

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**.

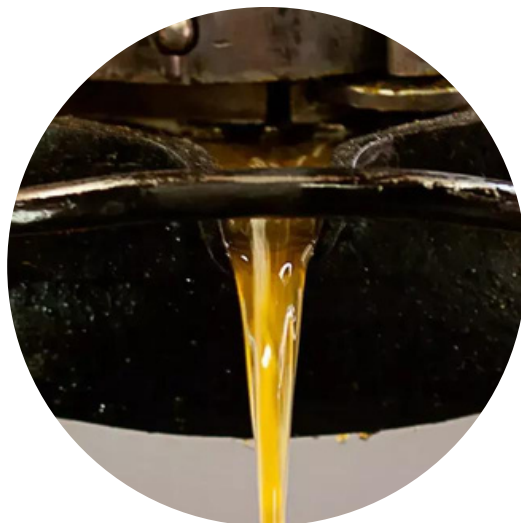
Dans un décor d'époque dominé par **l'imposante roue à augets**, vous découvrirez l'histoire du Moulin, **histoire qui date de plus de 5 siècles**.

60 personnes maximum divisible en 2 groupes

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

*55 places assises
pour vous accueillir*

Apéritif

Exclusif dans l'huilerie

Moment unique pouvant accueillir
jusqu'à 30 personnes



Plaisir sucré

Gouter au Bistro

1 part de tarte aux noix
inclus 1 boisson chaude
13.90.- / pp



Repas *

Menu d'affaires servis le midi

(entrée, plat, dessert) 34.- pp

Menu du Moulin 65.- / pp

(entrée, plat, dessert)

Menu Bistronomique 85.- / pp

(entrée, plat, fromage, dessert)




Slow Food®
Alliance des Chefs

**Nous adaptons nos menus selon vos goûts et budgets.*

N'hésitez pas nous contacter pour plus d'information

Moulin de Sévery • Route du Moulin 10 • CH – 1141 Sévery

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.

info@moulindesevery.ch



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

www.moulindesevery.ch

Formulaire de contact