

Ferme du Mont Thabor

Passionnés, Cyril & Marie ont créé une exploitation familiale. À la fois éleveurs et fromagers, ils vous feront partager leur métier. Partez à la découverte de leur troupeau de chèvres et goûtez à la diversité de leurs fromages.

Du Fromage

Notre production est le lait de chèvre, transformé en fromages frais, mi-sec, faisselle, tomme, camembert et bleu de chèvre. Cette gamme est complétée par de la tomme et de la raclette fabriquées par la Ferme du Pré-Clos, du beaufort, du reblochon et du vin provenant d'autres producteurs de la région.

Notre originalité :
des saucissons de chèvre!

Retrouvez ces produits en vente à la ferme tous les jours de 8 h 00 à 20 h 00. (sauf le mardi de 8 h à 19 h) et **sur le marché de Valloire le vendredi matin.**

Des chèvres

L'hiver est la période des naissances. Bien au chaud à la chèvrerie, chèvres et cabris attendent votre visite.

Des yacks

La ferme du Mont Thabor, c'est aussi les yacks qui mangent le foin que les chèvres gaspillent.



Marie et Cyril Bricard
La Combaz
73450 Valmeinier
04 79 59 38 84
marie.bricard293@orange.fr

Valmeinier 1500

Valmeinier 1800
La Combaz



Des visites

Accès libre et gratuit à la chèvrerie
tous les jours de 8h00 à 20h00.
(sauf le mardi de 8h à 19h)

Allée pédagogique dans la chèvrerie vous présentant l'activité de la ferme à l'aide de panneaux.

Visite guidée

Réservation et règlement auprès de l'Office de Tourisme (04 79 59 53 69)

-mardi matin : visite suivie d'un apéro.

Départ de la maison de Valmeinier avec un animateur de l'office. Tarif : 5€/pers.

-jeudi 17h30 : visite au moment de la traite des chèvres. Tarif : 3,50€/pers. RDV à la ferme.

