



# OFFRES CULINAIRES POUR VOS GROUPES AU MOULIN BASTIDE DU LAVAL

## PFTIT DÉJEUNER D'AFFAIRES

Moyen idéal et efficace pour développer des relations professionnelles dans un contexte convivial et un lieu inédit!

Horaire : à partir de 7h45

Durée: 2 heures

Nombre de places: minimum: 15 - maximum: 100 personnes

# PIQUE-NIQUE DANS L'OLIVERAIE

Votre panier pique-nique livré au moulin et dégusté dans l'oliveraie.

Horaire: à partir de 10h00

Durée : libre

Nombre de places: minimum: 10 - maximum: 80 personnes

## à partir de 18 €/personne - Sur réservation

#### Services inclus:

- Location de salle, sonorisation, vidéoprojecteur et écran de projection, tables et chaises.
- · Café, thé, croissants, pains au chocolat et gâteaux maison.
- Visite guidée du moulin.
- Dégustation commentée des huiles, olives, tapenades et vins du domaine.

#### nous consulter

#### Services inclus:

- Visite privée et commentée du moulin.
- · Dégustation des huiles, olives, tapenades et vins du domaine.
- · Visite privée et commentée de l'oliveraie
- Paniers pique-nique

## **DÉJEUNER PRIVATISÉ AU MOULIN**

Une solution originale pour une halte gourmande dans un domaine oléicole. Bastide du Laval privatise sa salle pour votre groupe et partage son activité d'artisan moulinier.

Horaire: à partir de 10h00

Durée: libre

Nombre de places : minimum : 10 - maximum : 100 personnes

## à partir de 55 €/personne - Sur réservation

#### Services inclus:

- · Visite privée et commentée du moulin.
- Dégustation des huiles, olives, tapenades et vins du domaine.
- Déjeuner accord huiles et mets (entrée, plat, dessert)
- · vins du domaine
- · Café et verveine du jardin

# ATELIER CUISINE : DE L'OLIVERAIE À LA TABLE !

Découverte du verger et des techniques d'extraction de l'huile, découverte des différents fruités avant de rejoindre un chef rien que pour vous!

Vous apprendrez à accorder les huiles d'olive avec des mets et des produits locaux qui les valoriseront au mieux.

Horaire : à partir de 10h00 Durée : 4 à 5 heures

Nombre de places : de 10 à 14 personnes

## à partir de 150 €/personne - Sur réservation

### Services inclus:

- · Visite privée et commentée de l'oliveraie
- · Visite privée et commentée du moulin.
- · Dégustation des huiles, olives, tapenades et vins du domaine.
- cours de cuisine et déjeuner accord huiles et mets (entrée, plat, dessert) incluant les vins du domaine.
- Café et verveine du jardin



Bâtiment adapté aux Personnes à mobilité réduite





