

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

et

notre page Facebook :

Ferme des Noisetiers

Glace de la



Membre du réseau



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 !

Les glaces

Amande	Menthe grains de
Bénédictine	chocolat
Beurre de cacahuètes	Miel
Café	Noisette
Calvados	Noix
Caramel au beurre	Noix de coco
salé	Nougat
Chocolat	Nutcrème
Chocolat blanc	Pistache
Chocolat noisette	Pain d'épices
Citron meringué	Régisse
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	4,80 €
Bac 1 litre	8,70 €
Bac 2,5 litres	19,40 €

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	2,20 €
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 01/07/2024 au 30/09/2024

Les autres produits laitiers :

Lait cru entier le litre 0,90 €

Crème crue entière

- 250 ml 2,20 €
- 500 ml 4,10 €

Beurre cru 250gr.....3,10 €

- 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 gr0,80 €

Faisselle 500gr 2,80 €

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, pâtes, farine,
quinoa, bières, terrines, miel, œufs,
neufchâtel ...produits dans la région.