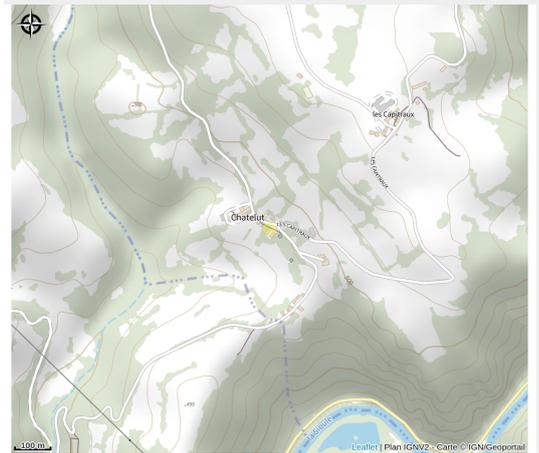


Chèvrerie la Capricorne

Puy-de-Dôme



Crédit photo : Logo (Axelle CRINON)



Élevage d'une soixantaine de chèvres dont la totalité du lait est transformée sur place en différents fromages au lait cru et yaourts. Pour un meilleur devenir des chevreaux, il est également proposé de la viande de chevreau au printemps.

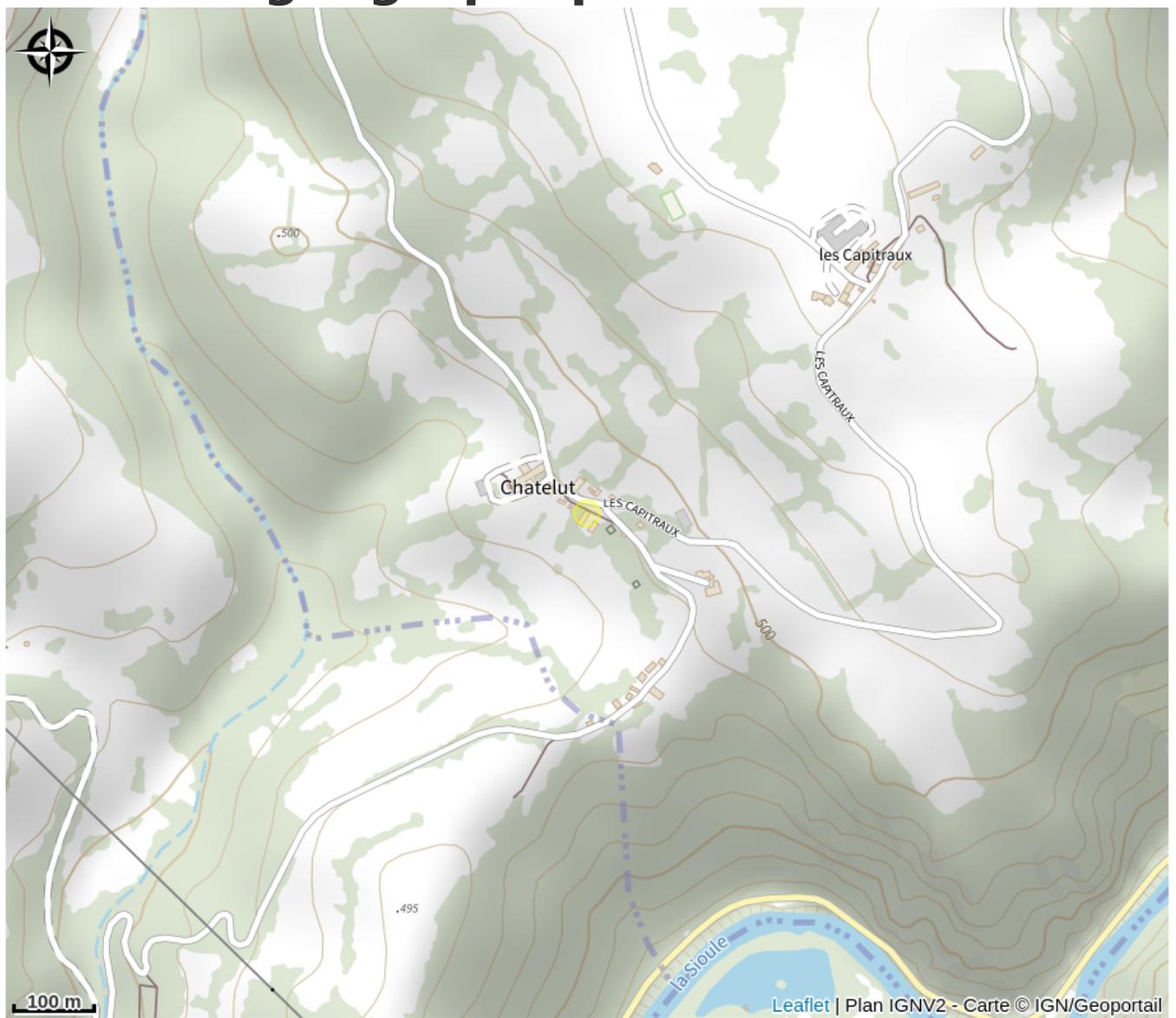
Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Lait cru; lactiques plus connus sous forme de crottins, bûche... ainsi qu'en tommes.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les mercredis, vendredis et samedis de 17h à 19h.

Tarifs:

Crottin nature : 2.50 €/p

Crottin enrobé : 2.80 €/p

Fromage blanc : 14 €/kg

Tomme nature : 26 €/kg

Tomme aromatisée : 27 €/kg.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Virement

Services:

Animaux acceptés, Boutique, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Fiche mise à jour par Office de Tourisme des Combrailles le 09/04/2025

Contact

2 Chatelut

63560 Servant

Tél. 06 43 71 75 51

chevrerielacapricorne@gmail.com