

Ouverture de la boutique :

du mercredi au samedi de 14h à 17h30
(ouverture variable selon la saison)

Contact

Ferme de la Haizerie
La Fosse
14400 VAUX-SUR-AURE

02 31 92 46 44
glacelahaizerie@vyv3.fr

  @Ferme de la Haizerie

La Passerelle Verte

ÉTABLISSEMENT ET SERVICE
D'ACCOMPAGNEMENT PAR LE TRAVAIL

GRUPE **vyv**

vyv | Normandie

normandie.vyv3.fr

L'ESAT La Passerelle Verte est géré par VYV³ Normandie.

VYV 3 Normandie – 17 avenue de la Libération 76045 Rouen Cedex 1. Union de mutuelles
régie par le Livre III du Code de la Mutualité. N° SIREN 794 994 277. N° APE 6512Z. Crédits photos : © Freepik

Établissement
mutualiste
GRUPE **vyv**

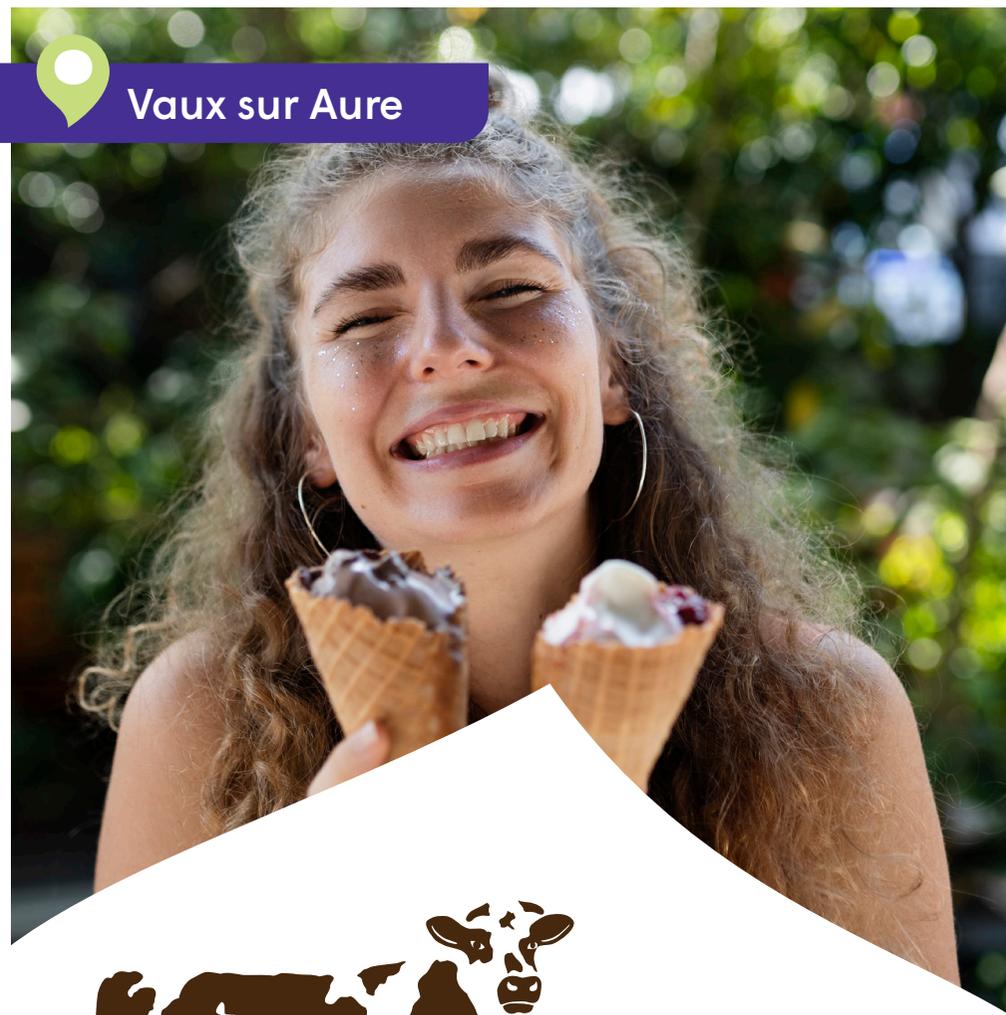


Ne pas jeter sur la voie publique.

Imprimé en France



Vaux sur Aure



Ferme de la
Haizerie

À la ferme de la Haizerie,
on cultive le goût du vrai.

Nos glaces artisanales sont
préparées avec soin par celles
et ceux qui font vivre la ferme.

Plus de 80 parfums à découvrir ! Classiques, fruités, originaux, fondants et rafraîchissants...

*selon la saison et les stocks disponibles

CRÈMES GLACÉES

Amande-miel, banane, banane chocolat, café, calvados, cannelle, caramel beurre salé, châtaigne*, chocolat, chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noisette, crème brûlée, fromage blanc, gingembre, gianduja, grand marnier, menthe chocolat, noisette, noix de coco, nougat, nutcrème, pain d'épices, pistache, praliné, réglisse, rhum-raisins, rose, teurgoule, tiramisu au miel, spéculoos, sablés d'asnelles, vanille, vanille amaranas, vanille coulis de fraise, violette, yaourt framboise.

SORBETS

Abricot*, agrumes, ananas*, banane, cassis, citron, figue, fraise, fraise basilic, framboise, fruits des bois, fruits tropicaux, fruits du verger, litchi*, mandarine*, mangue*, melon*, mûre*, myrtille*, orange, orange miel, pamplemousse, passion abricot, pêche*, poire*, pomme, pomme au cidre, pomme tatin, rhubarbe.

GLACES pour diabétiques

Abricot, cassis, cerise griotte, chocolat, fraise, framboise, mangue, melon, mûre, myrtille, passion, pistache, poire, pomme, vanille.



Vente et dégustation, sur place ou à emporter !

Une fabrication locale, en circuit court

Ces glaces sont préparées avec ce que la nature, les saisons et les producteurs locaux nous offrent de meilleur.

Nos ingrédients secrets ? Notre lait, une crème fraîche riche et savoureuse que nous transformons directement à la ferme. Chaque parfum est réalisé en petite quantité, avec des produits de saison, souvent locaux : caramel d'Isigny, miel, sablés d'Asnelles, fruits du verger...

La Haizerie, c'est bien plus qu'une ferme.

C'est aussi un ESAT, où des travailleurs en situation de handicap participent activement à chaque étape : la traite, le soin aux animaux, l'entretien de l'espace agricole, la fabrication de la crème et des glaces.

Acheter nos glaces, c'est soutenir nos travailleurs de l'ESAT, valoriser une production locale, responsable et inclusive.



Elles se présentent sous différentes formes :

- à la boutique, en cornet ou en pot,
- à la maison, en bacs de 500 ml ou 1 litre,
- en version festive : verrines, pâtisseries glacées, bûches de Noël...