



LA FERME DU MONT THABOR

Ouvert du dimanche au jeudi de 8h à 12h et après 16h. Le vendredi et le samedi toute la journée.

Passionnés, Cyril et Marie ont créé une exploitation familiale. À la fois éleveurs et fromagers, ils vous feront partager leur métier. Entre amis ou en famille, venez découvrir leur troupeau de chèvres et goûtez à la diversité de leurs fromages.

À DÉCOUVRIR



Tous les jours à 17h30 (sauf le mardi) visite gratuite au moment de la traite des chèvres.

Admirez le travail du chien de troupeau avec l'arrivée des chèvres dans le bâtiment, assistez à la traite, découvrez les secrets de la transformation du lait en fromages, sans oublier de rendre visite à Takna et Jetsün, nos 2 yacks ainsi qu'à nos 10 « petits » cochons !

Le mardi après-midi, goûter en alpage au milieu des chèvres. Renseignements et réservation auprès de l'office de tourisme de Valmeinier (04 79 59 53 69) tarif 8€/personne.

À DÉGUSTER

Du fromage

Notre production est le lait de chèvre, transformé en fromages frais, mi-sec, faisselles, tommes, camembert et bleu de chèvre.

Nous vous proposons aussi des saucissons fait avec nos chèvres et nos cochons ainsi que des savons à base de lait de chèvre.

Cette gamme est complétée par des produits au lait de vache : tomme et beaufort, ainsi que des confitures, des coulis, des sirops et du vin provenant d'autres producteurs.



Retrouvez ces produits en vente :

- à la ferme
- Sur le marché de valloire le vendredi devant l'entrée de l'église.

Accès

Après valmeinier 1500, notre ferme se situe sur la route départementale qui monte à valmeinier 1800, au 4^{ème} lacet sur la droite.

Marie et Cyril BRICARD

La combaz - 73450 VALMEINIER

04 79 59 38 84

marie.bricard293@orange.fr

<http://www.la-ferme-du-mont-thabor.com>

