

Le Bar à Fromages

Terminez votre visite en découvrant les fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie grâce à une assiette de dégustations préparées spécialement pour vous.



Ouvert uniquement en Juillet et en Août - De 9h30 à 16h30 en continu

Ouvert toute l'année*
Open all year long*

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

. Visite GRATUITE
Free entrance

. Traductions :



. Conseillée le matin
pour voir la
fabrication (sauf le
vendredi)

Visit recommended
in the morning to see
the cheese making
process (except Fridays)

. Sur réservation
pour les groupes
Reservation for groups

* Journée continue en Juillet - Août.

* Dernière visite 30min avant la fermeture.

The last visit 30min before the closer.

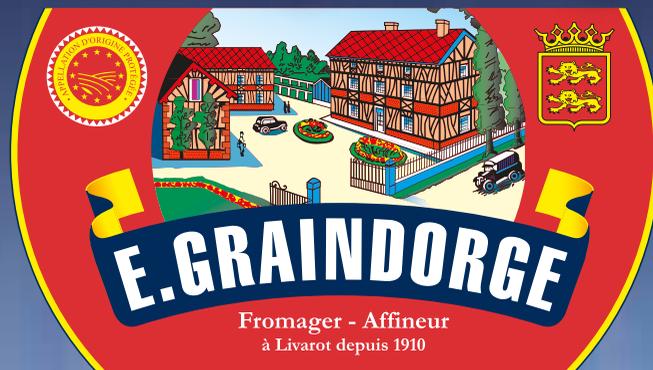
* 45min de visite - 45min of visit

PARKING    



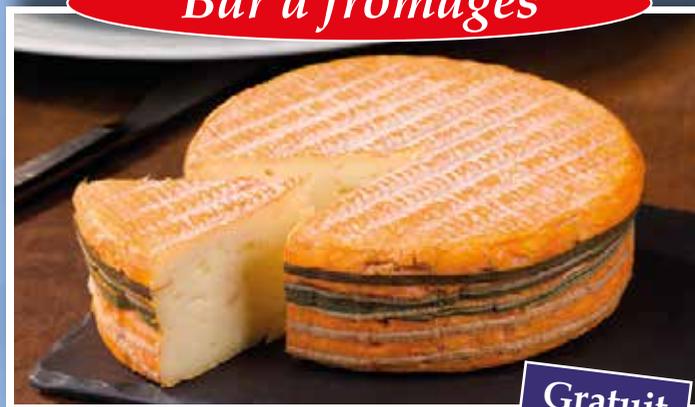
Le Village Fromager E.GRAINDORGE
42, Rue du Général Leclerc - 14140 LIVAROT
Tél.: (33) 02.31.48.20.10 - Fax: (33) 02.31.48.63.27
www.graindorge.fr - visite@graindorge.fr

Le Village Fromager



Visite de la Fromagerie E.GRAINDORGE à LIVAROT

Bar à fromages



Gratuit

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





Une passion depuis plusieurs générations

Créée en 1910 par Eugène Graindorge, fabricant et affineur de Livarot, la Fromagerie E. Graindorge est une entreprise située au coeur du Pays d'Auge.

Created in 1910 by Eugene Graindorge maker and refiner of Livarot cheeses, the cheese dairy E. Graindorge is firm located in the heart of the Pays d'Auge.



Le Village Fromager vous propose une visite unique de la Fromagerie E. Graindorge : à travers un couloir de galeries vitrées, le visiteur découvre les étapes de fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie.

Une visite ludique et interactive rythmée par des films, panneaux et jeux.

The Village Fromager offers you an inside tour of the cheese factory : a unique way to discover the Livarot and Pont l'Evêque cheese making process thanks to our viewing galleries.



Le Village Fromager...

... en route pour une visite gourmande

- Découvrez la fabrication des fromages à travers un couloir de galeries vitrées.
Discover how we make our cheeses.



Le moulage

Les caves d'affinage

L'emballage

- Une visite interactive sur 2000 m² : films, panneaux explicatifs et jeux
An interactive visite, 2000 m² of films, panels and fun



- Finissez votre visite par une dégustation de fromages AOP normands
Finish up with PDO Norman cheese tasting