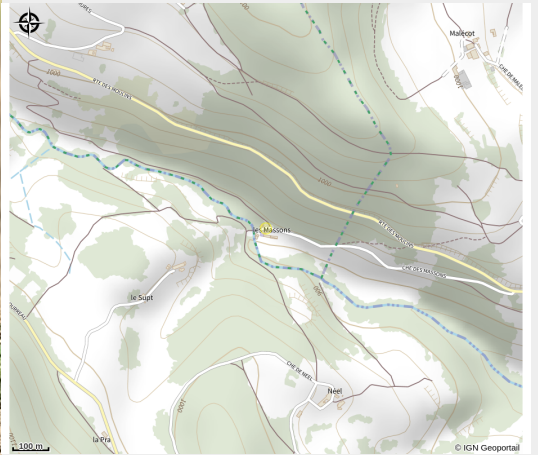


# Production d'huiles - "au tré d'iol" le Moulin des Massons



Crédit photo : noix (Moulin des Massons)

*Le Moulin des Massons produit de l'huile vierge comme au 19ème siècle : noix, noisette, pépins de courge et colza grillé.  
Boutique sur place avec de nombreux produits locaux, artisanaux pour offrir ou se faire plaisir!*

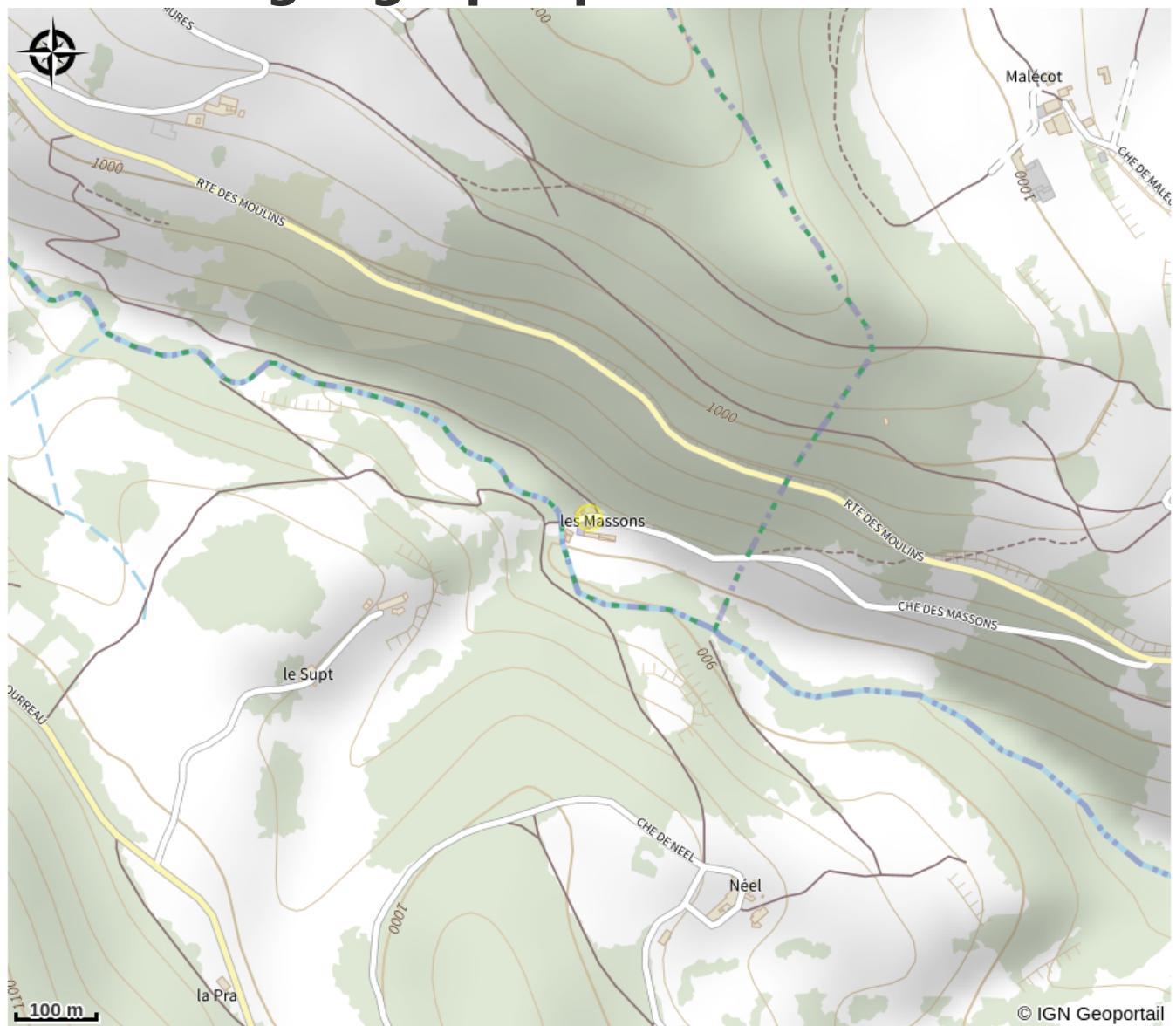
## Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

# Description

Nouveauté : retrouvez l'huile de colza grillé bio en litre, demi-litre et quart de litre, ainsi que l'huile de pépins de courge bio en 1/4 litre.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.  
Décembre et janvier sur rendez vous

De février à novembre, tous les jours du mardi au samedi matin et après-midi ainsi que le dimanche et les jours fériés après-midi . En été, la boutique est aussi ouverte les lundis.

### Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Chèque-Vacances Classic, Espèces, Virement

### Services:

Animaux acceptés, Visites pédagogiques, Vente à la propriété, Accès autocar, Camping-cars autorisés, Boutique, Animateur permanent, Documentation Touristique, Informations touristiques, Visites guidées, Vente sur point de vente collectif

*Fiche mise à jour par Office de Tourisme Loire Forez le 01/02/2024*

## Contact

799, chemin des Massons  
42940 Saint-Bonnet-le-Courreau  
Tél. 04 77 76 86 45  
[contact@moulindesmignons.com](mailto:contact@moulindesmignons.com)  
<https://www.moulindesmignons.com>