



Visite guidée

- Guided Tours
- Führung



Durée : Une heure environ.
 DE PÂQUES AU 11 NOVEMBRE :
 Dimanche et jours fériés : **11 h**
 JUILLET - AOÛT :
 Samedi, dimanche, lundi, mardi,
 mercredi et jours fériés : **11 h**



Duration: approx 1 hour.



Dauer: ca. 1 Stunde.

FROM EASTER TO NOVEMBER 11:
 Sunday and bank holidays at **11am**

VON OSTERN BIS 11. NOVEMBER:
 An Sonn- und Feiertagen um **11h**

FROM JULY TO AUGUST:
 Saturday, Sunday, Monday, Tuesday,
 Wednesday and bank holidays at **11am**

JULI-AUGUST:
 Samstags, sonntags, montags, dienstags,
 mittwochs und feiertags um **11h**

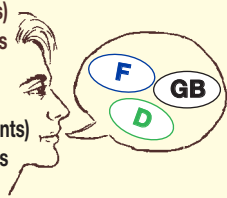


TARIFS INDIVIDUELS INDIVIDUAL RATES / EINTRITTSPREIS

18 ans et + 6,50 €
 de 8 à 17 ans 4,50 €
 - de 8 ans (accompagnés de leurs parents) Gratuit

Tarifs groupes (+ de 22 personnes)
 nous contacter pour RDV, horaires
 et tarifs au 02 35 27 14 02

For group rates (over 22 participants)
 by appointment, please contact us
 tel : 00 33 2 35 27 14 02

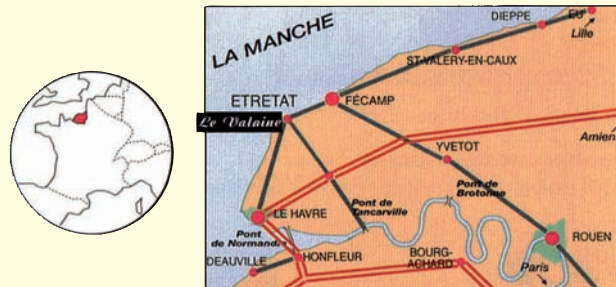
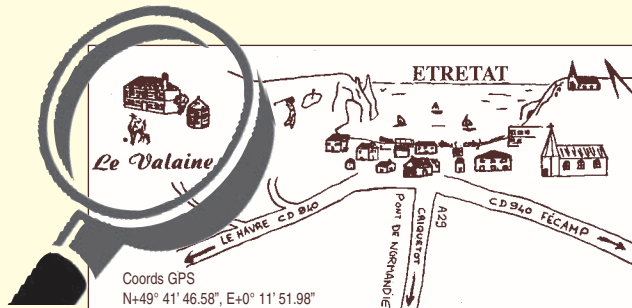


Le Valaine

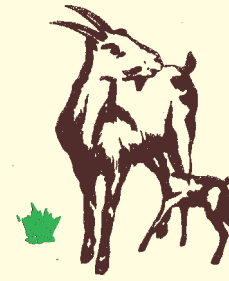
Route du Havre
 76790 ÉTRETAT
 Tél. 02 35 27 14 02
 Fax 02 35 29 23 92
 E-mail : levalaine@wanadoo.fr
 www.levalaine.com



La destination de votre séjour !



A BIENTÔT ! SEE YOU SOON ! BIS BALD !



Le Valaine®



goûtez notre nature



- Visite guidée
- Boutique



- Guided Tour
- Retail Shop



- Fachgemäße Führung
- Geschäft



Un voyage au bout de la gourmandise

ÉTRETAT



2014 : Le Valaine, Faits d'Eaux !


Partenaire Officiel du Festival « Terre d'Eaux »

Imprimeries SMAG & Centrale Le Havre - LE VALAINE Reproduction Interdite - Clichés D. DOIGNON, B. DHERBECOURT, Ph. DEBIEUFRE, Studio J.L. MOYNE, Eric BRUNELVAL



Le Valaine



 Production artisanale et naturelle réalisée dans des équipements rationnels et modernes.

Dans un lieu chargé d'Histoire, nous vous exposerons la Vie de nos animaux, nos techniques d'élevage et d'alimentation, le cheminement du lait et ses transformations en fromagerie.

Une découverte de Notre Produit vous sera proposée en fin de Visite.

Le Valaine



Traditional "natural" production in rational modern facilities.

In a splendid historic setting, we describe the life of our animals, our breeding and feeding techniques, the processing of our milk and cheese making.

The tour ends with a chance to sample our products.

Le Valaine



Handwerksbetrieb mit zweckmäßigen und modernen Anlagen zur Herstellung von Naturerzeugnissen.

An diesem geschichtsträchtigen Ort erfahren Sie alles über unsere Tiere, die Zucht- und Fütterungstechnik und die Verarbeitung von Milch in der Käserei.

Am Ende der Besichtigung laden wir Sie zu einer Kostprobe ein.



• Boutique

- Retail Shop
- Geschäft



Tous les jours



Every day



Jeden Tag

9h00 - 12h30 / 9am - 12:30 pm

14h30 - 19h00 / 2.30 pm - 7 pm

CHEVRE FERMIER « LE VALAINE »

de Mars à Novembre

Le Valaine farmhouse cheese
from March to November

Ziegenkäse Le Valaine vom Hof
von März bis November

GLACES «MAISON» : LES CAPR'ICE

Our own Capr'ice ice cream

Hausgemachtes Eis : Les Capr'Ice

CIDRE FERMIER TRADITIONNEL

Traditional farmhouse cider

Apfelwein nach traditioneller Art

TERRINE DE CHEVREAU AU CALVADOS

Kid pâté with Calvados

Ziegenkitzterrine mit Calvados

LES CHOCOLATS DU VALAINE (8 saveurs)

TU CRAQUES ! Tu croques !! TU FONDS !!!

Le Valaine chocolate (8 flavours)

Edle ! Hausgemachte Schoco-Pralinen
(8 Geschmacksrichtungen)



Le Valaine "chèvre fermier"®



Les "Capr'Ice"®



Les chocolats du Valaine®

