9 visites gourmandes

1. Flavigny-sur-Ozerain
Les Anis de Flavigny

2. Dijon
Mulot et Petitjean

3. Brochon
Fromagerie Gaugry

4. Nuits-Saint-Georges
Le Cassissium

5. Marey-lès-Fussey
L'Or des Valois

6. Beaune
La Moutarderie Fallot

7. Montagny-lès-Beaune
Veuve Ambal

8. Rully
André Delorme

9. Fougerolles
Grandes Distilleries Peureux

Vive la Bourgogne !

Vive la Franche-Comté !

Partagez vos instants Vive la Bourgogne Franche-Comté

DEPUIS 1942
André Delorme

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :
30 min à 3h selon la prestation

TARIFS VISITE / PRICES
Dégustations, visites de caves, formule déjeunatoire à partir de 10€

HORAIRES / OPENING HOURS
Merci de scanner ce QR code pour le détail des tarifs, horaires et réservation.

ACCES / ACCESS
ANDRÉ DELORME,
11 rue des Bordes
71150 RULLY
Par l'autoroute A6, sortie N° 25 Chalon/Saône Nord, Rully se situe à 20 Km de Beaune et de Chalon sur Saône.

CONTACT
caveau@andre-delorme.com
Tel +33 3 85 87 10 12
www.andre-delorme.com

BOUTIQUE

Grands Vins de la Côte Chalonnaise et Crémant de Bourgogne !

La Maison André Delorme, spécialiste des Grands vins de la Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron) et du Crémant de Bourgogne, vous accueille dans son caveau convivial. Venez déguster, visiter nos caves taillées dans la roche et découvrir notre savoir-faire et le processus d'élaboration du Crémant de Bourgogne autour de nos anciennes machines.

The House of André Delorme, specialist in Fine wines of the Côte Chalonnaise (Rully, Mercurey, Givry, Montagny, Bouzeron) and Crémant de Bourgogne, welcomes you to its tasting area in a convivial atmosphere. You will taste, visit the cellars cut from the rock, discover the Crémant de Bourgogne production process around our old machines.

Grandes Distilleries
PEUREUX
Massenez

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h00

TARIFS VISITE / PRICES
Visite et dégustation gratuites
Free visit and tasting

HORAIRES / OPENING HOURS
Du lundi au samedi : 9h - 12h30
et 13h30 - 19h
(excepté le samedi à 18h)

ACCES / ACCESS
GRANDES
DISTILLERIES PEUREUX
43 avenue Claude Peureux
70220 FOUGEROLLES

CONTACT
+33(0)3 84 49 63 47
info@distilleriespeureux.com
www.distilleriespeureux.com

BOUTIQUE

L'Institut Griottines® ne compte pas moins de 250 références !

Venez profiter d'une expérience inédite et découvrir le savoir-faire d'une distillerie née en 1864. Unique en son genre, l'Institut Griottines® est une boutique moderne et originale dédiée à l'excellence. Découvrez les célèbres Griottines® (savoureuses griottes sauvages dénoyautées et macérées à la Liqueur et au Kirsch), ainsi que les Eaux-de-Vie de fruits dont le Kirsch de Fougerolles AOC - médaille d'OR au Concours Général Agricole 2023 - et autres crèmes, liqueurs, vins & champagnes… mais également tout un assortiment de produits gourmets élaborés sur place par le Chef de l'Institut Griottines® et son équipe !

Come and enjoy a unique experience to discover the know-how of a distillery born in 1864. L'Institut Griottines® is a modern and original boutique dedicated to excellence. Discover the famous Griottines® (tasty pitted wild Morello cherries macerated in Liqueur and Kirsch), as well as fruit Eaux-de-vie including the Kirsch de Fougerolles AOC - gold medal at the 2018 Concours Général Agricole - and other crèmes, liqueurs, wines & champagnes... but also a whole range of gourmet products made on site by the Chef of l'Institut Griottines® and his team!

Distillerie Emile Coulin depuis 1891

À Fougerolles, ne manquez pas la Distillerie Coulin !

Une Distillerie indissociable de la vie Fougerollaise avec des Eaux-de-Vie exceptionnelles, issues d'assemblages de sa propre production et de celle des bouilleurs de cru locaux. Des produits rares, dignes de la Haute-Couture des Eaux-de-Vie à la française. Horaires/Opening Hours : du mercredi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30

12, rue de la gare - Fougerolles - 03 84 49 13 80 - contact@distillerie-coulin.fr
www.distilleriespeureux.com

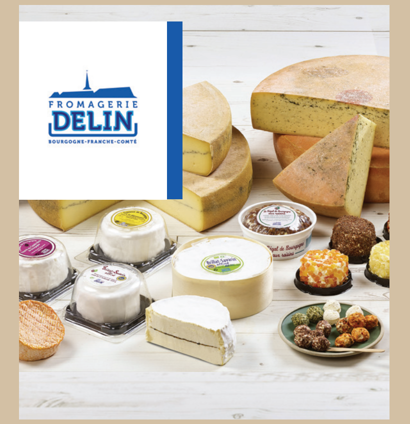
MAIS AUSSI DES BOUTIQUES DIRECT PRODUCTEURS

Elixia

139 rue Sœur Hélène, 39300 CHAMPAGNOLE info@elixia.fr / Vente directe / Horaires ouverture d'avril à octobre / Tous les vendredis de 14H30 à 18H - www.elixia.fr

ELIXIA, UNE DES PLUS ANCIENNE LIMONADERIE DE France / Créée en 1856, par Faustin GIRARDET, notre limonaderie a su maintenir tout au long de son histoire tradition et qualité. Elixia Classique (Nature, Fraise des bois, Myrtille, Mirabelle, Cerise griotte, Fruit de la Passion, Mangue, Framboise, Cassis) / Elixia BIO (Nature, Rose, Fleur d'oranger, gingembre, fleur de sureau, menthe poivrée) / Elixia Or avec paillettes d'or 24 Carats / Elixia Cola à la vanille de Tahiti/. Disponible en bouteille verre de 75 et 33 cl.

NOUVEAUTÉ 2021 / ELIXIA BIO LAVANDE / ELIXIA BIO BASILIC / ELIXIA BIO VERVEINE CITRONNÉE



Fromagerie Delin : 2 boutiques à votre service

1 Parc Activité La Petite Champagne
21640 Gilly-lès-Cîteaux - 03 80 62 87 20
www.fromagerie-delin.com

Horaires : Lundi et mardi 9h/12h30 - 13h30/19h
Mercredi, jeudi et vendredi : 9h/19h
Samedi : 8h30/17h

Côte de Beaune : 1 Route de Laborde, 21200 Sainte-Marie-La-Blanche, Horaires : mardi à vendredi 9h00/12h30 – 14h30/18h30, Samedi 8h30/12h30

Près du château du Clos de Vougeot, notre fromagerie familiale fabrique depuis plus de 50 ans des fromages typiques de la région Bourgogne-Franche-Comté. Nos 2 magasins vous proposent une gamme complète allant du Brillat-Savarin IGP, Morbier AOP, Crémeux de Bourgogne à la truffe, Nuitons, ainsi que des spécialités venant de nos autres fromageries (Tome, fromages frais, raclette, Brie de Melun…). Vous y retrouverez également une large sélection de produits locaux : moutardes, pâtes, charcuterie, jus de fruits, vins, bières, biscuits…

Frairie de Bourgogne

FRAIRIE DE BOURGOGNE / Boutique d'Usine
Chemin des Queches 71380 Allériot
- 03 85 47 16 20 -

Horaires :
du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h
Depuis plus de 30 ans, Frairie de Bourgogne fabrique des terrines, des plats cuisinés en bocaux et compose des corbeilles cadeaux. Leurs produits exclusifs et qualitatifs sont fabriqués dans leur usine à Allériot en Saône-et-Loire (71), dans le respect des recettes traditionnelles. *Retrouvez l'ensemble de leurs produits dans leur magasin d'usine.*

Les Salaisons Dijonnaises

SALAISONS DIJONNAISES / Boutique d'Usine
Rue Aspirant Buffet - ZAE Cap Nord - 21000 DIJON
- 03 80 78 78 00

Horaires :
du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30

Acteur incontournable de la charcuterie depuis 1874, les Salaisons Dijonnaises se sont démarquées grâce à leurs produits haut de gamme issus d'un savoir-faire traditionnel. Le choix des matières premières de qualité, le tour de main et le respect des recettes ont fait leur réputation.
Retrouvez l'ensemble de leurs produits dans leur Boutique à prix d'usine : Véritable Jambon Persillé de Bourgogne, Jambon Sec du Morvan, Jambons cuits, Terrines, Saucisses, etc…

Terrines du Morvan

TERRINES DU MORVAN / Magasin d'usine
19, route d'Autun - 58370 ONLAY
03 80 78 78 00 - du lundi au vendredi de 8h30 à 12h puis de 14h à 17h

DÉPÔT-VENTE TERRINES DU MORVAN
1 bis, rue Diderot – 58120 CHÂTEAU CHINON
03 80 78 78 00 - du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h

Depuis 1987, les Terrines du Morvan fabriquent des terrines, des plats cuisinés et des tartinables dans les monts du Morvan, au cœur de la Bourgogne. Depuis leur création, les méthodes de travail et le savoir-faire n'ont pas changé : le choix des produits de qualité, le tour de main et le respect des recettes ont fait la réputation de leurs produits. Vous retrouverez dans leurs magasins de vente directe, des produits bourguignons exclusifs et qualitatifs ainsi que des coffrets cadeaux et des corbeilles gourmandes.
Retrouvez également dans leurs magasins les gammes de saucissons et jambons secs du Morvan, Fernand Dussert.

Apidis

La miellerie famille Perronneau
17 rue de Skopje, 21000 Dijon
03 80 41 01 86 - contact@lamiellerie.fr
www.lamiellerie.fr

Horaires :
10h00 à 13h et de 14h à 18h du mardi au samedi

La miellerie famille Perronneau, cultive et nourrit une passion et un savoir-faire pour l'apiculture qui se transmet de génération en génération depuis 1890. À la miellerie vous découvrirez une large gamme de miels de France, de nos régions ainsi que du monde avec des saveurs différentes de nos miels récoltés en France. Vous y trouverez aussi des produits de la ruche (gelée royale, pollen de fleurs, propolis) ainsi que des produits au miel comme les traditionnels pains d'épices, nonnettes, confitures et confiseries au miel.

Biscuiterie Mistral

Biscuits Mistral Semur-en-Auxois, Route de Dijon, 21140 Semur-en-Auxois, 03 80 89 66 54

Biscuits Mistral Dijon, 52 rue des Godrans, 21000 Dijon, 03 80 49 13 77

Biscuits Mistral Quetigny, 13 boulevard du Champ aux Métiers, 21800 Quetigny, 03 80 67 78 06

Depuis 1954, la Biscuiterie Mistral confectionne des gâteaux et des biscuits toujours plus gourmands. Des recettes traditionnelles délicieuses & des innovations délicieuses… pour ravir les papilles des petits et des grands, de génération en génération.

Fromagerie Badoz fromagers et affineurs de père en fils, depuis 1961

Des fromages Badoz des Montagnes du Jura et des expériences uniques à vivre !

Pontarlier
1, rue Denis Papin - 25300 Pontarlier
Tél. 03 63 60 01 53 / 03 81 39 80 20
Mail : magasin@fromagerie-badoz.com

Levier
Place Bugnet - 25270 Levier
Tél. 03 81 89 52 54
Mail : levier@fromagerie-badoz.com

Aux Fourgs
29, Grande Rue - 25300 Les Fourgs
Tél. 03 81 69 56 28
Mail : lesfourgs@fromagerie-badoz.com

Horaires d'ouverture :
Scannez le QR Code

A Pontarlier, venez découvrir une vue exceptionnelle sur nos caves d'affinage. Aux Fourgs, installez-vous dans notre Grange à Image pour vous immerger au cœur du terroir des Montagnes du Jura et du savoir-faire de la Fromagerie Badoz. A Levier, la fabrication du Comté n'aura plus de secret pour vous grâce à la vue exceptionnelle sur la fromagerie. Avis aux lève-tôt et aux curieux !

Commande par téléphone pour un retrait dans nos 3 magasins ou sur notre boutique en ligne www.fromages-constant.fr pour une livraison en 24-48h.

Retrouvez nos horaires d'ouverture sur :
www.fromagerie-badoz.com

9 visites gourmandes

L'excellence de notre terroir

Vive la Bourgogne !

Vive la Franche-Comté !

Profitez d'une escapade en Bourgogne Franche Comté pour découvrir les sites de visite de nos spécialités régionales : Cassis, Pain d'Epices, Moutarde, Liqueurs, Truffes, Anis, Fromages... Nos entreprises emblématiques vous livreront les secrets tant convoités de leurs produits. Il y en aura pour tous les goûts et pour tous les âges.

Alliant à la fois modernité et tradition, les parcours de visite vous feront découvrir la région avec originalité et vous plongeront au cœur des savoir-faire acquis au fil des générations.

Enjoy a trip to Bourgogne Franche Comté to discover the touristic sites of our regional specialties: Anis, Blackcurrant, Cheeses, Gingerbread, Liqueurs, Mustard, Truffles... Our iconic companies will give you their coveted secrets of their products. There will be something for everyone and for all ages.

Combining both modernity and tradition, the tours will make you discover the region with originality and will immerse you in the heart of know-how acquired over generations.

Vive la Bourgogne ! Vive la Franche-Comté !

Célébrons l'excellence de notre terroir !

LA VISITE DES ANIS

Une bien belle journée au pays du bien bon bonbon

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h00 environ

TARIFS VISITE / PRICES
Visites et dégustation d'Anis gratuites
Free visits and Anis tasting

HORAIRES / OPENING HOURS
Pour la visite de l'atelier de dragéification, de la crypte, du musée, des anciens ateliers, du café et de la boutique : consultez nos horaires sur wwww.anisdeflavigny.com
For Sugar-coating workshop tour, Crypt, former workshops and museum tour, café and shop : more details on www.anisdeflavigny.com

ACCES / ACCESS
LES ANIS DE FLAVIGNY
4 rue de l'abbaye
21150 FLAVIGNY SUR OZERAIN

CONTACT
magasin@anisdeflavigny.com
www.anisdeflavigny.com

Tél. : + 33(0)3 80 96 29 01
Tél : + 33(0)3 80 96 20 88

BOUTIQUE

La visite des Anis

Invitation gourmande à découvrir la fabrique du Bien Bon Bonbon et ses 500 ans d'histoire, au cœur de l'ancienne abbaye bénédictine à Flavigny-sur-Ozerain, dans l'un des Plus Beaux Villages de France.

Visites gratuites :
- Atelier de fabrication des Anis,
- Anciens ateliers de conditionnement et d'expédition
- Musée des Anis
- Crypte carolingienne
- Café, petite restauration & boutique
- Dégustation d'Anis
- Atelier olfactif

We invite you to discover the "nice candy, quite simply" Anis factory and its 500 years history, in the heart of the old Benedictine abbey in Flavigny sur Ozerain, one of France's most beautiful villages.

Free visits:
- Anis workshop
- Former packing and shipping workshops
- Anis museum
- Carolingian crypt
- Café, snacks & shop
- Anis tasting room
- Olfactory workshop

MULOT & PETITJEAN
FABRICANT DE PAIN D'ÉPICES DEPUIS 1796

© Côte d'Or Attractivité

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h00

TARIFS VISITE / PRICES
Adulte / Adult : 8,00€
Enfant (+12 ans) / Child (+12 years) : 6,00€
Enfant -12 ans / -12 years old : Gratuit / Free
Groupes / Group (minimum 10 personnes) : 6,00 €

HORAIRES / OPENING HOURS
Du mardi au samedi
De 10h à 12h30 et de 14h à 18h30 (dernière visite à 17h30)

ACCES / ACCESS
LA FABRIQUE MULOT ET PETITJEAN
6 Boulevard de l'Ouest
21000 DIJON

MULOT & PETITJEAN
13 Place Bossuet
21000 DIJON

CONTACT
accueil@mulotpetitjean.fr
03 80 66 30 80
www.mulotpetitjean.com

BOUTIQUE

Découvrez les secrets du pain d'épices de Dijon

Fondée en 1796, la maison Mulot et Petitjean est l'héritière d'une longue et prestigieuse histoire qui a fait de Dijon la capitale française du pain d'épices.

Découvrez l'histoire de la maison Mulot & Petitjean et les secrets de fabrication du pain d'épices en visitant l'espace muséographique la « Fabrique de pain d'épices »

Au cœur du centre-ville de Dijon, faites étape à l'Hôtel Catin de Richemont. Partagez dégustation et anecdotes historiques dans un décor emblématique de la ville.

Founded in 1796, Mulot & Petitjean is the heir to a long and prestigious history that has made Dijon the French capital of gingerbread.

Discover the history of Mulot & Petitjean and the secrets of gingerbread production by visiting the museum space «Gingerbread factory».

In the heart of downtown Dijon, stop at the Catin de Richemont Hotel. Share tastings and historical anecdotes in an emblematic setting of the city.

Gaugry

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h45 environ

TARIFS VISITE / PRICES
- **VISITE LIBRE :** gratuite sans dégustation, ou avec dégustation d'une assiette de 5 fromages (et boisson selon formule) à partir de 6€/personne. Réservation 24h avant.
- **VISITE POUR LES GROUPES** (minimum 15 personnes) sur réservation : libre ou guidée, avec dégustation. Plusieurs formules au choix, à partir de 10€/personne.
- **VISITE AVEC MÂCHON BOURGUIGNON** (minimum 15 personnes) sur réservation : libre ou guidée, avec dégustation. Plusieurs formules au choix à partir de 25€/personne.

Dégustation sous réserve de disponibilité

Plus d'informations sur notre site www.fromageriegaugry.fr

ACCES / ACCESS
FROMAGERIE GAUGRY
RD 974 21220 BROCHON
Parking Bus sur place

HORAIRES / OPENING HOURS
Ouvert toute l'année du mardi au samedi
Fermé dimanche, lundi et jours fériés.
Magasin : 9h - 12h30 / 14h - 18h30
Galerie et dégustation : 9h - 11h30 / 14h - 17h30

CONTACT
Tél. + 33(0)3 80 34 00 05
www.fromageriegaugry.fr
visites@gaugryfromager.com
Visites conseillées le matin

BOUTIQUE

La tradition fromagère

Entre Dijon et Beaune, au Coeur du Vignoble, découvrez La Fromagerie Gaugry.

L'entreprise familiale, fondée en 1946, vous invite à visiter ses installations et la fabrication de ses fromages. Epoisses AOP lait cru, Ami du Chambertin, Soumaintrain IGP...

Between Dijon and Beaune, in the heart of the vineyard, discover the Gaugry dairy.

In this family company founded in 1946, we invite you to visit the factory and the cheese production : Epoisses PDO (unpasteurised cheese), Ami du Chambertin, Soumaintrain PGI...

le Cassissium
quand le cassis devient une star

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h45 environ

TARIFS VISITE / PRICES
- **VISITE CASSISSIUM**
  Visite (musée + liquoristerie Védrenne) et dégustation liqueurs et sirops.
  Adulte : 10,50€ / Tarif réduit : 8€
  Enfants (<12 ans) : gratuit
  Groupes (>10 personnes) : 8€
- **EXPERIENCE CASSIS**
  Visite (musée + liquoristerie Védrenne) et dégustation avec assiette de spécialités locales.
  Adulte : 29€ / Tarif réduit : 27€
  Enfants (<12 ans) : 9€
  Groupes (>10 personnes) : 27€

Réservation obligatoire : www.cassissium.fr

ACCES / ACCESS
CASSISSIUM
8 passage Montgolfier
21700 NUITS-SAINT-GEORGES

HORAIRES / OPENING HOURS
Du 1er avril au 1er novembre : tous les jours, de 10h à 13h et de 14h à 19h.

Du 2 novembre au 31 mars : du mardi au samedi, de 10h30 à 13h et de 14h30 à 17h (18h les samedis et vacances scolaires).

Horaires de visites et informations : www.cassissium.fr

CONTACT
contact@cassissium.fr
Tel : +33 (0)3 80 62 49 70
www.cassissium.fr

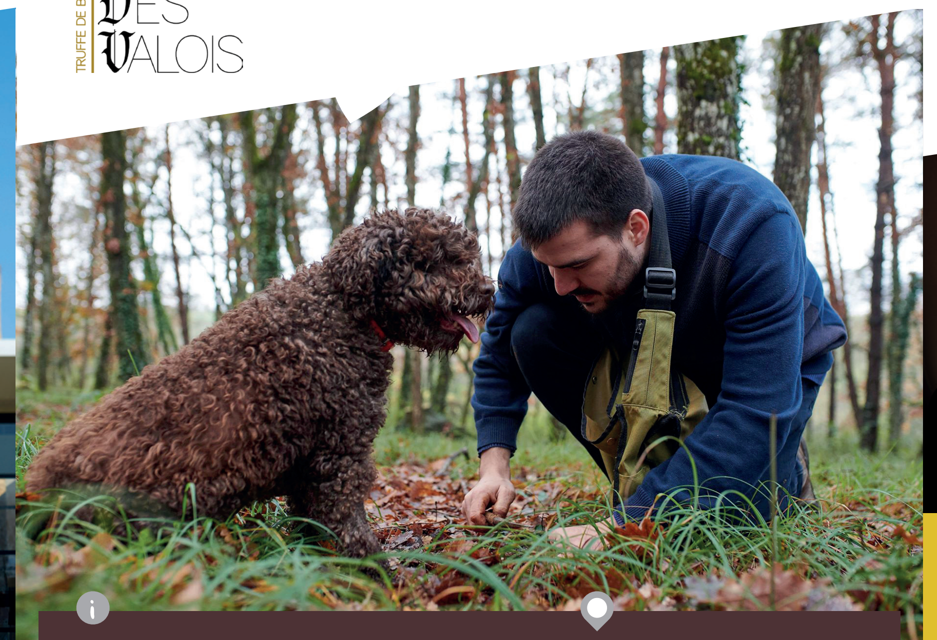
BOUTIQUE

Découvrez tous les secrets du cassis !

Un espace muséographique interactif et ludique et une visite guidée de la liquoristerie Védrenne vous feront entrer dans le monde fascinant du cassis. Dégustation de crème de cassis, liqueurs et sirops. Une étape gourmande à partager en famille et entre amis.

Discover all secrets about cassis !
Enter the fascinating world of blackcurrants and cassis Védrenne liqueur factory. A perfect way to end your visit is to taste different liqueurs and cordials. An experience to share with your family and friends.

TRUFFE DE BOURGOGNE
OR DES VALOIS



LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h30 environ

TARIFS / PRICES
Groupes et Individuels
Cavage et Dégustation : 32€ / personne
Cavage et Déjeuner : 68€ / personne

CONTACT
www.truffedebourgogne.fr
1000truffes@ordesvalois.fr
Tél. : +33(0)3 80 30 08 91

ACCES / ACCESS
L'OR DES VALOIS
LES TRUFFES DE BOURGOGNE
La Maison aux Mille Truffes
RD 8 la Chaume
21700 MAREY LES FUSSEY
GPS : 47.117899, 4.867077

HORAIRES / OPENING HOURS
De mars à décembre 10h / 17h
Fermé les mardis et mercredis
Prestations sur réservation

BOUTIQUE

L'essentiel de la truffe de Bourgogne

Bienvenue à la Maison aux Mille Truffes, sur les hauteurs de Nuits-Saint-Georges ! Thierry, le propriétaire de l'Or des Valois, et son fils Yann vous invitent dans l'univers de la Truffe de Bourgogne.

ACTIVITES « DÉCOUVERTE DE LA TRUFFE DE BOURGOGNE »
Profitez d'explications complètes sur la truffe, assistez à une démonstration de cavage (chercher la truffe) avec nos chiens dans le parc ombragé, découvrez nos produits à la truffe à l'occasion d'une dégustation ou d'un déjeuner « Tout à la Truffe ».

It's in the ideal location of Hautes-Côtes de Nuits near the town of Nuits-Saint-Georges. We are truffle hunter and make you discover the Burgundy Truffle.

Here you can enjoy a truffle hunting with our dogs, have explanations about the truffle, discover our Menu « Tout à la Truffe » or our truffle based products tasting. Truffles and products are available in our boutique. We welcome individuals and groups.

Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE

LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION :
1h environ / *Approximately 1h*

TARIFS VISITE / PRICES
10€ adulte/*adult*, 8€ enfant/*child* (10-18 ans/*years*).
Enfant - 10 ans : gratuit / *child -10 years old : free.*
Groupes/*groups* : 190€ et / and 240€ (forfaits/*packages*).

HORAIRES / OPENING HOURS
Individuels : Jours et horaires d'ouverture sur www.fallot.com
Départs organisés à heures fixes. Attention : réservation conseillée.
Groupes : visite possible toute l'année sur RDV.

Dégustez et découvrez également nos produits dans nos 2 Boutiques-Ateliers de Beaune et de Dijon

Days and opening hours on www.fallot.com
Guided Tours by appointment. Booking required.
For groups : guided Tours by appointment all the year round.

ACCÈS / ACCESS
LA MOUTARDERIE FALLOT
Parcours de visite & boutique,
31 Faubourg Bretonnière -
21200 BEAUNE

CONTACT
Sophie CHAPUIS
tourisme@fallot.com
Tel : +33 (0)3 80 22 10 10
www.fallot.com

DIJON
Boutique, rue de la Chouette
21000 DIJON
Tel : +33 (0)9 54 04 12 62

BOUTIQUE

«Sensations Fortes» et «Découvertes»

La Moutarderie Fallot est une maison indépendante et familiale Bourguignonne depuis 1840. Nous vous invitons à découvrir à Beaune notre condiment légendaire grâce à nos 2 parcours de visite interactifs et ludiques :

Le parcours Découvertes : Visitez un ancien atelier de fabrication, fabriquez votre propre moutarde et dégustez des amuse-bouches typiquement bourguignons !

Le parcours Sensations Fortes : Visitez le site de production de l'entreprise avec un parcours ultra-immersif !

Dégustez et découvrez également nos produits dans nos 2 Boutiques-Ateliers de Beaune et Dijon.

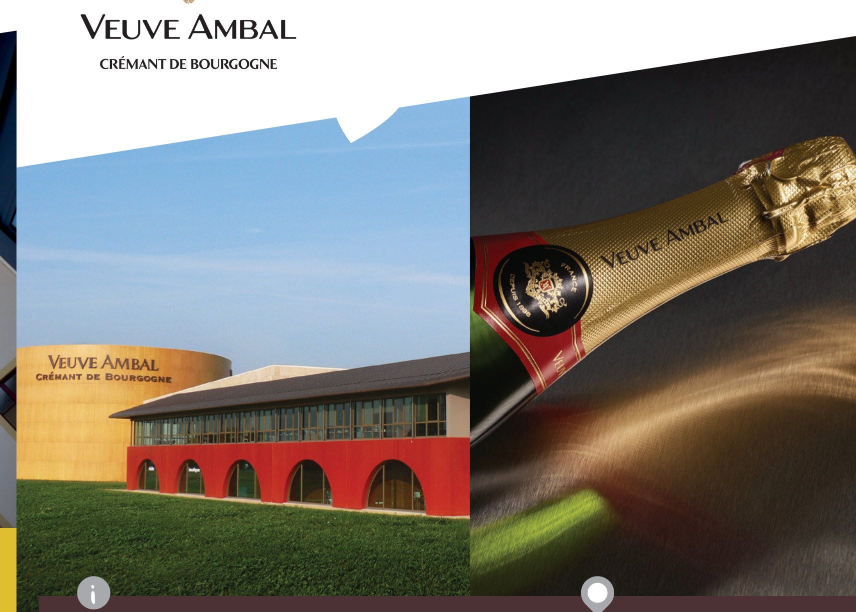
La Moutarderie has been an independant burgundian family business since 1840. We invite you to discover in Beaune this legendary condiment through 2 interactive and playful Tours.

The "Découvertes" Tour : Visit an old «Mustard-Atelier», take your own mustard and taste typical Burgundian dishes !

The "Sensations Fortes" Tour : Visit the company's current production plant in an immersive tour !

Taste and discover also our products in our 2 Boutiques-Ateliers in Beaune and Dijon.

DEPUIS 1898
VEUVE AMBAL
CRÉMANT DE BOURGOGNE



LANGUES / LANGUAGES :
DURÉE DE LA VISITE / VISIT DURATION : 1h30 environ

TARIFS VISITE / PRICES
Gratuit pour les moins de 12 ans
Enfants de 12 à 18 ans : 5,50€
Adultes : 9,50€
Groupes > 10 personnes (sur réservation) : 8€
Groupes scolaires (sur réservation) / étudiants : 6,50€

CONTACT
tourisme@veuve-ambal.com
Tel +33 3 80 25 90 81
www.veuveambal.com

ACCES / ACCESS
VEUVE AMBAL
Pré Neuf
21200 MONTAGNY-LÈS- BEAUNE
Par l'autoroute A6, sortie Beaune Centre / Hospices n° 24.1, puis suivre Montagny-lès-Beaune. Parking bus et voitures

HORAIRES D'OUVERTURE / OPENING HOURS
Merci de scanner le QR code pour visualiser nos horaires.

BOUTIQUE

Vivez en direct la création d'un crémant de Bourgogne !

Un parcours ludique à faire en famille, sur la passerelle surplombant les différents ateliers du site de production, vous permettra de découvrir toutes les phases d'élaboration du crémant de Bourgogne. Dégustation commentée des trois crémants de Bourgogne (ou produits maison sans alcool pour les enfants) dans l'espace boutique-dégustation.

Veuve Ambal is a family house founded in 1898 near Beaune that has become the specialist in regional sparkling wine. A guided tour that is fun for the whole family. Allowing you to discover the production site. Tasting of three different sparkling wines.