



DU 30
SEPTEMBRE
AU 1^{ER}
OCTOBRE
2017

AUTOMNE
à la ferme

EN ARDÈCHE

DÉCOUVREZ LES PRODUITS ET LES PLAISIRS
AUTOMNAUX DE LA VIE À LA FERME

Venez 
NOUS VOIR

bienvenue-a-la-ferme.com/ardeche
automne-fermier.com





LA FERME DU CHÂTAIGNIER

SAMEDI 30 SEPTEMBRE de 11 heures à 19 heures

Martine, Michel et Aurélien GRANGE

Le Roux - 07270 LAMASTRE

T. 04 75 06 30 19 / 06 11 57 32 20

Mail lafermeduchataignier@orange.fr

site web www.ferme-du-chataignier.com

LES + : parcours libre ou accompagné dans la châtaigneraie. Présentation de l'histoire de notre châtaigneraie, de son environnement, de notre famille.

PROGRAMME : visite, dégustation, goûters à la ferme.

Produits : fruits et légumes transformés : spécialités la châtaigne d'Ardèche AOP.



LES ESCARGOTS DES RESTANQUES

SAMEDI 30 SEPTEMBRE ET DIMANCHE 1^{ER} OCTOBRE de 10 à 12 heures et de 14 à 19 heures

Valérie DELABRE

Quartier Charbonnières - Route de Bourg Saint Andéol - 07700 SAINT REMÈZE

T. 04 75 98 86 75 / 06 07 16 06 42

mail valerie.delarbre@orange.fr

site web <http://escargotdesrestanque.wixsite.com/escargotdesrestanque>

LES + : visite de l'exploitation, dégustations et course d'escargots.

PROGRAMME : visite, dégustation.

Produits : Escargots cuisinés à la bourguignonne, à la persillade, à la provençale, à la graisse de canard, au court bouillon à l'apéritif ou réchauffés sur du riz ou des pâtes.



LA FERME AUBERGE DE JAMEYSSE

SAMEDI 30 SEPTEMBRE ET DIMANCHE 1^{ER} OCTOBRE

Catherine MONCHAL

Jameysse - 07570 DÉSAIGNES

T. 04 75 06 62 94

Mail fermeauberge.jameysse@orange.fr

site web www.fermeauberge-ardeche.fr

LES + : à la ferme auberge on cuisine nos produits : les légumes du potager, les volailles et les porcs sont élevés en plein air.

PROGRAMME : repas, visite.

Repas sur réservation samedi midi, samedi soir, dimanche midi.

Menu: charcuterie maison et salade verte, pintade et gratin de légumes, fromage et gâteau à la châtaigne (repas adulte 24,50 €, repas enfant 12,00 €).

Visite de la ferme à partir de 15 heures.



LA FERME AUBERGE LA BOMBINE

DIMANCHE 1^{ER} OCTOBRE de 10 heures à 18 heures

Philippe et Faty VINCENT

La Bombine - 07140 MONTSELGUES

T. 04 75 39 50 70 / 06 08 09 05 23

Mail philippe.vincent@nornet.fr

site web www.gitelabombine.com

LES + : visite libre de la ferme avec vente et dégustation des produits. Chaque inscription au repas comprend un ticket de tombola (lot : un agneau à emporter), possibilité pêche à la truite (prévoir votre matériel).

PROGRAMME : repas, visite, dégustation.

Repas sur réservation dimanche midi : cuisine de bœuf à la broche avec une tombola (30,00 € repas et tombola).

Produits : viande de porc, bœuf (aubrac), charcuterie, agneaux. Tous nos produits seront à la vente ce jour là.

