



Vivre les expériences au  
**Moulin de Sévery**

Savoir-faire et authenticité

# Une histoire de famille

# Moulin de Sévery

Savoir-faire et authenticité



**1228**

Première trace écrite  
du Moulin de Sévery



**1598**

Reconnaissance des censes  
(redevances) de froment  
et de l'huile de noix



**1810**

Première allégation  
d'un meunier du nom de Bovey



**2022**

7 générations de la famille Bovey  
Dernière huilerie artisanale de Suisse à  
œuvrer toute l'année

# Visites guidées sensorielles

# Moulin de Sévery

## Savoir-faire et authenticité

Vous serez accueillis par notre équipe, par **les senteurs des produits finis** et par les **cliquetis des courroies tournant autour des poulies en bois**.

Dans un décor d'époque dominé par **l'imposante roue à augets**, vous découvrirez l'histoire du Moulin, **histoire qui date de plus de 5 siècles**.

### Visite de l'huilerie

Visite guidée de l'huilerie  
Dégustation des produits

**Durée approximative : 45 min.**  
**CHF 10.- / personne**



### Visite de l'huilerie et casseuse-énoiseuse

Visite guidée de l'huilerie  
Démonstration de la casseuse-énoiseuse  
Dégustation des produits

**Durée approximative : 1 heure**  
**CHF 15.- / personne**

# Restauration

# Moulin de Sévery

Savoir-faire et authenticité

Nos propositions à toute heure



## Matin

**Café-croissant**

6.- / pp

## Apéritif

**Exclusif dans l'huilerie**

Moment unique pouvant accueillir  
jusqu'à 30 personnes



## Repas \*

**Menu du Moulin** 65.- / pp  
(entrée, plat, dessert)

**Menu Bistronomique** 85.- / pp  
(entrée, plat, fromage, dessert)



*\*Nous adaptons nos menus selon vos goûts et budgets.  
N'hésitez pas nous contacter pour plus d'information*

# Faiseur de goûts depuis 1598

# Moulin de Sévery

Savoir-faire et authenticité

## Epicerie fine directement du producteur

Tous nos produits sont disponibles dans notre boutique.  
Nous personnalisons **coffrets, paniers** selon vos goûts pour  
**vos amis, familles, cadeaux d'entreprise.**



Huiles  
Moutardes  
Vinaigres  
Sauces  
Verjus  
Fruits secs



# Localisation | Parkings | Contact

# Moulin de Sévery

Savoir-faire et authenticité



## Localisation

- **Autoroute** – 15 min
- **Morges** – 15 min
- **Lausanne** – 25 min
- **Aéroport de Genève** – 45 min

## Parkings

- **1 place** autocar
- **30 places** voitures

## Question ou réservation ?

Nous sommes là pour répondre à vos **questions** ou prendre vos **réservations**.

N'hésitez pas à nous contacter via notre **formulaire en ligne** en cliquant sur contact.



Contact

# MOULIN DE SEVERY

FAISEUR DE GOÛTS DEPUIS 1598

## Moulin de Sévery

Route du Moulin 10

CH - 1141 Sévery

+41 (0) 21 800 33 33

[info@moulindesevery.ch](mailto:info@moulindesevery.ch)

[www.moulindesevery.ch](http://www.moulindesevery.ch)

Formulaire de contact