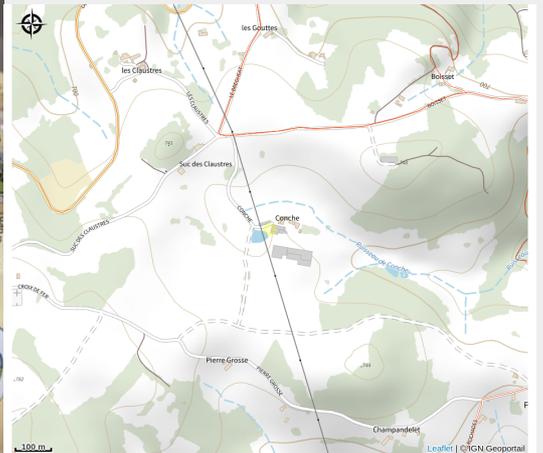


GAEC des Beauceron

Ambert Livradois-Forez



Crédit photo : Glace Pis'Lait (GAEC des Beaucerons)



Céline, Bérengère et Marc-Antoine Madeyre sommes installés au cœur du Livradois-Forez en production de vaches laitières de race Prim'holstein... depuis 3 générations. Nous réalisons des glaces artisanales réalisées directement à partir du lait de la ferme.

Infos pratiques

Catégorie : Artisanat et Saveurs

Description

Depuis juin 2021 nous nous sommes lancés dans une nouvelle aventure : la fabrication de glace à la ferme à partir de bon lait de nos vaches.

Avec des matières premières de la meilleure qualité possible, (véritable gousse de vanille de Madagascar, purée de fruit 100%, chocolat local WEISS...), nous produisons de délicieuses crèmes glacées dans notre laboratoire de transformation à la ferme.

C'est avec le plus grand Plaisir que nous vous accueillerons sur notre exploitation pour la dégustation d'une glace made in Bertignat....

Pour toutes demandes groupe, vous pouvez contacter Céline ROCHE : 06 07 91 56 87 ou par mail à celine.roche@vacances-livradois-forez.fr

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 05/06 au 28/09

Ouverture le mercredi et vendredi de 16h30 à 18h30. Le samedi de 10h à 12h.

Commande possible toute l'année, par téléphone.

Du 01/10 au 31/12, tous les jours.

Sur rendez-vous.

Commande possible toute l'année, par téléphone.

Tarifs:

Adulte : 4 € (Avec dégustation de glace.).

Tarif groupe à partir de 10 personnes.

Si nous organisons des « après-midi goûter » pour les familles, les tarifs seront évolutifs....

Modes de paiement:

Chèque, Espèces

Services:

Vente à la propriété, Accès autocar, Réservation obligatoire, Visites guidées

Fiche mise à jour par Maison du Tourisme du Livradois-Forez le 23/02/2024

Contact

Conche

63480 Bertignat

Tél. 06 09 20 15 36 / 06 07 91 56 87

gaecdesbeaucerons@gmail.com

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