

# OÙ TROUVER NOS FROMAGES ?

## A la ferme

Horaires : 11 h-13 h 16 h-19 h  
Du mercredi au dimanche  
Ouvert tous les jours en juillet et août  
jusqu'à 20h

## Le marché Bio de Gap

Stade de Provence (st Roch)  
Le vendredi après-midi de 15h à 19h  
Sur le stand « la ferme Toscane »

## Revendeurs sur les marchés

**Le samedi matin à Gap**  
Sur le stand de « Alpes Saveurs »  
Sur le stand « la ferme Toscane »  
Sur le stand « le petit saloir »

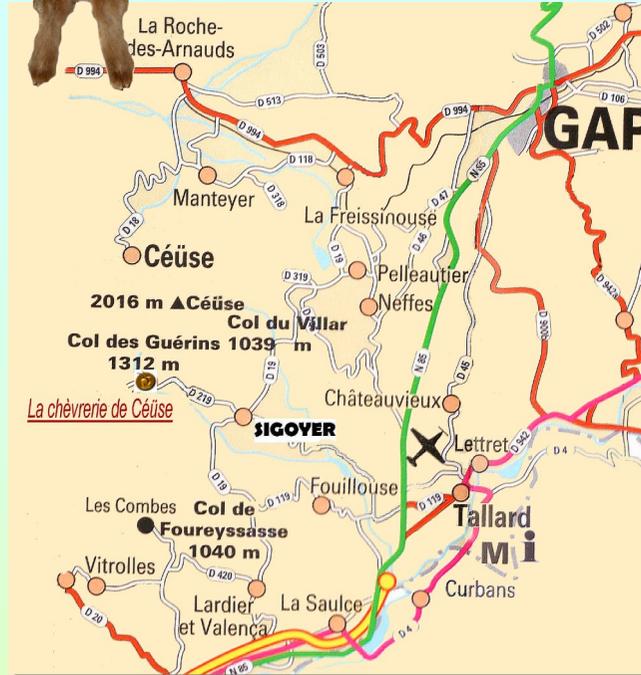
**Le mercredi Place de la république**  
Sur le stand de « la ferme Toscane »

## Les AMAPS

Amap donalp'  
Amap la Saulce



## PLAN D'ACCÈS



EARL

## La Chèvrerie de Céüse

Christine et Pierre BUSIN

Les Guérins  
05130 SIGOYER

**04 92 24 25 95**

Plus d'infos sur  
[www.lachevrerie deceuse.fr](http://www.lachevrerie deceuse.fr)  
[lachevrerie deceuse@free.fr](mailto:lachevrerie deceuse@free.fr)

N° siret 504 331 505 000 17

# La Chèvrerie de Céüse



## Fromages de chèvre

*fermiers au lait cru*



## Ferme de Découverte

et pédagogique

Année 2014



goûtez notre nature.

Horaires de vente à la ferme

Ouvert du mercredi au dimanche  
11 h-13 h et 16 h-19 h 20 h l'été

Ouvert tous les jours en juillet et août

## Notre ferme

### Située

au pied de la falaise de Céüse,  
à Sigoyer dans les hautes alpes,  
dans une nature préservée,



notre ferme est ouverte à tous ceux qui souhaitent découvrir l'élevage des chèvres, ainsi que la saveur unique de nos fromages de chèvre bio.



## Nos fromages

### Transformé tous les jours,

le lait de nos chèvres a le caractère du pays, appréciez le avec nos différentes sortes de fromages.

Vous découvrirez une large gamme de fromages, de quoi vous régaler tout au long d'un repas, de l'apéro jusqu'au dessert. Des fromages doux aux fromages très affinés, vous en trouverez toujours un à votre goût.

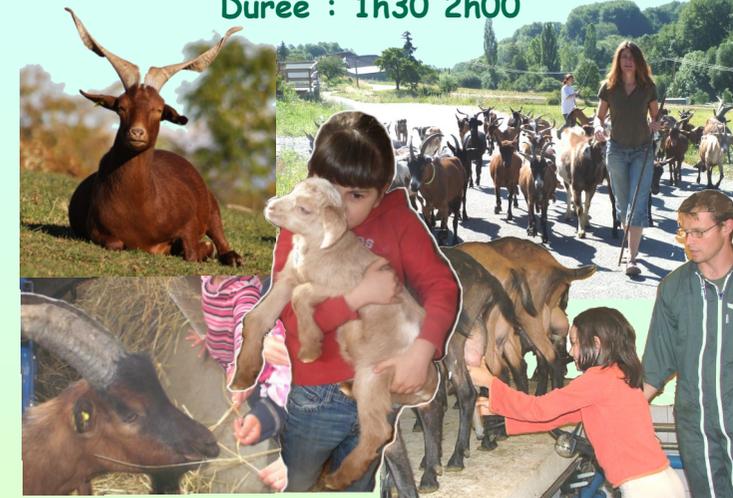


## Les visites de la ferme

### En juillet et en août

Les Lundis, Mercredis et Samedis à 17 h

Durée : 1h30 2h00



Venez découvrir notre élevage de chèvres, de 6 races différentes, ensemble, nous les ramènerons du parc et vous participerez à la traite.

Une dégustation vous permettra de mieux comprendre la transformation du lait en fromage.



D'autres animaux vous attendent également.

### Tarifs

Enfants -12 ans : 3 euros

Adultes : 4 euros

Goûter possible les jours de visite  
(sur réservation) à 16h



goutez notre nature