

Ferme du Pic Saint Michel

- [Produits locaux](#)
- [Fromages et produits laitiers](#)
- [Produits locaux](#)
- [Viandes](#)



La Ferme du Pic Saint Michel vous propose :

- Fromages de chèvres :

> crottins frais, demi-affinés, affinés, séchons, bûches, bûches cendrées, petits cendrés, enrobés, battus aux herbes, faisselles, yaourts, tommes

Pour les enrobés, plusieurs parfums sont à découvrir : noix sésame, poivre poivron, poivre citron, 4 poivres, ou saveurs du jardin (mélange d'épices : estragon, céleri, ciboulette, persil, échalote, ail, oignon, tomate, etc.)

- Fromages de brebis :

> briques de brebis, yaourts par 4, yaourts 550g

- Viandes :

> terrines de chèvre, saucissons chèvre/porc, colis de cabri, colis d'agneau, colis de porc

Caractéristiques

Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 17h à 19h

Fermeture de fin novembre à fin janvier

Marchés : Lans en Vercors le samedi matin

Points de vente : magasin Bleu Vercors à Seyssins

Nous parlons
Français



Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre

<http://www.fermedupicsaintmichel.fr>

Contact

Marion ROCHAS
Yannick ROCHAS
contact@fermedupicsaintmichel.fr

Adresse

La Ferme du Pic Saint Michel
Les Girards
Vieille Route
38250
LANS EN VERCORS
[06 77 78 48 26](tel:0677784826)
contact@fermedupicsaintmichel.fr
Parc

Une belle complicité de nature et de culture

Des alpages du Nord aux coteaux ensoleillés du Sud, le Vercors, c'est d'abord toute une diversité de paysages où une faune et une flore exceptionnelles ont élu domicile... Terre d'union de l'homme avec la nature, le Vercors est aussi empreint de culture. C'est cette montagne étonnante de beauté et d'humanité que le Parc naturel régional du Vercors protège et valorise.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer l'adresse de courriel

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer