

LA NOISETTE D'OC Mas conchylicoles

Tél : +33 (0)4 67 43 70 66 - Mobile : +33 (0)6 89 84 41 23

Le Mourre Blanc - Secteur rose - 34140 MEZE

Email : contact@lanoissettedoc.com

Site internet : <https://lanoissettedoc.com/>

Chez La Noisette d'Oc, front de la lagune de Thau à Mèze, Karine et Yvan, producteurs de coquillages vous proposent calme et dégustation marine.

Vous êtes en week-end ou en vacances en Occitanie, en couple ou en famille, vous profiterez de notre territoire pour déguster, flâner? Tout est permis.

Vous prévoyez une sortie groupe ? Nous vous réservons une expérience inédite : des ateliers-démonstrations, une dégustation incontournable, voir une pause-déjeuner, méli-mélo de coquillages crus et cuisinés.

Insolite : ouvrez l'œil en mangeant les huîtres ; une perle s'y cache peut être !



Fermetures annuelles :

Fermé le 25 décembre et le 1er janvier

Situation géographique : en périphérie, Pays de Thau & Pays de Pézenas

Langues d'accueil : Anglais

Détail des tarifs

Groupes :

15 personnes minimum

200 personnes maximum

Tarifs :

- Visite guidée (forfait groupe) : adulte à partir de **12 €**, scolaire à partir de **5,50 €**, groupe à partir de **350 €**

1 gratuité / 35 personnes payantes

Durée moyenne de visite : **1h30**

Equipements / prestations

Equipements :

- Parking auto
- Parking bus
- Aire de stationnement pour les camping-caristes

Activités / produits

Activités :

En couple ou en famille :

- Formule à la carte, profitez de notre banc d'écaillage, de nos coquillages gratinés ou cuisinés. Tarif : à partir de 12 €. Possibilité de rejoindre un groupe pour les ateliers-démonstrations : date sur le calendrier de notre site internet.

En groupe :

- Formule Coquill'Thau Dégustation : Pendant que Karine vous confie tous les secrets des huîtres, Yvan vous prépare une dégustation de leurs coquillages 1er choix, accompagnés d'un vin AOC aux embruns marins. Durée : 1 h 30 - Tarif : 12 € / pers.

- Formule Coquill'Thau Matelot (réservée aux scolaires) : Découverte de la conchyliculture, dégustation pour les plus curieux, et un jeu (le Quizz - Réponses). Durée : 1 h 30 - Tarif selon niveau : à partir de 5,50 €

- Formule Coquill'Thau Pause-Déjeuner : Karine tronque son tablier jaune de conchylicultrice pour celui de la cuisinière, et vous prépare un méli-mélo de coquillages crus et cuisinés de la production d'Yvan. Un duo dont vous vous souviendrez ! Durée : 1 h 30 - Tarif : à partir de 21 €

- Formule Saveurs Marines : Dès le matin, l'air marin vous emporte au cœur de la conchyliculture ; Karine vous conte tout le long chemin des coquilles d'huîtres... que des secrets ! A midi, vos papilles en éveil, vous serez convié à table pour savourer un méli-mélo de coquillages crus et cuisinés ! Durée : 3 h 30 environ - Tarif : à partir de 33 €

- Formule Buffets de coquillages écaillés prêts à déguster présentés soigneusement sur une barque pour cocktail et fête : tarif sur demande

- Formule Conférence : Pour votre plaisir, Karine vient chez vous exposer tout son savoir sur écran ; incontournable, une dégustation soignée achèvera ce moment partagé. Durée : 2h30 - Tarif sur demande.

- Séminaires : Salle disponible pour les entreprises. Tarif sur demande.

- Plateaux à emporter : Tarif sur demande.

- Conchyliculteur d'un jour de 2 à 5 personnes : sur un programme de 2 jours, venez enfiler bottes et gants, pour participer à la production de A à Z !

Souvenirs Gustatifs sur l'exploitation ou en ligne :

- Emportez une bourriche d'huîtres... et le vin pour bon accord

- En rentrant des vacances, vous salivez nos huîtres, et bien commandez-les en ligne, en 24 h, la mer est devant votre porte

Accueils des Camping-Caristes 7 / 24 h :

- Une aire spacieuse au calme, Thau en guise de tableau

- Des horaires adaptés pour un accueil optimal

Clin d'œil au cinéma :

- Une salle modulable de 350 m2 située au-dessus du site est à disposition pour vos tournages ou prises de vue

- Une barge pour vos prises de vues est également louable

Produits :

- Dégustation de la production de nos Huîtres Spéciales 1er choix et de nos Moules de Mer iodées au goût inégalable

- Pause-déjeuner : rien que pour régaler vos papilles, Karine endosse son tablier de cuisinière, vous découvrirez les recettes locales de leurs coquillages cuisinés