE L'OLIVIER»**  
 Durée 1h15

► **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.



Formule à la journée sans transport :  
 à partir de 38€ TTC/Pers.  
 Formule avec transport sur demande.



## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89



# Menus

AU CHOIX

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU

Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU

Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU

Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION

## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir

Olives

Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive

Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89



# Menus

AU CHOIX

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU

Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU

Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU

Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION

## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir

Olives

Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive

Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



À PARTIR DE  
**38** €\*  
/Pers

AVEC REPAS À L'AUBERGE  
DE LA SELETTE  
OU LA TABLE DU CASINO  
INCLUS

# DU MOULIN À HUILE AU MOULIN À PAPIER

Du Moulin de l'Oulibo au Moulin à Papier de Brousses et Villaret,  
découvrez un savoir-faire unique en Occitanie.  
Prenez votre repas dans le cadre années folles de la Table du Casino  
et continuez votre route de Moulin en Moulin...

Temps de Trajet : 1h | Kilométrage : 63 km

## **VISITE DE L'OULIBO "L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER"**

Durée 1h15



► **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 années folles à la Table du Casino ou en terrasse aux beaux jours à l'auberge de la Selette et déguster votre repas autour du brasero.

## **VISITEZ "LE MOULIN À PAPIER DE BROUSSES ET VILLARET"**

Durée 1h



► **APRÈS-MIDI** : Embarquez pour un voyage dans le dernier moulin à papier en activité de la région Occitanie. Dans un cadre naturel exceptionnel, vous découvrirez l'histoire et la fabrication du papier. De l'eau, des fibres, et le tour est joué ! Papiers chiffons ou en crottin de cheval, rafles de raisins n'auront plus de secret pour vous. Démonstration de fabrication de papier à la forme à main pendant la visite.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 38€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.





## RESTAURANT LA TABLE OPPIDUM

### MENU 1

#### Apéritif

Terrine de Campagne  
et son pain grillé  
OU  
Salade Fraîcheur

Fondant de Taureau  
et sa purée de pomme de terre  
au comté, légumes de saison  
OU  
suggestion du chef

Panacotta aux fruits rouges

Café Espresso

BIÈRE ou VIN AU PICHET



AU CHOIX

### MENU 2

+2€ /PERSONNE

#### Apéritif

Salade de chèvre miel et son pain grillé  
OU  
Tartare de saumon frais et fumé

Confit de Bœuf cuisson sept heures,  
sauce tomate et Frites maison

OU  
Dos de cabillaud et sa croute d'herbes,  
polenta crémeuse & petits légumes  
de saison

Fondant de chocolat  
et sa glace vanille

OU  
Pommes au four  
glace vanille et meringue  
OU  
Assiette de fromages

Café Espresso

BIÈRE ou VIN AU PICHET

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



**NOUVEAU**

À PARTIR DE  
**40** €\*  
/Pers  
MENU 1  
BRASSERIE OPPIDUM  
INCLUS

# JOURNÉE DE L'ARTISANAT : DE L'HUILE D'OLIVE À LA BIÈRE

Découvrez le savoir-faire de l'Occitanie dans deux entreprises emblématiques, première étape au moulin de l'Oulibo pour une immersion dans le monde de l'Olive, puis direction la Brasserie artisanale OPPIDUM à Capestang pour un repas et une visite au cœur de la Brasserie.

Temps de Trajet : 15 mn | Kilométrage : 14 km

**VISITE  
DE L'OULIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

▶ **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** : Déjeunez dans la cour d'une ancienne cave vigneronne transformée en Brasserie et dégustez un repas en accord avec une gamme de bière artisanale Oppidum.

**VISITE  
DE LA BRASSERIE  
OPPIDUM**  
Durée 1h

▶ **APRÈS-MIDI** : Découvrez le monde de la bière artisanale lors d'une visite guidée de la brasserie OPPIDUM à Capestang. L'ancienne cave viticole rénovée en brasserie vous dévoilera les secrets de fabrication de sa jolie gamme de bières biologiques. Visite guidée et dégustation sont au programme !



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 40€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.

SPÉCIAL GROUPES | 15





# Menus

AU CHOIX

## RESTAURANT La Petite Table

34360 ASSIGNAN  
+33 4 99 57 05 07

Œuf parfait & sa garniture de saison  
(Crème céleri, butternut, champignons,  
pois-chiches & croûton)

Suprême de volaille  
& sa garniture du moment

Mousse au chocolat traditionnelle,  
piment d'Espelette  
& fleur de sel de Gruissan

Café

VIN À DISCRÉTION

## RESTAURANT Le Thai

34360 ASSIGNAN  
04 68 46 28 64

Entrée du moment  
(Bouchée vapeur, Bao,  
Toast croustillant porc...)

Curry du moment  
& riz parfumé au Jasmin

Glace noix de coco maison  
& sa garniture  
traditionnelle thaïlandaise

Café

VIN À DISCRÉTION

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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



À PARTIR DE  
**40** €\*  
/Pers  
AVEC REPAS  
À CASTIGNO  
INCLUS

**NOUVEAU**



## DU MOULIN À HUILE L'OULIBO À LA CATHÉDRALE DU VIN CASTIGNO

Commencez votre matinée par la visite de l'Oulibo et la découverte du monde de l'Olive.  
Partez ensuite vivre l'expérience gastronomique Castigno.  
Après votre repas au cœur du village d'Assignan, plongez en immersion dans la cathédrale du Vin Castigno.

Temps de Trajet : **15mn** | Kilométrage : **15 km**

### **VISITE DE L'OULIBO «L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER»** Durée 1h15

**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 :** Découvrez l'expérience Castigno Château & Village dans l'un des restaurants niché au cœur du village, accompagné des vins du domaine du Sacré Cœur également situé à Assignan.

### **VISITE DU CHÂTEAU CASTIGNO** Durée 1h30

**APRÈS-MIDI :** Poursuivez l'expérience Castigno avec la visite de la Cave à l'architecture singulière et unique dans la région. Une bouteille de vin vue du ciel, entièrement recouverte de liège naturel. Au cours de la visite guidée vous descendrez sous terre dans les méandres du chai d'élevage pour finir dans le goulot de la bouteille pour une dégustation incroyable des vins de Castigno.



Formule à la journée sans transport :  
à partir de 40€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.

**SPÉCIAL GROUPES** | 17



## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89

### Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU  
Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU  
Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé  
OU  
Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION



## Menus

AU CHOIX

## RESTAURANT L'Escale

65 ALLÉE DE LA GLACIÈRE  
11120 SAINT-NAZAIRE-D'AUDE  
04 68 42 22 61

**+3€ /PERSONNE**

Sangria blanche + Olives Lucques

Tressé de Mozzarella di Bufala  
Tomates de saison bio,  
pesto, crème balsamique

OU  
Salade croquante Thaï au poulet,  
ananas et cacahuètes

Seiche à la plancha en persillade,  
écrasé de pommes de terre à l'huile  
d'olive de l'Oulibo, sauce Aioli

OU  
Faux filet grillé,  
Mille-feuille de pomme de terre,  
sauce poivre vert

Baba au rhum, crème patissière,  
chantilly

OU  
Pyramide de gaufre chocolat,  
chantilly

VIN EN PICHET  
(CELLIER DES DEMOISELLES)  
CORBIÈRES  
CAFÉ COMPRIS

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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@au-de-tour.com



À PARTIR DE  
**40** €\*  
/Pers  
AVEC REPAS À  
LA TABLE DU CASINO  
INCLUS

## EN CROISIÈRE À L'OU LIBO

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**  
Durée 1h30

**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 d'1h30.

**DÉJEUNER**

**MIDI :** Déjeuner dans le cadre années folles à la table du casino ou vous pouvez également choisir de déjeuner à l'Escale au bord du Canal du Midi .

**VISITE  
DE L'OU LIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

**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.



*\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 40€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.*



## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89



## Menus

AU CHOIX

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU  
Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU  
Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU  
Mousse au chocolat maison

Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir

Olives

Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive  
Légumes de saison  
Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



À PARTIR DE  
**40** €\*  
/Pers

AVEC REPAS À  
LA TABLE DU CASINO OU  
À L'AUBERGE  
DE LA SELETTE  
INCLUS

## 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 de l'Unesco,  
l'un des sites les plus spectaculaires du Canal du Midi.

Temps de Trajet : 40 mn | Kilométrage : 30 km

### **VISITE DE L'OULIBO "L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER"** Durée 1h15

► **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 années folles à la table du casino ou en terrasse aux beaux jours à l'auberge de la Selette et dégusté votre repas autour du brasero.

### **LES 9 ÉCLUSES DE FONSERANES** Durée 1h30

► **APRÈS-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.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 40€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.





## RESTAURANT TERRA VINEA

11490 PORTEL DES CORBIERES  
04 68 45 87 68

**+10€ /PERSONNE**

### ENTRÉE

Samoussas croquants de chèvre,  
noix et miel de châtaignier

OU

Moules farcies aux amandes effilées  
et caramélisées

### PLAT

Tournedos Saumon et Loup vapeur,  
huile vierge

OU

Paleron de Taureau, jus Gardiane

### DESSERT

Crème Catalane, vanille de Madagascar,  
sucre de canne

OU

Marquise chocolat/praliné truffée

**BOISSONS & CAFÉ NON COMPRIS**

## Menus

AU CHOIX

## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir  
Olives

Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive  
Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@au-de-tour.com



À PARTIR DE  
**42** €\*  
/Pers

AVEC REPAS  
À L'AUBERGE DE  
LA SELETTE  
INCLUS

# DE L'HISTOIRE DE L'OLIVIER À L'HISTOIRE DU VIN 80 MÈTRES SOUS TERRE



Du monde de l'Olivier à la vigne, découvrez le régime Méditerranéen, vivez «l'Odyssée de l'Olivier» et dégustez ensuite votre repas à l'Auberge de la Selette. Votre journée se poursuit ensuite à 80 mètres sous terre, pour découvrir l'Histoire du vin de l'Antiquité à nos jours, ainsi que le métier de vigneron.



Temps de Trajet : 40 mn | Kilométrage : 35 km

**VISITE  
DE L'OULIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

**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 :** Déjeunez autour du brasero de l'Auberge de la Selette à l'intérieur et en terrasse aux beaux jours pour une cuisine de terroir ou au cœur de TERRA-VINEA pour un voyage gastronomique.

**VISITEZ  
TERRA VINEA**  
Durée 1h30

**APRÈS-MIDI :** Laissez-vous surprendre par un spectacle de son et lumière, plongez 80 mètres sous terre au cœur de gigantesques galeries souterraines et découvrez l'histoire de la vigne et du vin en Narbonnaise à travers différentes reconstitutions et animations.

Laissez-vous également surprendre par une animation son et lumière sublimant l'immense voûte du Chai-Cathédrale. Dégustation de vins après la visite.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 42€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.



À PARTIR DE  
**42** €\*  
/Pers

AVEC REPAS  
À L'AUBERGE DE  
LA SELETTE  
INCLUS

# DE L'HISTOIRE DE L'OLIVIER À L'HISTOIRE DU VIN 80 MÈTRES SOUS TERRE



Du monde de l'Olivier à la vigne, découvrez le régime Méditerranéen, vivez «l'Odyssée de l'Olivier» et dégustez ensuite votre repas à l'Auberge de la Selette. Votre journée se poursuit ensuite à 80 mètres sous terre, pour découvrir l'Histoire du vin de l'Antiquité à nos jours, ainsi que le métier de vigneron.



Temps de Trajet : 40 mn | Kilométrage : 35 km

**VISITE  
DE L'OULIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

**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 :** Déjeunez autour du brasero de l'Auberge de la Selette à l'intérieur et en terrasse aux beaux jours pour une cuisine de terroir ou au cœur de TERRA-VINEA pour un voyage gastronomique.

**VISITEZ  
TERRA VINEA**  
Durée 1h30

**APRÈS-MIDI :** Laissez-vous surprendre par un spectacle de son et lumière, plongez 80 mètres sous terre au cœur de gigantesques galeries souterraines et découvrez l'histoire de la vigne et du vin en Narbonnaise à travers différentes reconstitutions et animations. Laissez-vous également surprendre par une animation son et lumière sublimant l'immense voûte du Chai-Cathédrale. Dégustation de vins après la visite.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 42€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.



## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89



# Menus

AU CHOIX

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.

OU

Velouté de saison

Suprême de volaille, crème de sauge,  
légumes du moment

OU

Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé

OU

Mousse au chocolat maison

Café Expresso

VIN À DISCRÉTION

## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir

Olives

Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé "Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive  
Légumes de saison

Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



À PARTIR DE  
**42** €\*  
/Pers  
AVEC REPAS  
À LA SELETTE  
INCLUS

# L'ODYSSÉE EN MÉDITERRANÉE : OLIVES, VIN ET SEL

Commencez votre matinée par la visite de l'Oulibo avec une immersion en son et lumière.

Après votre repas dans le cadre années folles de la table du casino ou autour du brasero à l'Auberge de la Selette, découvrez l'histoire du sel de Gruissan ou de La Palme dans un paysage à couper le souffle.

## ▶ OPTION 1 | SALIN DE GRUISSAN

Temps de Trajet : 50 mn | Kilométrage : 38 km

## ▶ OPTION 2 | SALIN DE LA PALME + 3€ (visite en petit train) :

Temps de Trajet : 50 mn | Kilométrage : 52 km

**VISITE  
DE L'OULIBO  
"L'ODYSSÉE  
DE L'OLIVIER"**  
Durée 1h15

▶ **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 années folles à la Table du Casino ou en terrasse aux beaux jours à l'auberge de la Selette et dégustez votre repas autour du brasero.

**VISITE  
DES SALINS  
DE GRUISSAN  
OU LAPALME**  
Durée 1h30

▶ **APRÈS-MIDI** : En plein cœur du Parc naturel régional de la Narbonnaise pour le Salin de Gruissan ou entre mer et garigue pour le Salin de La Palme selon votre choix, découvrez et vivez l'expérience magique des Salins. Vous serez conquis par l'authenticité des paysages et la force des éléments.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 42€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.



## RESTAURANT LA TABLE DE FONTFROIDE

### MENU DES VOYAGEURS

Focaccia toastée au chèvre frais  
des Corbières (Ferme de Montagut),  
salade de légumes croquants et pesto

OU

Carn de Parol  
(terrines locale de porc cuisinée),  
toast de pain de campagne,  
chutney fruits rouges

Suprême de volaille fermier grillé,  
purée de pommes de terre à la muscade,  
jus romarin

OU

Feuilleté de lieu, légumes de saison,  
sauce à l'encre de seiche

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

OU

Blanc manger à la framboise

VIN IGP PAYS D'OC (1 BTE/4 PERSONNES)  
ET CAFÉ COMPRIS

### Menus AU CHOIX

### MENU DU TERROIR

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

+7€ /PERS.

Tarte fine façon pissaladière aux anchois de  
Collioure, roquette et pesto

OU

Bavarois de chèvre frais des Corbières  
(Ferme de Montagut), miel de Fontfroide  
et sablé à la tomate

Echine de porc fermier Tirabuixo  
(porc catalan élevé en plein air ou sur paille),  
jus au thym et pommes de terre grenaille

OU

Bourride de lotte au safran des Corbières,  
émulsion de rouille

Crèmeux chocolat,  
mousse de lait de la ferme de Briola,  
strudel chocolat

OU

Toulouse-Narbonne  
(Paris Brest version Fontfroide),  
fruits rouges et glace violette

VIN AOP CORBIÈRES (1 BTE/4 PERSONNES)  
ET CAFÉ COMPRIS



### 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 74



À PARTIR DE

**44**€\* /Pers

AVEC MENU  
VOYAGEUR  
INCLUS

## 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

### **VISITE DE L'ABBAYE DE FONTFROIDE** Durée 1h30

▶ **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).

### **VISITE DE L'OULIBO “L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER”** Durée 1h15

▶ **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.



\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 44€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.

SPÉCIAL GROUPES | 27



## RESTAURANT Auberge La Selette

11120 BIZE MINERVOIS  
04 68 46 28 64

Kir  
Olives  
Petite soupe de saison

Salade au saumon fumé  
"Maison"  
Vinaigrette aux agrumes

Joue de porc confit dans l'os  
à l'huile d'olive  
Légumes de saison  
Ecrasé de pommes de terre  
à l'huile d'olive

Tarte fine aux pommes  
de Tourouzelles  
Glace vanille

Café

1/4 DE VIN EN PICHET  
DE LA CAVE D'ARGELIERS  
INCLUS

## RESTAURANT La Table du Casino

6 AV DE LA PROM  
11120 GINESTAS  
CONTACT : 04 30 37 62 89

Apéritif

Salade Fermière  
avec l'oeuf mollet  
de Gaec d'Empare,  
lard grillé, légumes pickles et  
copeaux de Parmesan,  
salade craquante.  
OU  
Velouté de saison

Suprême de volaille,  
crème de sauge, légumes du  
moment  
OU  
Dos de Lieu noir rôti,  
sauce vierge olives  
et tomates séchées,  
pommes de terre confites  
et légumes de saison

Vacherin glacé maison  
au Caramel beurre salé  
OU  
Mousse au chocolat maison

Café Espresso

VIN À DISCRÉTION

## RESTAURANT L'Escale

65 ALLÉE DE LA GLACIÈRE  
11120 SAINT-NAZAIRE-D'AUDE  
04 68 42 22 61

+3€ /PERSONNE

Sangria blanche + Olives  
Lucques

Tressé de Mozzarella di Bufala  
Tomates de saison bio,  
pesto, crème balasamique  
OU  
Salade croquante Thaï au  
poulet,  
ananas et cacahuètes

Seiche à la plancha en persillade,  
écrasé de pommes de terre à  
l'huile d'olive de l'Oulibo, sauce  
Aïoli  
OU  
Faux filet grillé,  
Mille-feuille de pomme de terre,  
sauce poivre vert

Baba au rhum, crème patissière,  
chantilly  
OU  
Pyramide de gaufre chocolat,  
chantilly

VIN EN PICHET  
(CELLIER DES DEMOISELLES)  
CORBIÈRES  
CAFÉ COMPRIS

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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com





À PARTIR DE  
**48** €\*  
/Pers

AVEC REPAS  
À LA TABLE DU CASINO  
INCLUS

# TOURISME GOURMAND ET VISITE THÉÂTRALISÉE

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 au travers des siècles avec une visite épique de Narbonne, du Somail ou du village de Minerve.

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

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

**OPTION 3 | SOMAIL** : Temps de Trajet : 5 mn | Kilométrage : 3 km

## VISITE DE L'OULIBO "L'ODYSSÉE DE L'OLIVIER" Durée 1h15

**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** : Déjeunez dans une auberge traditionnelle à Cabezac avec un menu aux saveurs de l'Olive ou dans le cadre années folles de la Table du Casino. Vous pouvez également choisir de déjeuner à l'Escale au bord du Canal du Midi.

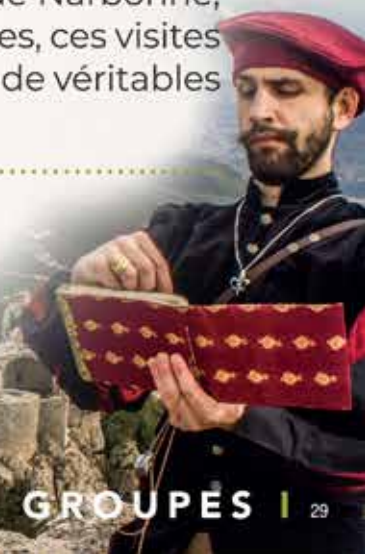
## VISITE THÉÂTRALISÉE NARBONNE, MINERVE OU SOMAIL Durée 1h30

**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, de Minerve ou du Somail. Costumées et interactives, ces visites vous donneront l'illusion d'être accompagnés par de véritables personnages historiques.

\*Formule à la journée sans transport :  
à partir de 48€ TTC/Pers.  
Formule avec transport sur demande.



SPÉCIAL GROUPES | 29





À PARTIR DE  
**62** €\*  
/Pers  
EN 1/2 PENSION

L'OULIBO VOUS PROPOSE DE PROLONGER  
VOTRE SÉJOUR À CARCASSONNE

# ★★★ HÔTEL KYRIAD

CAPACITÉ DE L'HÔTEL : 72 CHAMBRES



L'hôtel Kyriad de Carcassonne dispose de 78 chambres, grand lit ou de 2 lits séparés, toutes dotées de plateau de courtoisie, de TV, de climatisation réversible et de salle de bain ou douche privative. Une connexion wifi par fibre gratuite est accessible partout sur l'hôtel.



## DESCRIPTION :

L'hôtel possède également un bar restaurant et une terrasse accessible aux beaux jours également une piscine extérieure chauffée pour prolonger les baignades même après la saison estivale !



## PENDANT VOTRE SÉJOUR, VOUS POURREZ EN PROFITER POUR :

Découvrir la Cité Médiévale, visiter son château Comtal et la Basilique Saint Nazaire, goûter la cuisine savoureuse de ses restaurants typiques, partir à la découverte de la Bastide Saint Louis au pied de la Citadelle, et terminer par une balade en bateau le long des eaux calmes du Canal du Midi.



## 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



Réservation auprès de AUD'ETOUR\*  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com



12€ /Pers

PAR GROUPE  
DE 18 PERSONNES  
MAXIMUM

**NOUVEAU**

## L'OULIBO VOUS PROPOSE POUR DES PETITS GROUPES **LE CHALLENGE TAPENADE**

Relevez le défi du Challenge Tapenade à l'Oulibo pour vos événements d'entreprises ou séminaires : créez, défiez, dégustez !

Durée du Challenge : 2h | Nombre de pers maximum : 18

### **CHALLENGE TAPENADE DE L'OULIBO** Durée 2h

► Une expérience culinaire unique, pleine de surprises.

Repartez avec votre tapenade personnalisée, prête à enchanter vos collaborateurs.

Un moment convivial et créatif pour renforcer les liens lors de vos rassemblements professionnels ou entre amis.

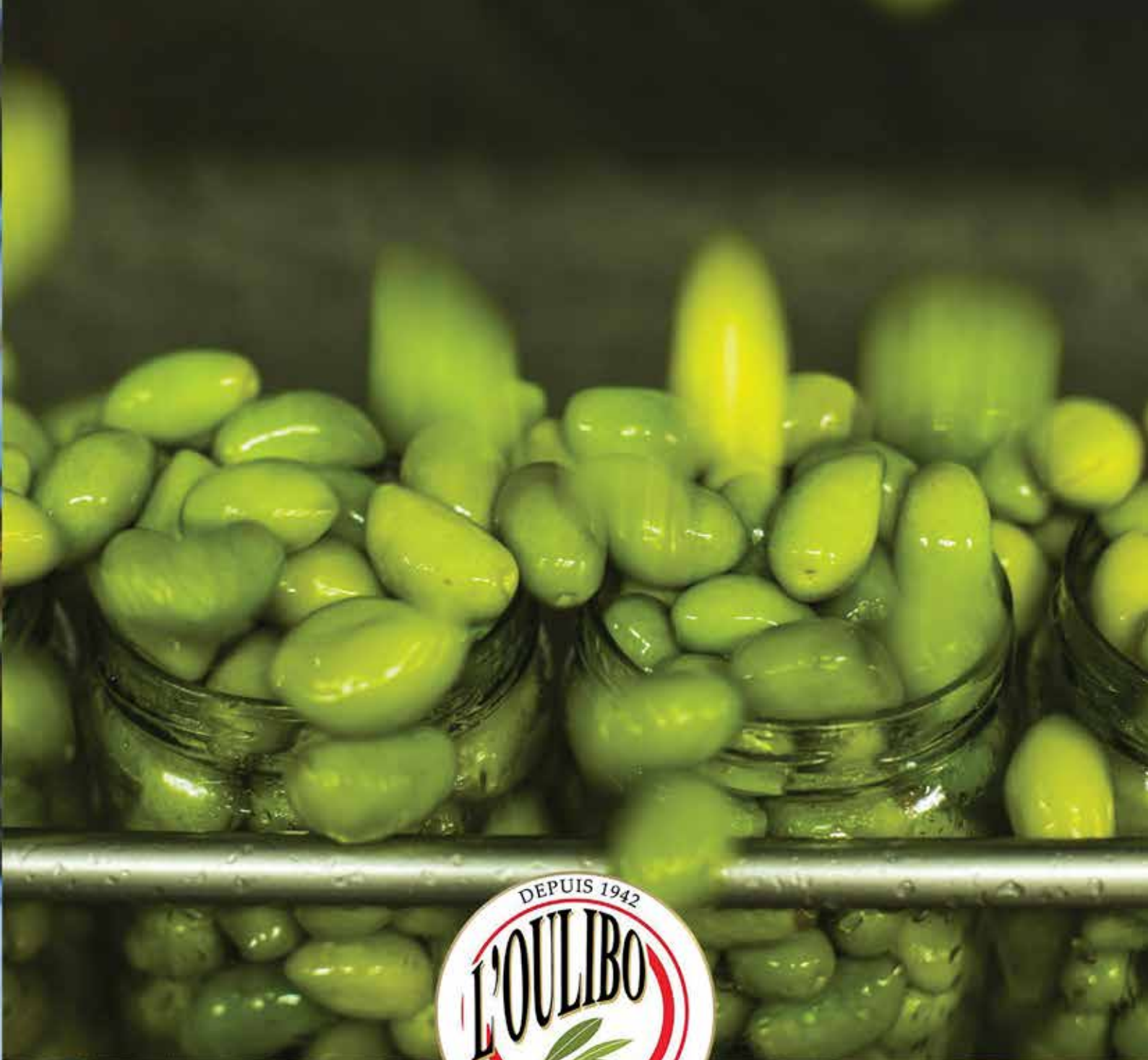


### **PLUS D'INFORMATIONS ET RÉSERVATION :**

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



Réservation auprès de **AUD'ETOUR\***  
Pascale Le Floch - 0674083061  
pascale@aude-tour.com





## VENIR À L'OULIBO

### HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert 7/7J 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](http://www.loulibo.com)

