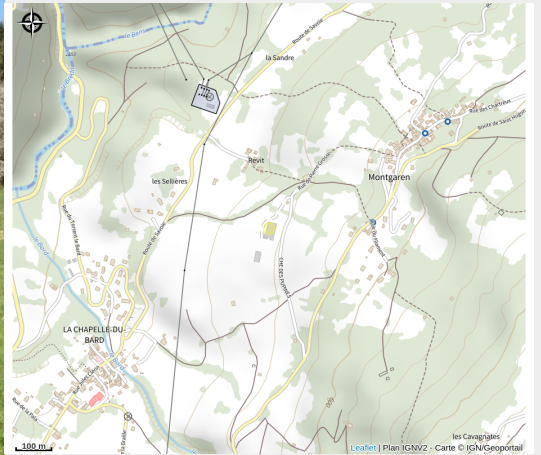


Ferme de la Grangette

Isère



Crédit photo : (Ferme de la Grangette)



La ferme de la Grangette c'est un élevage de vaches abondances et montbéliardes, en agriculture biologique, sur les contreforts de Belledonne. Plusieurs types de fromages sont fabriqués ici, tomme de Belledonne, Montgaren, yaourts et faisselle.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

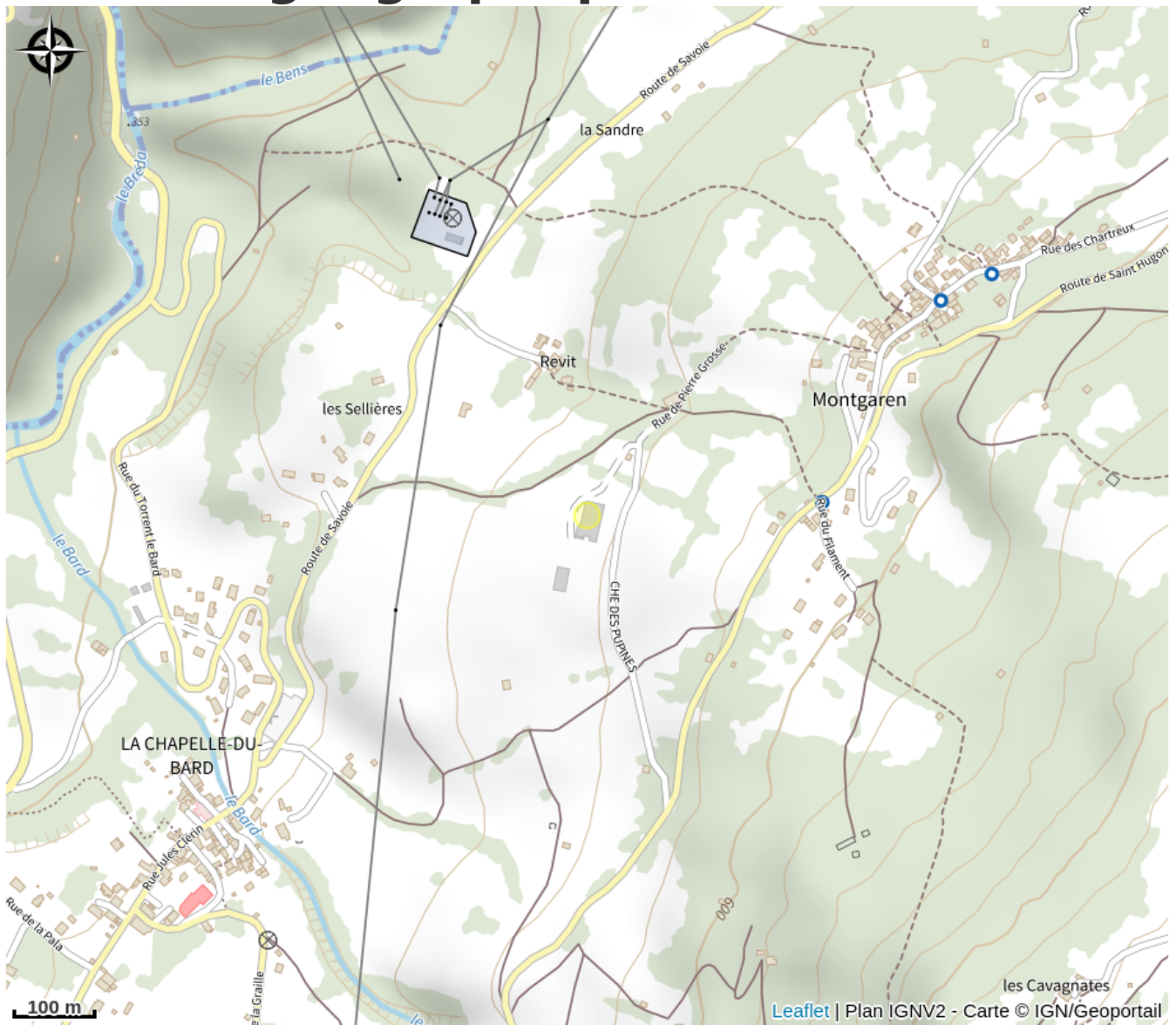
La ferme produit également des crèmes glacées. Tous les produits laitiers sont certifiés en agriculture biologique.

Vous y trouverez également de la viande de génisse et de porc en colis (uniquement sur commande) ou au détail au magasin où vous trouverez également des charcuteries sèches (saucisson, chorizo, coppa, pancetta, bacon, ...) et des conserves (terrines et pâtés, plats cuisinés).

Vous pouvez aussi réserver des visites de ferme commentées pour petits et grands, scolaires ou autre groupe (attention que pour des groupes de 20 personnes). Depuis peu, la ferme de la Grangette propose aussi une activité de traiteur fermier, n'hésitez pas à la contacter pour vos repas (mariage, séminaire, assemblée générale, anniversaire, etc).

Aux horaires du magasin vous pourrez visiter librement la ferme et aller voir les animaux.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/01

Ouverture le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h à 12h et de 17h à 19h.

Fermé lundi et dimanche.

Fermeture exceptionnelle le 1er janvier.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Office de Tourisme de Belledonne Chartreuse le 21/08/2024

Contact

Route de Pierre Grosse

38580 La Chapelle-du-Bard

Tél. 06 42 10 46 33

contact@fermedelagrangette.fr

<https://www.fermedelagrangette.fr/>