

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 Ferme



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 chocolat
Bénédicte	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	Réglisse
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	4,90 €
Bac 1 litre	8,90 €
Bac 2,5 litres	19,60 €

Les pâtisseries glacées :

Vacherins :	6 parts	18,00 €
	8 parts	24,00 €
	10 parts.....	30,00 €

Omelettes norvégiennes :	6 parts.....	19,20 €
	8 parts.....	25,60 €
	10 parts	32,00 €

Petites verrines (plateau de 12)..... 20,00 €

Moyennes verrines 160 ml, l'unité..... 2,40 €

Pyramide de boules la boule

(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 jusqu'au 31/03/2026

Les autres produits laitiers :

Lait cru entier le litre0,90 €

Crème crue entière

- 250 ml.....2,30 €
- 500 ml..... 4,20 €

Beurre cru 250gr3,20 €

- doux
- demi-sel

• salé au gros sel de Guérande

Yaourt brassé nature 125gr.....0,60 €

Yaourt brassé aux fruits 125gr...0,68 €

Crème dessert 125 gr 0,80 €

Riz au lait 125 gr 0,80 €

Faisselle 500gr.....2,90 €

Viande de veau

Nous commercialisons chaque mois de la viande de veau en colis.

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.