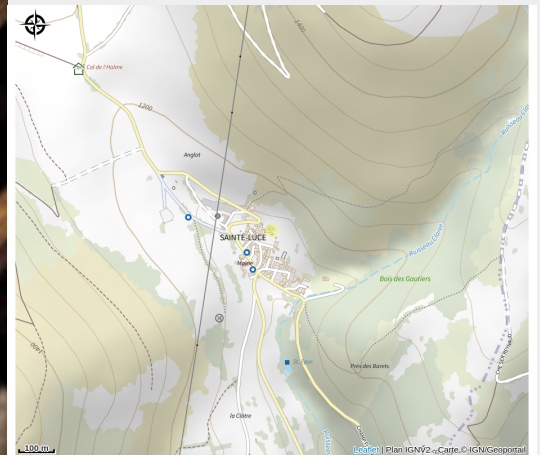


Ferme de Sainte Luce

Isère



Crédit photo : Fromages de La Ferme de Sainte Luce (Ferme de Sainte Luce)



Nous proposons, en direct, tous les produits de notre ferme : tommes de vache et fromages blancs au lait cru, yaourts, pains, viande de bœuf et de porcs, charcuteries et notre bière l'Étincelle (en bouteille ou à la pression les vendredis soirs d'été !)

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

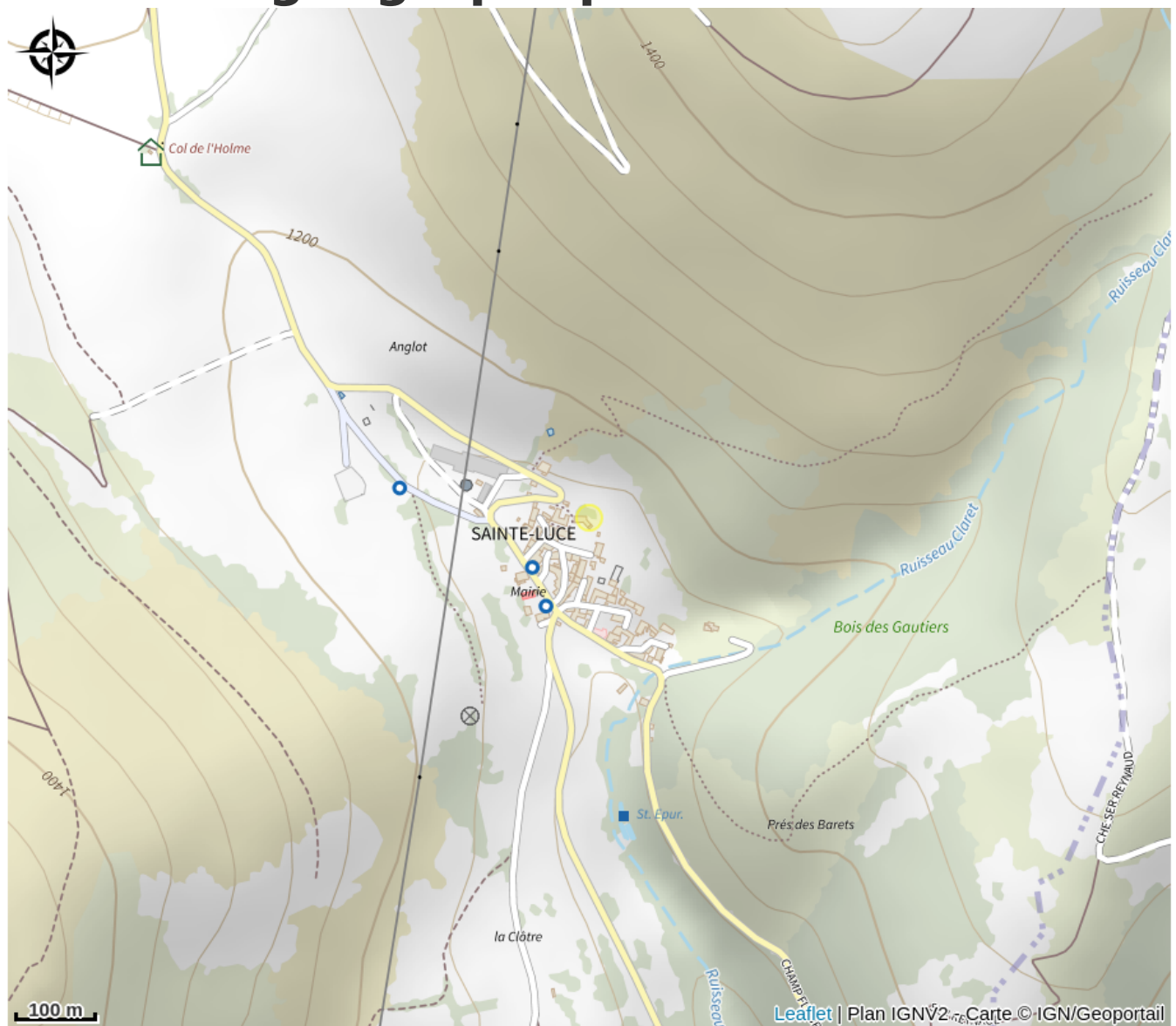
La ferme de Sainte-Luce se trouve dans le petit village du même nom à 1150 mètres d'altitude dans le Beaumont aux limites de l'Isère et des Hautes-Alpes. Reprise par quatre amis en 2001, nous sommes aujourd'hui une vingtaine à travailler sur les différents ateliers.

Afin de travailler au plus près de nos convictions et pour être clairs avec nos clients, nous produisons en « Agriculture Biologique ». Nous prenons beaucoup de plaisir à fabriquer nos produits et nous espérons qu'ils vous en procurent autant.

L'été, nous organisons des visites de ferme deux fois par semaine et notre bar éphémère "Chez Lucette" ouvre ses portes tous les vendredis de 17H à 20H30. Nous y servons notamment notre bière à la pression. Des événements culturels (concerts, spectacles..), ponctuent les soirées Lucette tout au long de l'été.

Venez donc nous rendre visite, nous serons heureux de partager avec vous quelques moments.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 08/07 au 01/09, tous les jours.

Du 04/09 au 07/07, tous les jours.

Tarifs:

Gratuit. Produits en vente sur place.

Modes de paiement:

Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Fiche mise à jour par Matheysine Tourisme le 12/04/2024

Contact

455, route des fontanious
38970 Sainte-Luce en Beaumont
Tél. 04 76 30 16 04 / 06 62 62 93 10
contact@fermedesainteluce.com
<http://www.fermedesainteluce.com>