



GROUPE 2023

➤ L'authentique

Visite commentée du moulin en fonctionnement (production de farine) et de l'habitation en compagnie du meunier, visite de la grange (four à pain) au fil de la muséographie.

Accès boutique du site.

Durée 1h15 à 1h30 / 5 € par personne, 1 gratuité pour 15 payants,

Si moins de 15 personnes forfait de 75€.

Sous réserve de la disponibilité du meunier

➤ L'autonome

Visite libre du site de la Maison de la Meunerie au fil de la muséographie en 10 étapes. Sur les périodes d'ouverture du site. Accès boutique du site.

Durée 1h / 3,50 € par personne, 15 personnes minimum, 1 gratuité pour 15 payants

Petite Gourmande

Animation uniquement en option de 'l'Authentique'

Présentation commentée et dégustation d'une sélection ou d'un produit 'terroir'

Durée 20 à 30 mn / 2,50€ par personne, 1 gratuité pour 15 payants

NOUVEAUTE 2023 :

➤ Atelier pain

Endossez le tablier du boulanger et venez mettre la main à la pâte pour confectionner votre pain qui sera cuit au four à bois de la Maison de la Meunerie

Durée 2h15 / 7€ par personne, 1 gratuité pour 15 payants, maximum 20 personnes

CONTACT

Christie SIMON ou agent d'accueil

Tél : 02.51.52.47.43

contact@maisondelameunerie-vendee.fr

OUVERTURE 2023

Du 22 mars au 5 novembre 2023 (*sous réserve de modification*)

Tous les jours sur réservation

SUR PLACE ET A PROXIMITE

Parking bus et toilettes publiques dans le parc du Vignaud

Aire de pique-nique

Restaurants avec accueil groupe possible : Crêperie du moulin, L'auberge des Artistes,

L'Escargot vendéen