

## *"La Boutique de Marie"*

vous reçoit toute l'année

du Lundi au Samedi

9 h 00 à 13 h 00 / 14 h 30 à 18 h 30

Les visites de groupes se font  
du lundi au vendredi  
sur réservation

Contact :

Laetitia Reboul                      04 94 55 74 43

laetitia.reboul@au-bec-fin.com



*Visitez...*

*A Cogolin,*



*Dans le cadre de vos excursions*

*La Conserverie Au Bec Fin vous propose*

*une visite guidée et commentée*

*de la Fabrication de ses spécialités...*



50 av. de Valensole - RN 98 - BP31 83311 COGOLIN cedex

Standard : 04 94 55 74 44 - Boutique : 04 94 55 74 43

Fax : 04 94 55 74 40 - @ : conserverie@au-bec-fin.com



La **Conserverie Au Bec Fin** vous accueille dans ses locaux fidèles au bien vivre Provençal pour une visite aux multiples saveurs.

Vous y découvrirez les aquariums avec les poissons de la Méditerranée qui donnent à la Bouillabaisse l'accent du Sud !



Marie et Michel vous feront partager leur passion, ils vous emmèneront sur les sentiers de la Provence à la rencontre de leurs fournisseurs (pêcheurs de Saint-Tropez, producteurs de la Figue de Solliès-Pont, Marrons de Collobrières...).

Vous entrerez ensuite au cœur de la Fabrication, une salle entièrement vitrée vous laissera découvrir notre savoir-faire artisanal, ainsi que les multiples opérations nécessaires à la fabrication de conserves gastronomiques.

Une dégustation éveillera vos papilles et vous pourrez découvrir "La Boutique de Marie" où vous retrouverez nos fabrications. Vous pourrez également vous faire plaisir grâce à nos sélections de produits d'Épicerie Fine, art de la table, idées cadeaux, idées décors ...

## Déroulement de la visite :

- Visite de la fabrication (guidée et commentée) : aquariums, films, fabrication environ **30 minutes**
- Dégustation de nos fabrications et découverte de "La Boutique de Marie" environ **30 minutes**

## Proposition de dégustations :

### Dégustation du jour : Gratuite

1 toast par personne + 1 verre de vin ou eau

### Dégustation personnalisée : 3 € TTC par personne (gratuité pour le guide et le chauffeur)

#### Salée :

- 6 toasts (tapenade noire, olivade verte, anchoïade, sardinade, pâte de tomates séchées, caviar d'aubergines)
- 1 verre de vin ou jus de fruit ou eau

#### **OU**

#### Salée / Sucrée :

- 3 toasts (caviar d'aubergines, anchoïade, tapenade noire)
- 1 biscuit sucré (croquant aux amandes ou navette à la fleur d'oranger ...)
- 1 chocolat
- 1 verre de vin ou jus de fruit ou eau

Certains produits de cette dégustation peuvent varier en fonction des saisons. Elle peut également être adaptée en fonction de votre budget. Nous consulter.

**Parking Bus  
Toilettes visiteurs**