

# Nos horaires

Le magasin est ouvert toute l'année sauf jour férié :  
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

## 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 !

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.fermedesnoisetiers.fr](http://www.fermedesnoisetiers.fr)

et

notre page Facebook :

Ferme des Noisetiers Glace de la

Ferme



Membre du réseau



## Les glaces

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

## 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	

## Tarifs

Pot 100 ml .....	2,00 €
Bac 500 ml .....	4,70 €
Bac 1 litre .....	8,50 €
Bac 2,5 litres .....	19,00 €

## Les pâtisseries glacées :

Gâteaux glacés : 6 parts.....	16,80 €
8 parts.....	22,40 €
10 parts.....	28,00 €
Omelettes norvégiennes : 6 parts .....	18,00 €
8 parts .....	24,00 €
10 parts....	30,00 €

Petites verrines (plateau de 12) ..... 19,00 €

Moyennes verrines 160 ml, l'unité ..... 2,10 €

Pyramide de boules 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.

## CONSEIL DEGUSTATION

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

Tarifs valables du 01/12/2023 au 30/06/2024

## Les autres produits laitiers :

Lait cru entier le litre ..... 0,85 €

### Crème crue entière

- 250 ml ..... 2,10 €
- 500 ml ..... 4,00 €

Beurre cru 250gr..... 3,00 €

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

Yaourt brassé nature 125gr ..... 0,55 €

Yaourt brassé aux fruits 125gr.. 0,65 €

Crème dessert 125 gr ..... 0,80 €

Riz au lait 125 gr ..... 0,80 €

Faisselle 500gr ..... 2,70 €

## Viande de veau

Nous commercialisons chaque mois de  
la viande de veau en colis ou au détail.  
Chaque veau est né et élevé sur la  
ferme au lait entier.

Possibilité de réserver à l'avance

## Vous pouvez passer commande :

- par téléphone,
- par mail,
- au magasin

Vous trouverez également  
dans notre magasin :

Biscuits, chips, cornets, cidre, jus de  
pomme et fruits,  
confitures, coulis, savons ...produits  
dans la région.