

Nos produits sont transformés  
directement à la ferme.

Nous utilisons le lait  
de nos vaches  
et la crème produite sur

l'exploitation pour réaliser de  
délicieuses crèmes glacées, mais aussi du  
beurre, des yaourts, de la faisselle.

Tout cela sans conservateurs  
ni colorants artificiels.

Retrouvez notre actualité  
sur le site internet :

[www.glaces-76.com](http://www.glaces-76.com)

et

notre page Facebook :

**Ferme des Noisetiers Glace de la Ferme**



# Nos horaires

Le magasin est ouvert toute l'année :

le vendredi de 10h à 12h

et de 14h à 19h

le samedi de 10h à 12h

et de 14h à 17h

Nous acceptons les règlements :  
en espèce, chèque et carte bancaire



## CONSEIL

Pensez à prendre une glacière pour  
assurer la bonne conservation  
des produits pendant leur transport.

### FERME DES NOISETIERS

Elise et Mickaël Héron

270, route de la Chapelle du Hay

76190 BOIS-HIMONT

02 32 70 18 07

[glacedesnoisetiers@orange.fr](mailto:glacedesnoisetiers@orange.fr)

## Ferme des Noisetiers



La Ferme des Noisetiers est  
une exploitation agricole familiale  
depuis 3 générations,  
située au cœur du Pays de Caux.

L'activité de transformation  
a débuté en 2010,  
avec la production de crème, beurre,  
glaces et sorbets, pâtisseries glacées et  
désormais,  
yaourts, faisselle, et crèmes dessert.

Amateurs de produits locaux  
et authentiques,  
n'hésitez pas à venir déguster !



Notre atelier de  
transformation est  
**certifié ISO 9001**  
depuis 2015

Membre du réseau



## Les glaces

Amande	Menthe grains de
Bénédictine	chocolat
Beurre de cacahuètes	Miel
Café	Noisette
Calvados	Noix
Caramel au beurre salé	Noix de coco
Chocolat	Nougat de Montélimar
Chocolat blanc	Nutrème
Chocolat Noisette	Pistache
Citron meringué	Pain d'épices
Confiture de lait	Régisse
Crème brûlée	Rhum raisin
Fève de tonka	Spéculos
Fraise	Tiramisu
Grand Marnier	Vanille
Marrons glacés	Vanille noix de pécan

## Les sorbets

Abricot	Litchi
Agrumes	Mandarine
Ananas	Mangue
Banane	Mûre
Cassis	Myrtille
Cidre et pomme	Orange sanguine
Citron	Pamplemousse
Citron vert	Passion
Figue et anis étoilé	Poire
Fraise	Pomme
Fraise et framboise	Pomme et Calvados
Framboise	Rhubarbe et fraise
Fruits tropicaux	

*Et d'autres parfums à venir découvrir ...*

## Tarifs

Pot 100 ml .....	1,95 €
Bac 500 ml .....	4,50 €
Bac 1 litre .....	8,20 €
Bac 2,5 litres .....	18,20 €

## Les pâtisseries glacées :

<b>Vacherins</b>	6 parts .....	15,90 €
	8 parts .....	21,20 €
	10 parts.....	26,50 €
<b>Omelettes norvégiennes</b>	6 parts .....	17,40 €
	8 parts .....	23,20 €
	10 parts.....	29,00 €
<b>Petites verrines</b> (plateau de 12).....		18,75 €
<b>Moyennes verrines</b> 160 ml, l'unité.....		2,10 €
<b>Pyramide de boules</b> la boule .....		1,10 €
(2 à 3 boules par personnes, parfums au choix)		
Parfums des pâtisseries disponibles sur demande		

Nous réalisons également  
des pâtisseries glacées pour  
vos cérémonies ou repas de fêtes :  
baptêmes, communions,  
anniversaires...  
n'hésitez pas à nous consulter

**Attention**  
Afin d'obtenir entière satisfaction,  
pensez à passer vos commandes de pâtisseries  
au moins une semaine à l'avance.

Tarifs valables du 01/10/2021 au 30/09/2022

## Les autres produits laitiers :

Lait cru entier le litre.....0,75 €

### Crème crue entière

- 250 ml..... 1,90 €
- 500 ml.....3,80 €

Beurre cru 250gr .....2,80 €

- doux
- demi-sel
- salé au gros sel de Guérande

Yaourt brassé nature 125gr.....0,55 €

Yaourt brassé aux fruits 125gr ..0,60 €

Crème dessert 125 gr .....0,80 €

Faisselle 500gr.....2,50 €

### CONSEIL DEGUSTATION

Pensez à sortir vos glaces  
au moins 15 minutes  
avant leur dégustation

### Vous pouvez passer commande :

- par téléphone,
- par mail,
- au magasin

Vous trouverez également  
dans notre magasin :  
Biscuits, chips, cornets, oeufs, cidre,  
jus de pomme et fruits, bières  
confitures, coulis, savons, produits  
dans la région