

# Horaires d'ouverture

	Du lundi au vendredi	Samedi	Dimanche
Du 2 Nov. au 31 Mars	10h-12h30 14h30-17h30	10h-13h	
Du 1er Avril au 30 Juin	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	
Du 1er Juil. au 31 Août	9h30 17h30	9h30 17h30	10h30 17h30
Du 1er Sept. au 31 Oct.	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	

■ Ouvert toute l'année / sur consultation les jours fériés

■ Visite sur réservation pour les groupes (à partir de 20 personnes).

■ \* Gratuité chauffeur et accompagnateur

■ Visite en français, sous titrées en Anglais et en Allemand

■ Traductions disponibles :



La Fromagerie E. Graindorge présente

# Le Village Fromager

## Tarifs Groupes

■ Formule dégustation collective gratuite

Visite + assiettes collectives de fromages au lait cru (Livarot, Pont-l'Évêque, Camembert de Normandie et Neufchâtel).

■ Formule dégustation individuelle: 4,20 €/personne\*

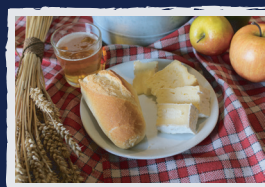
(réservée aux groupes de plus de 20 personnes)

Visite + assiettes individuelles de fromages au lait cru (Livarot, Pont-l'Évêque, Camembert de Normandie et Neufchâtel, du pain et un verre de cidre offert).

■ Possibilité de prévoir la formule «assiettes individuelles»

aux groupes de moins de 20 personnes : tarif forfaitaire de 84€.

Moyens de paiement :



## Conseils pratiques

- Visite conseillée le matin (du mardi au samedi)
- Prévoir environ 1h30
- 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.



Tel : 02 31 48 20 10

Mail : [visite@graindorge.fr](mailto:visite@graindorge.fr) - [www.graindorge.fr](http://www.graindorge.fr)  
42 rue du Général Leclerc 14 140 LIVAROT PAYS D'AUGE



**NOUVEAUTÉS**

NOUVELLE VISITE VIDÉO-GUIDÉE  
NOUVELLE SALLE CAMEMBERT DE NORMANDIE





# Découvrez les étapes de fabrication du Pont-L'Évêque et du Livarot AOP de Normandie



Collecte du lait directement à la ferme

1



Analyse du lait  
en laboratoire

2



La fabrication  
(moulage, salage...)

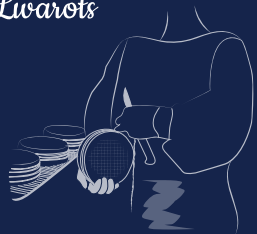
3

4

Affinage en  
hâloirs et tri

5

Liage des Livarots



6

Emballage



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 par hasard si le Livarot, le Pont-l'Évêque et le Camembert de Normandie sont nés ici.



La Fromagerie E. Graindorge, créée en 1910, vous accueille au sein du Village Fromager, dont l'architecture typique s'intègre parfaitement au paysage du Pays d'Auge.



## La visite

Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont-l'Évêque AOP de Normandie. Chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands, réalisés avec tout le savoir-faire des fromagers-affineurs Graindorge.



## Les nouveautés

Redécouvrez la visite avec nos nouvelles vidéos explicatives et découvrez la toute nouvelle salle immersive présentant la fabrication de notre Camembert de Normandie AOP.



## La dégustation & La boutique

Profitez en fin de visite d'une dégustation de nos 4 fromages AOP de Normandie, puis terminez votre visite par un passage dans notre agréable boutique où vous trouverez une large gamme de nos fromages E. Graindorge et de produits du terroir normand.