



VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS AU COEUR D'UNE OLIVERAIE

DE MAI À SEPTEMBRE 2026

Bienvenue au Domaine de l'Oulivie

10000 OLIVIERS - 70 ANS D'HISTOIRE

Le Domaine de l'Oulivie se situe dans un cadre naturel privilégié, à seulement dix kilomètres au Nord-Ouest de Montpellier. La famille Violla cultive ses oliviers depuis 1957 avec soin pour produire des olives de table et des huiles d'olive de qualité.

Nous vous accueillons au cœur de notre oliveraie, dans une ambiance paysanne pour vos séminaires ou team-building. Nous proposons des salles, un service de restauration et des activités, à la carte, autour de notre métier d'oliveron.

Ensemble, partageons des moments d'authenticité où l'amour de la terre et des produits se mêle au savoir-faire de l'homme.

Bénéficiez de 10% de remise sur notre boutique lors de votre séminaire au Domaine.



Sommaire

UNCADREAUTHENTIQUE AU COEUR D'UNE OLIVERAIE

NOS SALLES

2 salles de séminaires
De nombreux espaces extérieurs

RESTAURATION

1 restaurant 3 formules
1 bar
Jusqu'à 300 personnes

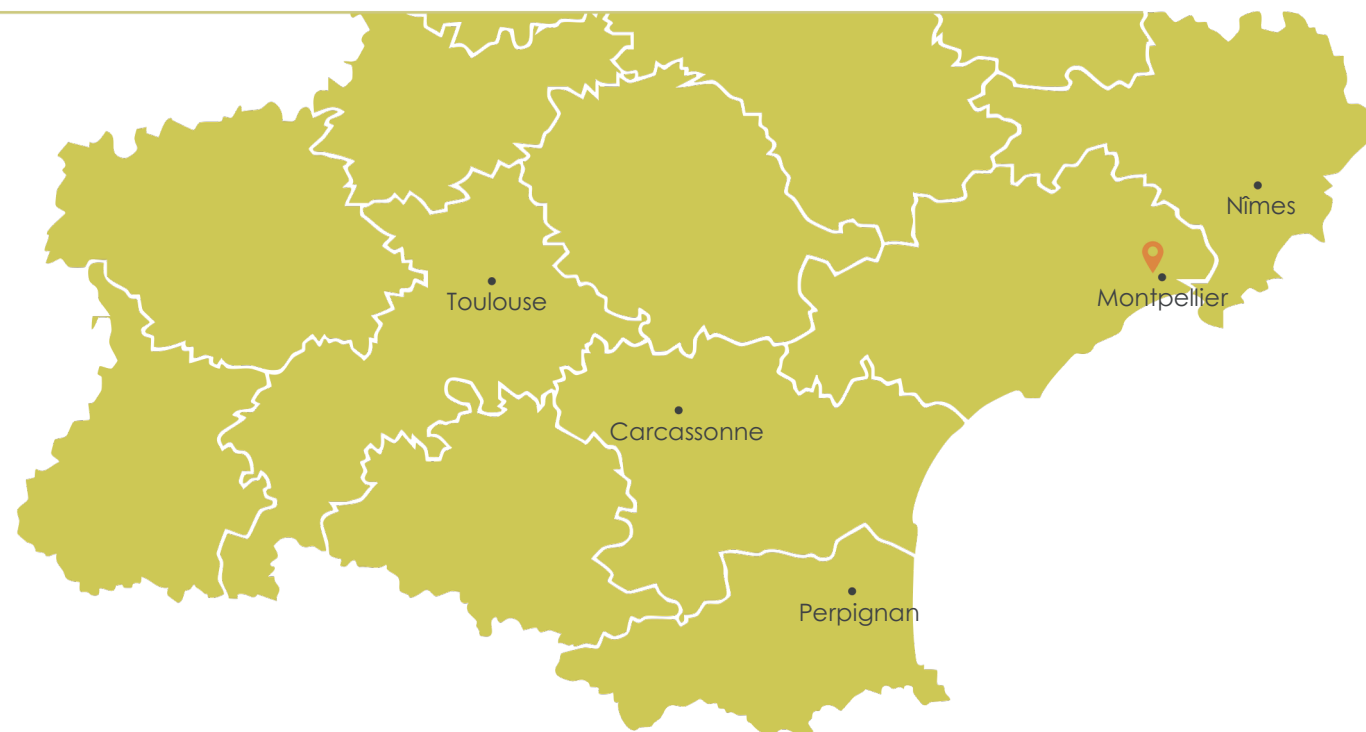
ACTIVITÉS

Visite guidée pédestre
Visite guidée gourmande
Atelier d'assemblage
Ateliers de dégustation en entreprise

COFFRETS

Des coffrets sur mesure

Localisation et accès



 Domaine de l'Oulivie

Gare de Montpellier Saint-Roch - 20km
Gare de Montpellier Sud de France - 20km
Aéroport de Montpellier - 20km
Aéroport de Marseille - 180km
Sortie 7 autoroute A750 - 8km



Salle Picholine

RÉUNIONS

Nichée au cœur de notre oliveraie, la salle de réunion Picholine offre un cadre unique, authentique et paisible, idéal pour des réunions ou des ateliers. Avec de larges baies vitrées ouvrant sur les oliviers, cette salle baigne dans la lumière naturelle et invite à la sérénité.

Matériel : wifi (clé 4G), vidéo projecteur, écran, tableau

Surface :
45 m²

Tarif :
300€ HT

Capacité :
20 personnes



Table ovale
20 pers



Salle Oléa

RÉUNIONS & RÉCEPTIONS

Située sous notre rooftop, cette salle modulable offre une expérience en immersion avec la nature. Grâce à ses grandes baies vitrées coulissantes, elle peut être ouverte sur notre oliveraie pour profiter de l'environnement et de la vue apaisante, ou fermée pour une atmosphère plus intimiste et protégée.

Idéale pour des réunions, des ateliers, des réceptions, elle combine élégance, flexibilité et connexion avec la nature.

Matériel : wifi (clé 4G), tableau

Surface :
70 m²

Tarif :
500€ HT

Capacité :
30 à 70 personnes



Réunion
30 pers



Table U
50 pers



Classe
60 pers



Théâtre
70 pers



Privatisation de l'espace Oléa

UN ESPACE D'UN HECTARE

Offrez à vos collaborateurs une expérience privilégiée, où nature et plaisir se rencontrent. Pour vos séminaires, réceptions ou événements d'entreprise, le Domaine de l'Oulivie vous propose un accès privatisé à ses espaces emblématiques :

- Le rooftop, offrant une vue imprenable sur les oliviers, idéal pour des cocktails ou des moments de détente. La salle
- oléa sous le rooftop, un espace flexible pouvant s'ouvrir sur l'extérieur ou se fermer selon vos besoins. Le ponton, un
- espace insolite qui plonge sur notre mer d'oliviers, idéal pour des moments privilégiés en pleine nature. La cabane
- des copains, un lieu chaleureux et convivial, parfait pour des instants de partage. Un terrain de pétanque au coeur
- des oliviers.

Chaque espace est conçu pour s'adapter à votre événement afin de créer une atmosphère ressourçante en harmonie avec la nature qui nous entoure.

Durée :
Journalier

Tarif :
1200€ HT

Capacité :
250 pers maximum



Restauration

3 OFFRES

OFFRE N°1

PETIT-DÉJEUNER : Viennoiseries, café, thé, jus de fruits

Tarifs : 13.5€HT/pers

OFFRE N°2

DÉJEUNER : 1 FORMULE

A partir de 20 personnes. Pour les plus petits groupes, n'hésitez pas à nous contacter.

Buffet du Moulinier

- Mises en bouche autour de l'olive
- Planches de charcuterie & fromage
- Légumes de saison
- Frites maison à l'huile d'olive
- Dessert & café compris

Autres options sur demande

- Grillades
- Paella (jusqu'à 20 personnes)

Tarifs : 29€ HT/pers*

Un menu unique doit être choisi pour l'ensemble des participants. Nous nous adaptons aux régimes spécifiques (végétariens, sans gluten, etc) sur demande au moment de la réservation.

*1 VERRE DE VIN OU DE SOFT COMPRIS



Restauration

3 OFFRES

OFFRE N°3

DÎNER

A partir de 20 personnes. Pour les plus petits groupes, n'hésitez pas à nous contacter.

Grillades de l'Oulivie

- Mises en bouche autour de l'olive
- Grillades au brasero
- Légumes de saison
- Frites maison à l'huile d'olive
- Fromage du jour
- Dessert

Tarifs : À partir de 31.82€ HT/pers*

*HORS BOISSONS

Nous nous adaptons aux régimes spécifiques (végétariens, sans gluten, etc) sur demande au moment de la réservation.



Visite Guidée

PÉDESTRE

Suivez le chemin de L'Or de mon Grand-Père et laissez-vous guider au coeur de notre savoir-faire. Chaque étape de la visite vous révélera les multiples facettes de notre métier d'oliveron.

Une expérience authentique et conviviale, idéale pour renforcer la cohésion et partager un moment hors du temps.

Durée :
1H30

Tarif :
5€ HT/pers



BIENVENUE À L'OULIVIE

LOCALISATION

SALLES

RESTAURATION

ACTIVITÉS

NOS OFFRES

NOS COFFRETS

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Visite Guidée

GOURMANDE

Alliez découverte et plaisir gustatif en suivant le chemin de L'Or de mon Grand-Père et laissez vous guider.

Après la visite du domaine place à la créativité avec **un concours de tartine** : en 5 minutes, composez la tartine la plus belle et la plus savoureuse à partir d'une sélection d'ingrédients de saison et de produits du domaine.

Un défi original et fédérateur, idéal pour un séminaire gourmand.

Durée : 2H

Tarif : 12€ HT/pers

Minimum 20 personnes



Atelier Mon Huile d'Olive

CRÉEZ VOTRE PROPRE ASSEMBLAGE

Comme pour le vin, l'assemblage des huiles d'olive est un art qui joue sur l'équilibre des saveurs et des sensations. Lors de cet atelier, vous découvrirez les subtilités de nos huiles monovariétales et **composerez votre propre assemblage, selon vos goûts et votre sensibilité.** Chaque huile a son identité, son intensité et ses arômes. À travers une dégustation guidée, vous explorerez leurs différentes facettes : fruité, ardeur, amertume.

Cet atelier favorise l'échange et la créativité, tout en offrant un moment de partage original autour du goût et des émotions.

Durée : 1H30

Tarif : 25€ HT / pers

Comprend une bouteille d'huile de 25cl



[BIENVENUE À L'OULIVIE](#)

[LOCALISATION](#)

[SALLES](#)

[RESTAURATION](#)

[ACTIVITÉS](#)

[NOS OFFRES](#)

[NOS COFFRETS](#)

[ILS NOUS FONT CONFIANCE](#)

Atelier de Dégustation en entreprise

NOTRE DOMAINE S'INVITE DANS VOS LOCAUX

Si vous ne pouvez pas venir jusqu'au Domaine, nous venons à vous !

Pour vous faire découvrir l'âme de l'Oulivie et notre savoir-faire, nous vous proposons des dégustations qui explorent l'ensemble de notre métier d'oliveron directement dans vos locaux.

- Dégustez nos olives de table
- Savourez nos huiles d'olive et découvrez leur typicité
- Découvrez nos purées d'olive aux saveurs du sud
- Surprenez vos papilles avec la crème de vinaigre
- Dégustez une pompe à huile maison, une recette familiale et une partie de l'histoire des mouliniers.

Durée : 1H30

Tarif : 5€ HT / personne

A partir de 60 personnes



Un séminaire sur mesure

NOTRE PACK SAVOIR-FAIRE

Au Domaine de l'Oulivie, nous accueillons aussi bien les petites entreprises que les grandes. Nos espaces modulables et nos activités variées nous permettent de concevoir un événement à votre image, alliant travail, découverte et convivialité.

Composez votre journée selon vos envies en sélectionnant les activités qui vous ressemblent.

Besoin d'inspiration ?

Voici notre exemple de pack «Savoir-Faire» (pour 20 pers) :

- Location de la salle Picholine 300 € HT
- Visite gourmande 12 x 20 = 240 € HT
- Déjeuner : Formule Buffet du moulinier* 29 x 20 = 580 € HT

TOTAL pour 20 pers : 1 120 € HT

Nous sommes à votre écoute pour imaginer ensemble un moment qui vous ressemble !

*1 VERRE DE VIN OU DE SOFT COMPRIS



Coffrets d'entreprise

CRÉÉS SPÉCIALEMENT POUR VOUS

Que ce soit pour remercier vos équipes, fidéliser vos clients ou pour les fêtes de fin d'année, nos coffrets d'entreprise sont une attention gourmande et authentique.

Confectionnés sur mesure, ils peuvent se composer de nos huiles d'olive, olives, purées d'olive, vinaigres et autres produits de la région sélectionnés par vos soins.

Une manière unique d'offrir un cadeau porteur de sens, ancré dans le terroir et le savoir-faire artisanal.

Disponibles toute l'année, nos coffrets s'adaptent à vos envies et à votre budget.



Ils nous font confiance





Dominique Faveur
entreprises@oulivie.com

oulivie.com
04 67 67 07 80

Mas de Fourques
34980, Combaillaux

f @ in
@domaineloulivie

