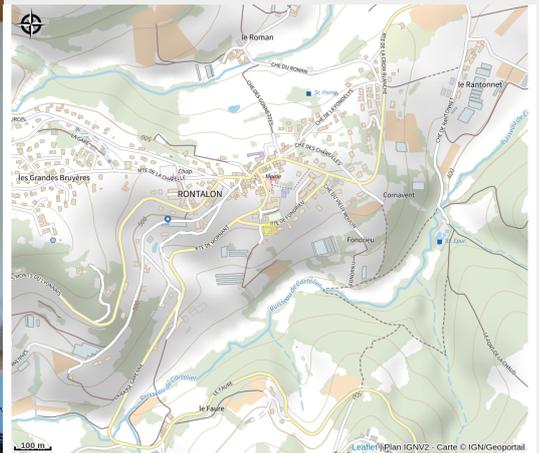


Ferme-Brasserie La Soyeuse

Rhône



Crédit photo : Brasserie la Soyeuse (Brasserie la Soyeuse)



Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Depuis sa création en 2003, l'éco-responsabilité est au cœur de la démarche de la Soyeuse. Ses bières gourmandes sont brassées à partir de l'orge locale et biologique, cultivée à moins de 10km de la Ferme-Brasserie .

Description

La Soyeuse propose des visites / dégustation de la brasserie.

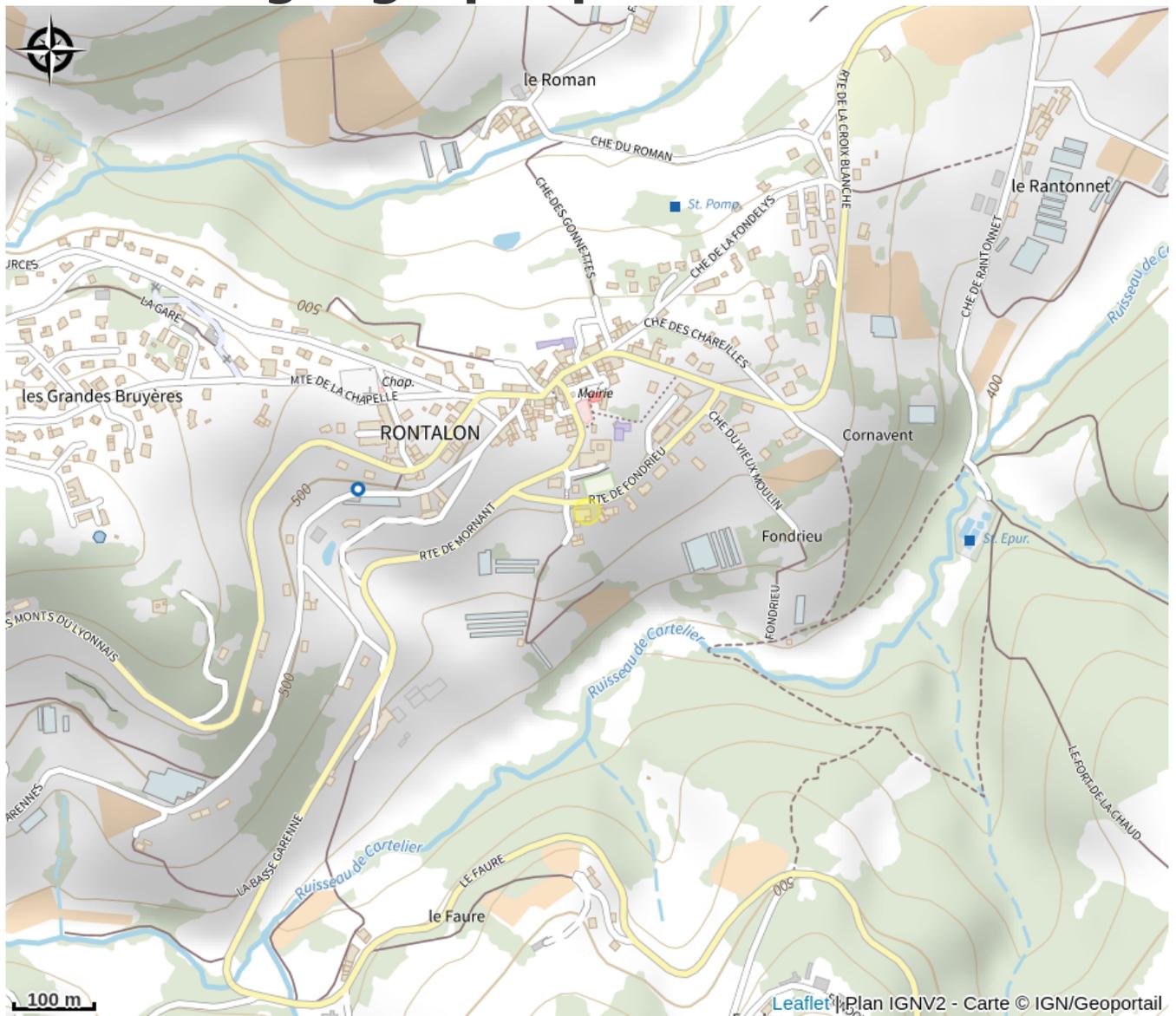
Sur un circuit de 2h00, vous serez guidés sur l'histoire de la bière, la fabrication de celle-ci et finirez la visite par une dégustation animée de 3 bières par l'un des salariés, formé à la biérogologie.

Pour un groupe minimum de 7 personnes, il vous suffit de faire une demande de devis pour réserver votre créneau.

Nous proposons aussi la location de notre salle pour vos séminaires et sessions de coworking, avec la mise à disposition d'un vidéoprojecteur, du wifi et la possibilité de finir cette journée de travail par la visite, la dégustation ou même quelques produits locaux de nos artisans voisins.

Enfin, nous vous proposons des animations directement dans votre structure pour vos team building, sous le même format que la visite (2h00 couvrant histoire, fabrication et dégustation).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année

Ouverture le lundi et mardi de 15h30 à 18h. Le vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h.

Tarifs:

Accès libre.

Services:

Vente à la propriété, Boutique, Visites guidées

Fiche mise à jour par Destination Monts du Lyonnais le 27/02/2025

Contact

237 Route de Fondrieu

69510 Rontalon

Tél. 04 78 57 52 90

lasoyeusebio@gmail.com

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