Prestations, tarifs et dates d'ouverture

Nous vous accueillons dès que le froid de l'hiver est parti et que les petits chevreaux commencent à pointer leur nez ...vers le mois de février

Ensuite à l'arrivée de l'hiver vers la fin novembre, nous commençons à ralentir l'activité et préparer les chèvres pour une bonne gestation.

Nous offrons différents types de prestation :

une visite de notre ferme caprine avec une dégustation "découverte" ou "gourmande"

une visite du jardin mandala des plantes avec une dégustation "découverte" ou "gourmande"

une visite avec des ateliers pédagogiques,

une visite sensorielle spéciale public handicapé

des ateliers thématiques en fonction des saisons : dégustation de plantes, les naissances et les soins aux chevreaux, la mare se réveille, etc.. à suivre sur le site.

A vous de choisir ...

Nous vous accueillons dès que le froid de l'hiver est parti et que les petits chevreaux commencent à pointer leur nez ...vers le mois de février

Ensuite à l'arrivée de l'hiver vers la fin novembre, nous commençons à ralentir l'activité et préparer les chèvres pour une bonne gestation.

Nous offrons différents types de prestation :

une visite de notre ferme caprine avec une dégustation "découverte" ou "gourmande"

une visite du jardin mandala des plantes avec une dégustation "découverte" ou "gourmande"

une visite avec des ateliers pédagogiques,

une visite sensorielle spéciale public handicapé

des ateliers thématiques en fonction des saisons : dégustation de plantes, les naissances et les soins aux chevreaux, la mare se réveille, etc.. à suivre sur le site. A vous de choisir ..Nous sommes ouverts

De février à novembre

Les ateliers : accueil à la journée ou à la ½ journéeLes visites-dégustation : visite découverte d'1h30 info ici ou visite gourmande de 2h info ici Nos tarifs à compter du 1er janvier 2023
- 1. ATELIERS DECOUVERTES - sur RENDEZ VOUS - JOURNEE ou 1/2 JOURNEE

Plusieurs ateliers sont possibles sur des grands thèmes : ° l'alimentation des chèvres ° la transformation fromagère ° la découverte des plantes et fleurs et de leurs propriétés ° la vie grouillante de la mare ° les animaux de la ferme ° la degustation de plantes et de fromage

Pour plus de détails, il suffit de nous contacter. Ces ateliers sont adaptés à tous les publics. groupe de plus de 20 personnes prix par personne JOURNEEgroupe de plus de 20 personnesprix par personne1/2 JOURNEEgroupe de moins de 20 personnesforfait groupeJOURNEE
groupe de moins de 20 personnesforfait groupe 1/2 JOURNEE 10,20 €
7,60 €
204 €

152 €

- 2. VISITE DECOUVERTE de la FERME avec DEGUSTATION de FROMAGES et PLANTES- sur RENDEZ VOUS - 1H30Nous vous emmenons pendant plus d'une heure à la découverte de notre exploitation caprine.. la chèvrerie, la salle de traite, une balade au pâturage pour rejoindre les chèvres et une explication de la transformation fromagère avec vue sur la fromagerie et le travail en cours.. et présentation de notre production de plantes aromatiques et médicinales.

La visite se termine autour de la table où vous sont présentés nos fromages à différents stades d'affinage, le yaourt, et des douceurs de plantes, La dégustation peut commencer.adulte - enfant 13 à 17 ans
enfant de 4 à 12 ansenfant de moins de 4 ans 5,60 €
4 €
gratuit

- 3. VISITE DECOUVERTE du JARDIN avec DEGUSTATION de PLANTES- sur RENDEZ VOUS - 1H30

Nous vous emmenons pendant plus d'une heure à la découverte de notre jardin, le jardin mandala, la butte des méditerranéennes, l'atelier de transformation des plantes avec le séchoir et présentation de notre production de plantes aromatiques et médicinales.

Pour finir la visite, nous vous offrons une dégustation de nos produits et une découverte de nos eaux florales, la rose de Provins, la lavande, le basilic... adulte - enfant 13 à 17 ans
enfant de 4 à 12 ansenfant de moins de 4 ans 5,60 €
4 €
gratuit

- 4. VISITE DECOUVERTE des CHEVRES & du JARDIN avec DEGUSTATION de FROMAGES & PLANTES- sur RENDEZ VOUS -2H

Cette visite vous permet de découvrir l'ensemble des activités de production et de transformation de notre ferme : l'élevage caprin avec transformation fromagère mais aussi le jardin et les plantes à parfums, aromatiques et médicinales.

Pour finir la visite, nous vous offrons une dégustation de tous nos produits: fromages de chèvres et plantes. adulte - enfant 13 à 17 ans
enfant de 4 à 12 ansenfant de moins de 4 ans 7,20 €
4 €
gratuit

- 5. VISITE GOURMANDE de la FERME avec DEGUSTATION de FROMAGES - VIN - sur RENDEZ VOUS - 2H

Pour répondre à la demande de nos visiteurs déçus de ne pas avoir un bon verre de vin à déguster en découvrant nos fromages, nous vous proposons une visite avec une dégustation de vin biologique local du bord de Loire.adulte
enfant de 4 à 17 ansenfant de moins de 4 ans 11,70 €

4 €
gratuit

- 6. VISITE SENSORIELLE de la FERME - SPECIALE PUBLIC HANDICAPE- sur RENDEZ VOUS - 2H

Venez rencontrer les animaux de la ferme, partager le quotidien d'une chèvre, goûter les fromages et les plantes aromatiques du jardin.

Durant cette demi-journée, les visiteurs pourront rencontrer les animaux de la ferme, découvrir le quotidien des chèvres mais aussi goûter les fromages et les plantes aromatiques. Tout cela en travaillant tous leurs sens (odorat, touché, ouïe, goût) sous des formes ludiques.

Les objectifs de la visite : Apaisement, Contact avec la nature, Apprentissage.

Les visiteurs seront accompagnés dans des lieux adaptés par des personnes formées. la ferme du Cabri au Lait est labellisée accueil tourisme et handicap.

groupe
140 €

N’hésitez pas à nous contacter pour toute autre demande, goûter d'anniversaire, enterrement de vie de jeune fille ou garçon, rencontre familiale..., nous vous établirons une proposition de programme et un devis.

Une ferme adaptée à tousLa journée à la ferme et ses activitésNotre pédagogie Réservez votre venue