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 BIENVENUE à la ferme

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - RÉALISATION : CARAMEL CRÉATION 76190 VALLIQUERVILLE / 76640 TERRES DE CAUX - 02 32 70 68 15

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, yaourts, faisselle, crèmes dessert, riz au lait.

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

Les glaces

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

Les sorbets

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

Tarifs

Pot 100 ml	2,00€
Bac 500 ml	5,00€
Bac 1 litre	9,50€
Bac 2,5 litres	20,00€

Les pâtisseries glacées :

Vacherins :	6 parts	18,30 €
	8 parts	24,40 €
	10 parts	30,50 €
Omelettes norvégiennes :	6 parts	19,80 €
	8 parts	26,40 €
	10 parts	33,00 €
Petites verrines (plateau de 12)		20,00 €
Moyennes verrines 160 ml, l'unité		2,50 €
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 jusqu'au 31/03/2027

Les autres produits laitiers :

Lait cru entier le litre ..... 0,90€

Crème crue entière
- 250 ml ..... 2,40€
- 500 ml ..... 4,60€

Beurre cru 250gr ..... 3,30€
- 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 ..... 3,00 €

Viande de veau

Nous commercialisons régulièrement
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.