

Informations pratiques

Horaires

	2 Nov. au 31 Mars	1er Avril au 30 Juin	1er Juillet au 31 Août	1er Sept. au 31 Octo.
Lundi à Vendredi	10h-12h30 14h30-17h30	9h30-13h 14h-17h30	9h30 17h30	9h30-13h 14h-17h30
Samedi	10h-13h	9h30-13h 14h-17h30	9h30 17h30	9h30-13h 14h-17h30
Dimanche		Juin 10h30-13h 14h-17h30	10h30 17h30	

- Ouvert toute l'année
- Visite sur réservation pour les groupes (à partir de 20 personnes)
- Visite en français et anglais
- Traductions écrites



Réservation en ligne



Tarifs Groupes

- **Formule dégustation collective gratuite**
Visite + assiettes individuelles de fromages au lait cru (Livarot, Pont l'Evêque, Camembert de Normandie et Neufchâtel)
- **Formule dégustation 3,30€/ personne***
Visite + assiettes individuelles de fromages au lait cru (Portions de Livarot, Pont l'Evêque, Camembert de Normandie et Neufchâtel, du pain et un verre de cidre offert)



*Gratuité chauffeur et accompagnateur
*Groupe de 20 personnes minimum

Conseils pratiques

- Visite conseillée le matin (sauf le vendredi)
- Prévoir environ 1h30 sur place
- Dernière visite à 16h
- Parking autocars
- Facilité d'accès aux personnes à mobilité réduite
- **Boutique** : nos produits sont à conserver au frais après leur achat.



Le Village Fromager



Visite de la
Fromagerie E. Graindorge
à Livarot



Fabricant et affineur depuis 1910

A la découverte des fromages
d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie

Le Village Fromager - La Fromagerie E. Graindorge

42 rue du Général Leclerc 14140 Livarot
Tél : (33) 02 31 48 20 10 - Fax : (33) 02 31 48 63 27
visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr

f Fromagerie Graindorge





Normandie, patrimoine et gastronomie

Evoquer la Normandie, c'est faire appel à nos sens : le bruit de la mer, la vue des pommiers en fleurs, le goût des produits du terroir. Le Pays d'Auge est une terre propice à l'élevage des chevaux et

des vaches normandes. Ici l'herbe est riche et idéale pour obtenir un lait de qualité. Ce n'est pas le hasard si le Livarot, le Pont l'Evêque et le Camembert de Normandie sont nés ici.

La Fromagerie E. Graindorge

Installée à Livarot depuis 1910, la fromagerie E. Graindorge est située au coeur du Pays d'Auge. La fromagerie perpétue le savoir-faire des fromages AOP normands depuis plus de 100 ans.



Le Village Fromager vous propose une visite unique de la fromagerie E. Graindorge à la découverte de la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie. Chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands, réalisée avec tout le savoir-faire des fromagers-affineurs E. Graindorge.



Le Village Fromager, en route pour une visite gourmande

Découvrez la fabrication des fromages à travers un couloir de galeries vitrées.



La fabrication



L'affinage



L'emballage

Nouvelle visite interactive et digitale

→ Bandes sonores, vidéos, panneaux, jeux interactifs

Dégustation des 4 Fromages AOP de Normandie

→ Livarot, Pont l'Evêque, Camembert de Normandie, Neufchâtel

