Horaires d'ouverture

	Du lundi au vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 Nov. au 31 Mars	10h-12h30 14h30-17h30	10h-13h	
Du 1er Avril au 30 Juin	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	
Du 1er Juil. au 31 Août	9h30 17h30	9h30 17h30	10h30 17h30
Du 1er Sept. au 31 Oct.	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	

- Ouvert toute l'année
- Visite sur réservation pour les groupes (à partir de 20 personnes)
- * Gratuité chauffeur et accompagnateur
- Visite en français ou en anglais
- Traductions disponibles :

Tarifs Groupes

- Formule dégustation collective gratuite
  Visite + assiettes collectives de fromages au lait cru (Livarot, Pont-l'évêque, Camembert de Normandie et Neufchatel).

- Formule dégustation 4 €/personne *
  Visite + assiettes individuelles de fromages au lait cru (de Livarot, Pont-l'évêque, Camembert de Normandie et Neufchâtel, du pain et un verre de cidre offert).

Moyens de paiement :

Conseils pratiques

- Visite conseillée le matin (sauf le vendredi)
- Prévoir environ 1h30
- Dernière visite à 16h
- Parking autocars
- Facilité d'accès aux personnes à mobilité réduite
- Boutique : nos produits sont à conserver au frais après leur achat.

Tel : 02 31 48 20 10
Mail : visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr
42 rue du Général Leclerc
14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE

Fromagerie E.Graindorge présente

Le Village Fromager

Découvrez les étapes de fabrication du Pont-L'Evêque et du Livarot AOP de Normandie

Collecte du lait directement à la ferme

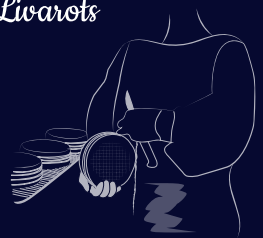
1

2 Analyse du lait en laboratoire

3 La fabrication (moulage, salage...)

4 Affinage en hâloirs et tri

5 Liage des Livarots



6 Emballage

Le Pays d'Auge est une terre propice à l'élevage des chevaux et des vaches normandes. Ici l'herbe est riche et idéale pour obtenir un lait de qualité. Ce n'est pas par hasard si le Livarot, le Pont-l'Évêque et le Camembert de Normandie sont nés ici.

La Fromagerie E. Graindorge, créée en 1910, vous accueille au sein du Village Fromager, dont l'architecture typique s'intègre parfaitement au paysage du Pays d'Auge.

La visite

Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont-l'évêque AOP de Normandie. Chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands, réalisés avec tout le savoir-faire des fromagers-affineurs Graindorge. Votre visite est accompagnée de vidéos et de panneaux explicatifs.

La dégustation

Profitez en fin de visite d'une dégustation de nos 4 fromages AOP de Normandie, pour découvrir tous les arômes de notre cher terroir.

La boutique

Terminez votre visite par un passage dans notre agréable boutique où vous trouverez une large gamme de nos fromages E. Graindorge et de produits du terroir normand.