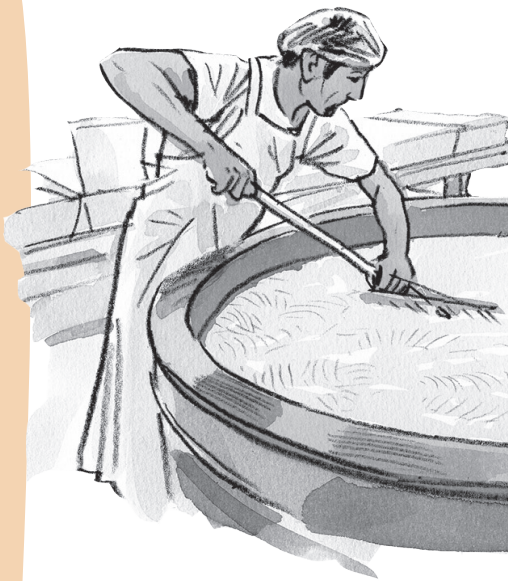
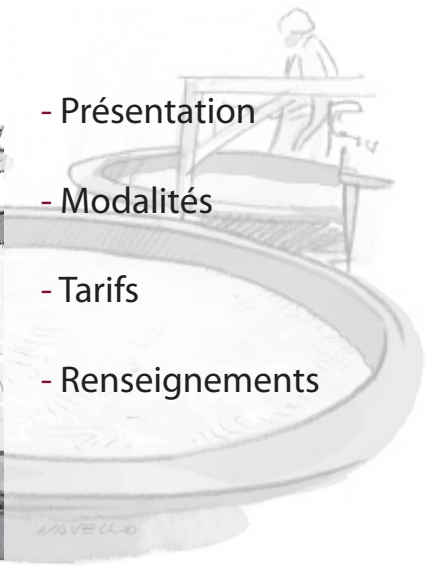




La visite de la fromagerie



- Présentation
- Modalités
- Tarifs
- Renseignements



Venez découvrir l'authentique fromage du Pays Nantais !



Notre fromagerie artisanale existe depuis 1880, au fil de ces décennies des générations de passionnés ont perpétué un savoir-faire afin de préserver le goût et l'authenticité du fromage. Cet amour de l'authenticité et du métier de fromager nous

le partageons à travers la visite guidée de notre fromagerie.

Pendant cette visite, les visiteurs découvrent notre atelier de production en activité. Nos fromagers transforment le lait et moulent les fromages sous leurs yeux.

Le fromage c'est aussi l'histoire d'une rencontre, d'un partage et d'une transmission. Nous proposons donc à nos visiteurs de découvrir ce patrimoine à travers notre musée dédié à l'histoire du fromage et du beurre. Les visiteurs se laissent guider par les descriptions et récits de notre exposition d'objets appartenant à 100 ans de fabrication artisanale. Nous terminons cette visite, pour le plus grand plaisir de nos papilles, par une dégustation dans notre boutique.



Modalités de la visite

Les visites ont lieu le matin uniquement du mardi au vendredi (hors juillet et août) sur réservation.

Il faut compter 1h00 à 1h15 de visite comprenant l'atelier de production, le musée et la dégustation.

Groupe de 20 à 60 personnes.

Réservation obligatoire par mail : boutique@curenantais.com avec confirmation 48h à l'avance du nombre de participants.

Accompagnateur, guide et chauffeur gratuit.



Tarifs de la visite

3€00 par personne

(visite + dégustation du fromage du Curé)

5€00 par personne

(visite + dégustation du fromage du Curé + 1 verre de vin)

6€00 par personne

(visite + dégustation du fromage du Curé + 1 Curé Nantais offert)

Paiement de la prestation le jour de la visite

Pas de tarif dégressif

Pas d'escompte en cas de règlement anticipé

La fromagerie se trouve au cœur du Pays de Retz.

Pour une excursion plus longue, nous vous proposons de découvrir les autres sites touristiques. Possibilité de jumeler la visite avec la visite d'une autre entreprise à proximité.



www.lafraiseraie.com



La petite maison dans la prairie

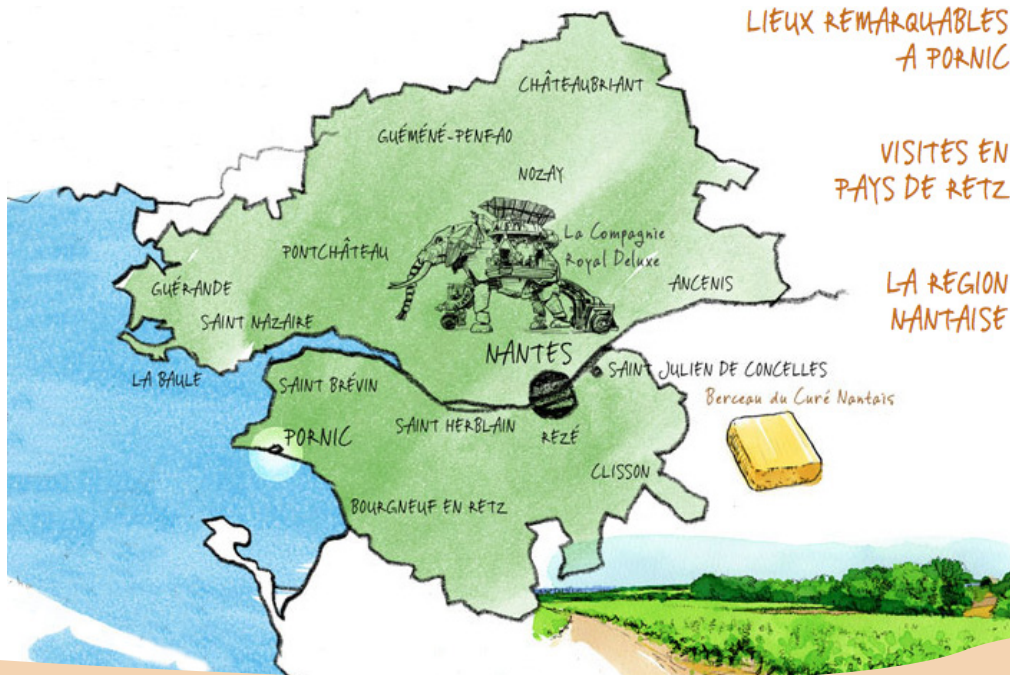


www.biere-pornic.com



Faïencerie de Pornic

www.faiencerie-pornic.fr



Le Curé Nantais c'est aussi une boutique, où vous trouverez :



Du fromage

Une grande variété de fromages de toute la France et d'ailleurs.



Une cave à vin et alcools

Plus de 500 vins, plus de 110 whiskies, plus de 50 rhums et des sommeliers-conseils pour vous servir.



Des produits régionaux

De savoureux produits qui reflètent le savoir-faire de toute une région.



Des plateaux de fromages

Composition de plateaux avec les fromages de la boutique sur demande selon ses envies.

et des évènements...



Soirées thématiques vins et fromages

Cours d'oenologie

Accueil séminaire





La boutique est ouverte du mardi au samedi de 9h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h00 et les lundis en juillet et août.



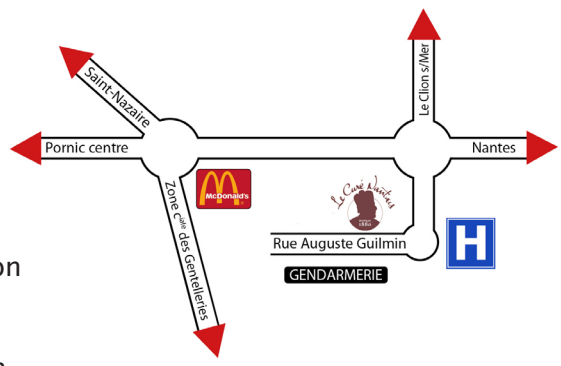
Accès handicapé



Toilettes à disposition




Parking à disposition



Tél. 02 40 82 28 08 - boutique@curenantais.com
 16 rue du Docteur Auguste Guilmin 44210 Pornic
www.curenantais.com



 Rejoignez nous sur Facebook

