

# Ferme du Pré Clos

**A** la découverte de la vie quotidienne d'une ferme de montagne...  
Des moments privilégiés à partager avec les fermiers: visites à thème sur l'élevage de nos vaches Tarines et Abondances, la transformation de leur lait en fromages.



## L'apéritif du Pré Clos

Une formule conviviale qui a fait ses preuves, la visite découverte au milieu des vaches à l'heure de la traite : un des fermiers vous accueille et vous guide dans l'étable, puis vers la salle de fabrication des fromages, où les échanges se poursuivent autour d'un plateau de nos fromages et d'un apéritif savoyard.

Sur réservation au 06 17 01 39 45.

Places limitées.

Tarif : 8€/pers, 5€ pour les moins de 10 ans.

Durée : 1h30 environ, rendez-vous à 18h00 à la fromagerie, à la Borgé.

## La fabrication du fromage : du lait à la cave d'affinage.

Présentation des étapes-clé de la fabrication, la diversité des fromages, l'affinage...

...et dégustation de nos produits sans oublier un petit tour dans l'étable pour faire connaissance avec les vaches laitières et les petits veaux.

Sur réservation au 06 11 23 34 81 (de 10 à 25 pers.)

Tarifs : 4€/pers, 2,50€/pour les moins de 10 ans.

Rendez-vous à la fromagerie, à la Borgé le jeudi matin à 10h00. Durée : 1h30.

## Des produits fermiers en vente directe

Tomme, Meule de Valloire, raclette, et nos spécialités : le Bleu du Pré Clos et le Borgé, faisselles et yaourts.

Retrouvez tous nos produits à la ferme, magasin ouvert tous les jours, de 9h à 12h et de 17h à 19h ou sur le marché le vendredi.



**Ferme du Pré Clos**

Hameau de la Borgé

73450 Valloire

<http://perso.wanadoo.fr/preclos>

[famille.tosca@wanadoo.fr](mailto:famille.tosca@wanadoo.fr)

**06.11.23.34.81 ou 06.17.01.39.45**

