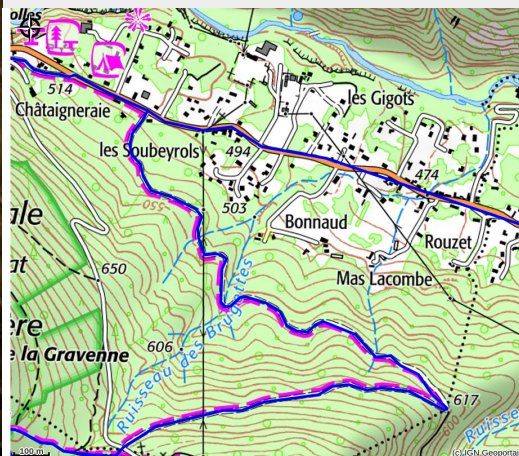


Chèvrerie le Clos de Bonnaud

Ardèche des Sources et Volcans



Crédit photo : Montpezat sous Bauzon - Chèvres au Clos Bonnaud ©S.BUGNON (©S.BUGNON)



Passez un moment agréable et instructif à visiter la ferme et faire vos provisions de produits fermiers. Fromage de chèvre fermier.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

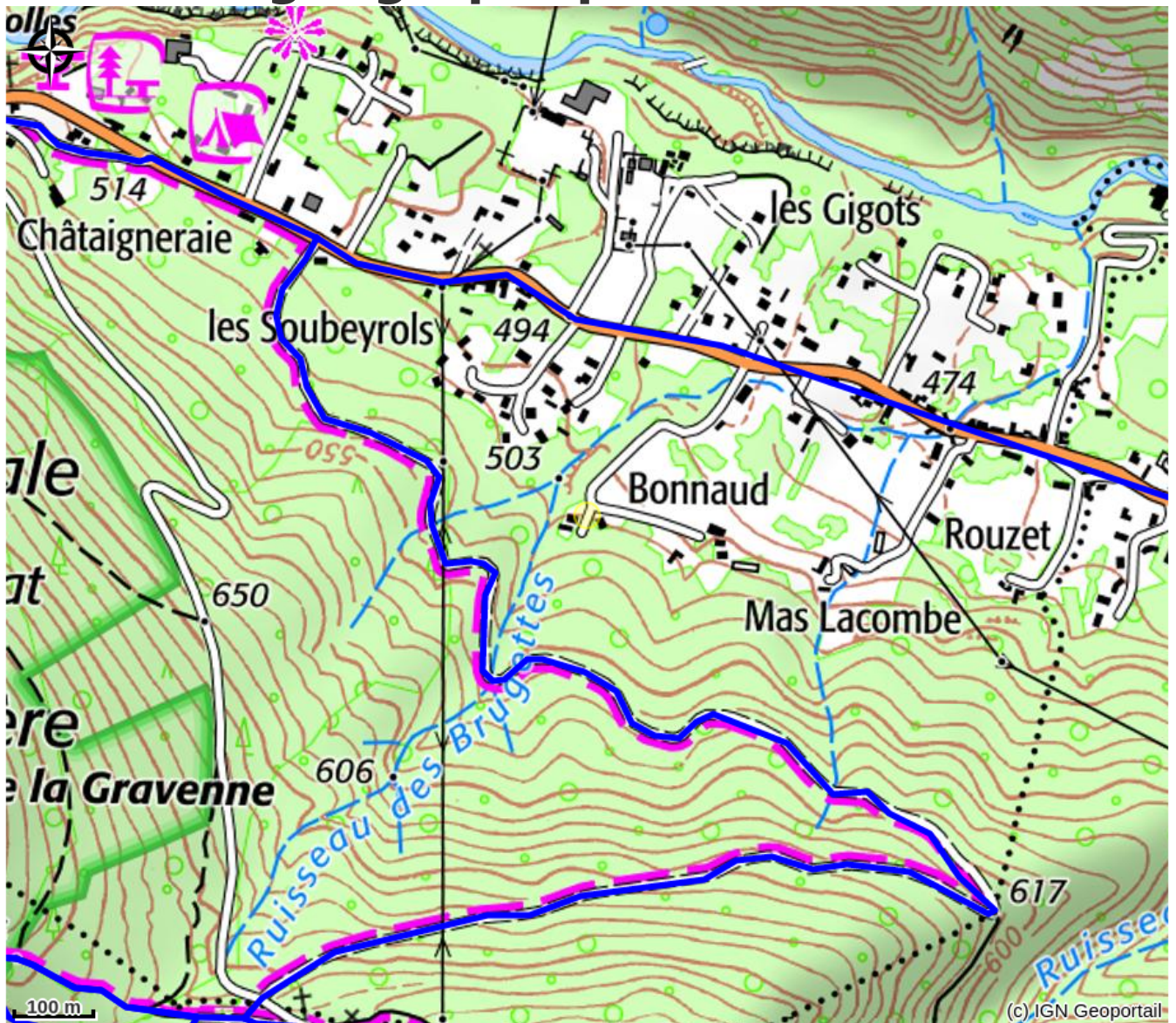
Description

Vente directe à la ferme de la mi-mars à novembre, tous les matins de 10h30 à 12h30.

En période estivale: visite tous les lundis de 10h30 à 12h30 (uniquement sur réservation). Munissez vous de chaussures fermées et d'un chapeau.

Retrouvez la gamme de fromages sur le marché estival de Chirols les vendredis en fin d'après-midi.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Fermé temporairement.

Services:

Vente à la propriété, Boutique, Visites gratuites, Visites guidées, Service ambulancier, Accessible en poussette

Accès:

À la sortie de Champagne (commune de Montpezat / s Bauzon) en direction de Montpezat, faire 15 mètres et prendre à gauche, panneau chèvre rose à l'entrée du chemin de la Maze. Contourner les prés puis prendre à gauche, la ferme est au bout).

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sources & Volcans le 14/11/2024

Contact

Le Clos de Bonnaud

La Maze

07560 Montpezat-sous-Bauzon

Tél. 06 67 85 80 03

gascoin.magali@bbox.fr

<https://sourcesvolcans.com/chevrerie-le-clos-de-bonnaud>