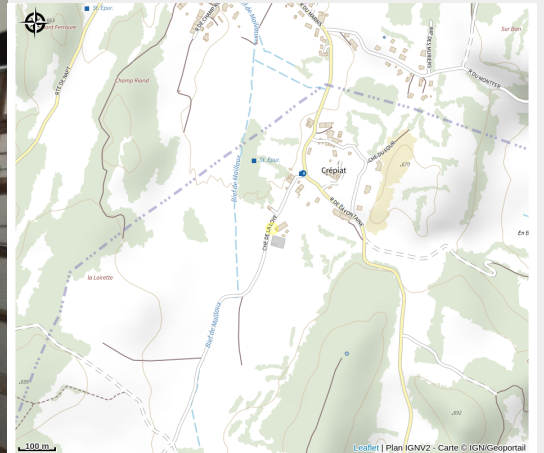


La Ferme de Crépiat

Ain



Crédit photo : Moulin à farine



Dans le hameau de Crépiat, Maxime Vernoux propose un pain authentique, cuit au four à bois.

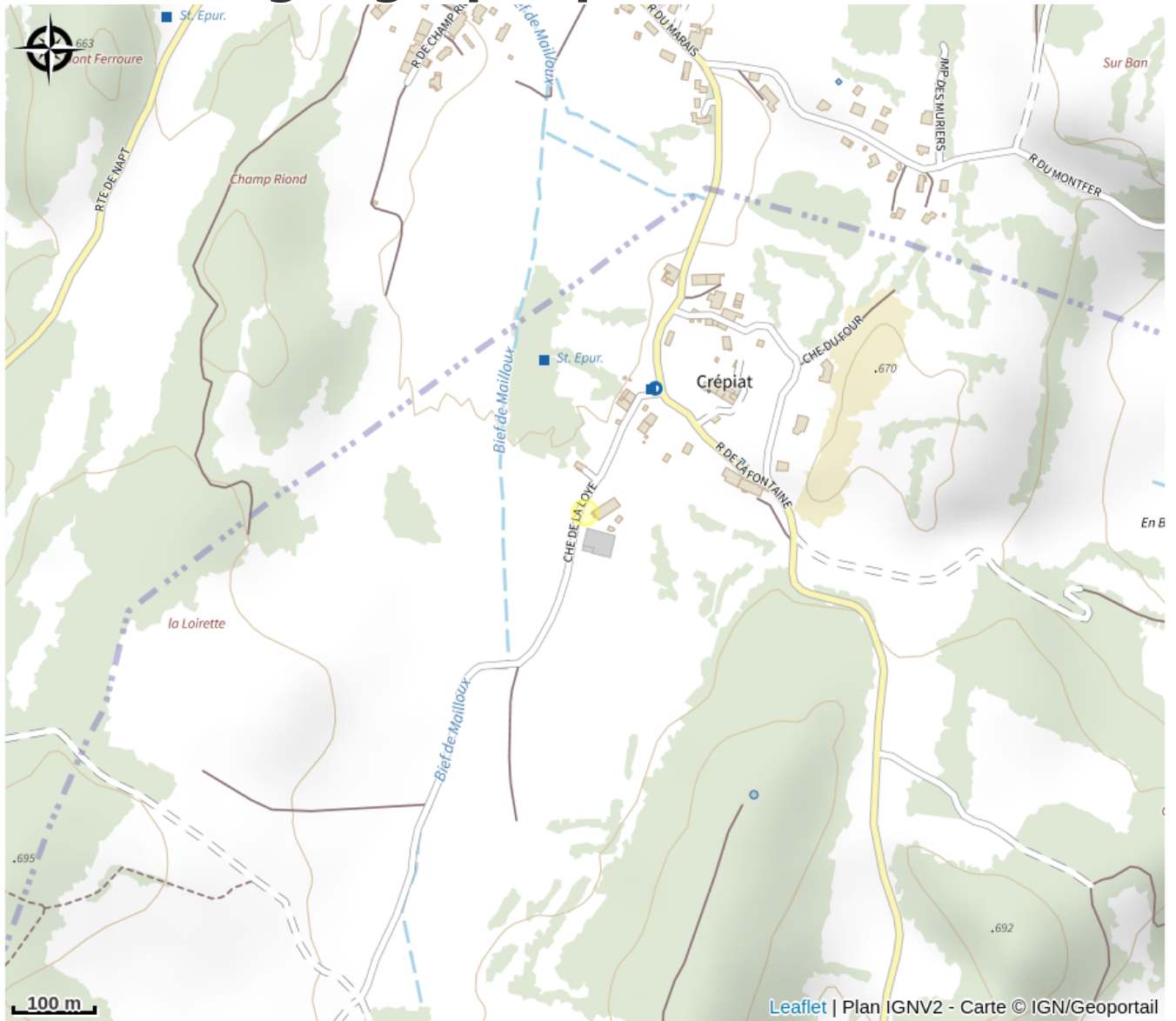
Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Membre de Brin de Paille, Maxime Vernoux fait cuire son pain dans un four à bois, dans la tradition bugiste, un pain généreux et authentique. Vente directe à la ferme ou à Brin de Paille (magasin de producteurs).

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 01/01 au 31/12, tous les mercredis et samedis de 9h à 12h30.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Vente sur les marchés, Vente sur point de vente collectif

Accès:

Sortie d'autoroute la plus proche : n°9 de l'A404.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Haut-Bugey le 05/12/2023

Contact

205 chemin de la Loye
Crépiat
01460 Nurieux-Volognat
Tél. 06 70 77 00 04
vernouxime@hotmail.com