

Chèvrerie de la Trappaz

Haute-Savoie



Crédit photo : La Trappaz (La Trappaz)



Anne et Denis élèvent 80 chèvres dont le lait est transformé sur place en une large gamme de fromages que vous pourrez retrouver sur le point de vente à la ferme tous les jours de 16h30 à 18h30, sauf le mardi et le dimanche, du 15 mars au 31 décembre.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Production et vente de fromages et desserts au lait de chèvre Bio :

Tomme de chèvre, Chevry, Raclette de Chèvre, P'tit chèvre frais, mi- sec, nature, cendré ou enrobé d'épices, Sérac, mais aussi yaourts et crèmes dessert au lait de chèvre, fromage blanc ...

Nous laissons les visiteurs accéder à la chèvrerie lorsque les chèvres sont présentes dans le bâtiment, aux horaires du magasin. Merci de vous présenter à nous avant d'aller voir les chèvres !

Dès que la météo le permet, les chèvres pâturent non loin de la ferme en journée. Elles montent en alpage durant les trois mois d'été sur le plateau de Plaine Joux.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 15/03 au 31/12 le lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 16h30 à 18h30. Fermé le mardi et dimanche.

Nous proposons nos produits sur le marché de Saint-Jeoire (de 8h15 à 12h30 le vendredi matin), le marché de Sevraz (de 8h30 à 12h30 le samedi matin), sur le marché de Bogève (le deuxième vendredi du mois de 16h à 20h) et également sur quelques fêtes ponctuelles.

Tarifs:

Accès libre.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Vente sur les marchés

Fiche mise à jour par Môle et Brasses Tourisme le 04/07/2025

Contact

1983 Route du Risse
Lieu dit Amoulin
74490 Onnion
Tél. 06 59 32 73 90 / 06 81 36 76 22
pagnod.denis@orange.fr