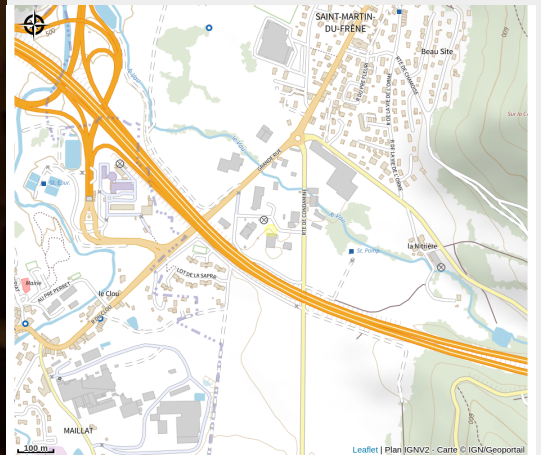


Fromagerie de la Combe du Val

Ain



Crédit photo : Les fromagers (Fromagerie de la Combe du Val)



Cette fromagerie vous propose du Comté AOP affiné sur place mais aussi une gamme de produits fromagers et régionaux : vins du Bugey, confitures de pays, véritable quenelle de Nantua. Une galerie de visite vous dévoile le travail des fromagers.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

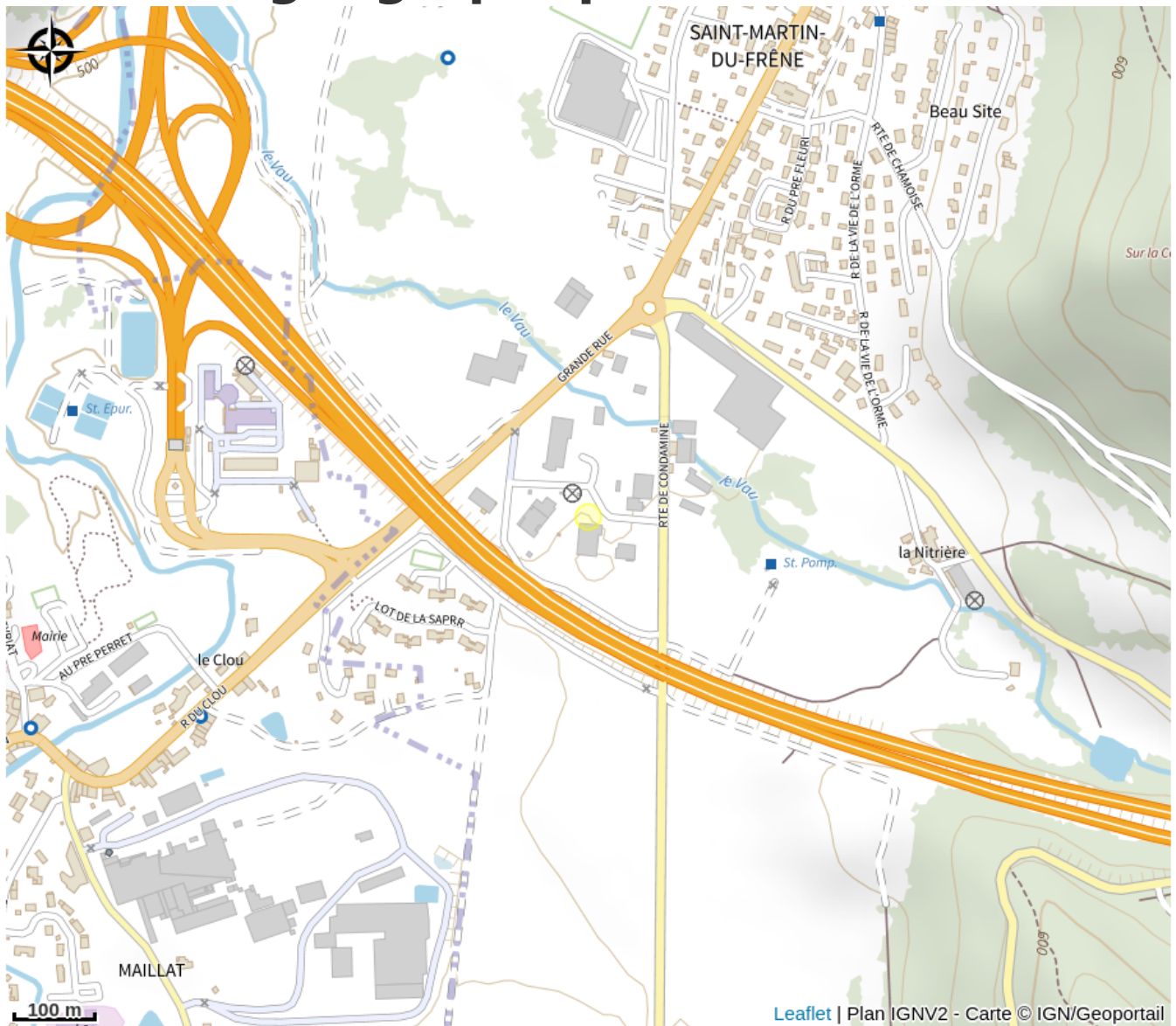
Description

Cette fromagerie vous propose du Comté AOP affiné sur place mais aussi beurre, crème et fromages blancs, eux aussi fabriqués à la coopérative. Le magasin propose également une gamme de produits fromagers : Morbier, bleu de Gex, Tomme... ainsi que des produits régionaux : vins du Bugey, confitures de pays, véritable quenelle de Nantua.

Une galerie de visite, donnant sur la salle de production, présente l'ensemble du processus de fabrication des fromages AOC Comté et dévoile le travail des fromagers.

Visites guidées pour les groupes sur réservation.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 8h30 à 12h15 et de 15h30 à 18h30. Le dimanche de 8h30 à 11h45.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre.

Ouverte les jours fériés le matin uniquement de 8h30 à 11h45.

Fermée les dimanches d'août.

Tarifs:

Forfait groupe adultes : 3 € (par adulte).

Gratuit pour les accompagnateurs guides, les chauffeurs, les enseignants.

Accès au magasin : Gratuit

Visite Guidée : Gratuit pour enfants et scolaires

Etudiant de plus de 16 ans : 1.50€.

Modes de paiement:

Chèque, Titre Restaurant, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Réservation obligatoire, Boutique

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Haut-Bugey le 17/08/2024

Contact

ZA Les Pellants

01430 Saint-Martin-du-Frêne

fromagerie-combeduval@orange.fr

<http://www.fromage-comte.fr>