

Pour les conciergeries

Le cavage, au plus près de la truffière.

À Suze-la-Rousse, découvrez truffes et vin avec Pascale et Lala : trois heures de cavage et dégustation avec accords truffes et vins. Sur rendez-vous et devis préalable.

99 € TTC / personne repère individuel ; total confirmé par devis	3 heures atelier standard, dont 75 minutes sur le terrain	40 participants possibles dans le format standard	100 participants maximum en privatisation, enfants compris
---	--	--	---

Le programme standard

Recherchez avec Pascale et Lala et participez à l'extraction des truffes selon les consignes de l'encadrant. Découvrez la truffe noire, son terroir, sa conservation et ses usages, puis partagez une dégustation avec accords truffes et vins. Le forfait standard dure trois heures, dont 75 minutes sur le terrain. La récolte dépend de la maturité et des conditions : aucune récolte n'est garantie.

Saison et langue

Le cavage commence à mi ou fin novembre selon la maturité des truffes et les conditions du terrain, et peut se poursuivre jusqu'à fin mars. La date précise et le programme sont confirmés avant votre venue. L'atelier se déroule en français uniquement, y compris en privatisation. Un document traduit ne promet pas une prestation orale étrangère.

Conditions de venue

Accueil sur rendez-vous à Suze-la-Rousse ; point précis communiqué individuellement après confirmation et jamais publié. En cas de forte pluie, nous convenons d'une autre date sans frais. Prévoir environ une heure de marche ; accès autocar à confirmer. Transport, hébergement et repas complet non inclus, sauf offre écrite distincte. Vin réservé aux adultes, avec alternative sans alcool.

Les truffes trouvées ne sont pas comprises dans l'atelier. Les achats de truffes et de vin restent facultatifs et séparés du prix de l'atelier.

Organiser votre sortie

+33 6 83 06 02 26
bonjour@latruffefrancaise.fr
www.latruffefrancaise.fr

Informations confirmées le 8 octobre 2026. Devis et rendez-vous préalables requis.

Un groupe ou un programme privé

Le format standard peut accueillir jusqu'à 40 personnes. La privatisation peut atteindre 100 personnes, enfants compris. Pour 80 à 100 participants, deux groupes alternent cavage et dégustation de vin et de truffes : l'un commence au cavage, l'autre en dégustation, puis ils permutent. Programme, durée, effectif, encadrants, rotations et total TTC sont confirmés dans le devis. Une dégressivité éventuelle doit être convenue ; elle n'est pas automatique.

Préparer le devis

Transmettez la date ou la période souhaitée, l'effectif adultes/enfants, l'âge des enfants, les besoins d'accès, une éventuelle arrivée en autocar et vos contraintes horaires. Pour le CSE, une facture centralisée et sa participation peuvent être prévues selon ses propres règles. Nous répondons habituellement dans la journée ou sous un jour. Demande, proposition chiffrée, puis rendez-vous confirmé après accord : une demande seule ne réserve aucune place.

Deux propositions distinctes

Un coffret de truffes

50 g : 90 € TTC, emballage inclus et livraison en supplément. Lot, disponibilité, remise ou expédition en France métropolitaine à convenir avant paiement.

Une balade dans les vignes

20 € TTC / personne / heure au Domaine Les Hermessaines. Vignes, vin et terroir : activité distincte du cavage, avec programme et montant confirmés sur devis.

[Voir les séances proposées](#)
[Préparer un devis groupe](#)