

Le Bar à Fromages

Terminez votre visite en découvrant les fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie grâce à une assiette de dégustation préparée spécialement pour vous.



Les glaces

Tout l'été, retrouvez les glaces à la crème fraîche E. Graindorge. Onctueuses et savoureuses, elles vous sont proposées en plusieurs parfums.

Ouvert uniquement en Juillet- Août de 9h30 à 16h30 en continu !

Ouvert toute l'année*

Open all year long*

	Lundi à Vendredi	Samedi	Dimanche
2 Nov. au 31 Mars	10h-12h30 14h30-17h30	10h-13h	
1er Avril au 30 Juin	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	Juin 10h30-13h 14h-17h30
1er Juillet au 31 Août	9h30 17h30	9h30 17h30	10h30 17h30
1er Sept. au 31 Octo.	9h30-13h 14h-17h30	9h30-13h 14h-17h30	

• Visite gratuite - Free entrance

• Traductions :



• Conseillée le matin pour voir la fabrication (sauf le vendredi)

Visit recommended in the morning to see the cheese making process (except fridays)

• Sur réservation pour les groupes

Reservation for groups

* Journée continue en Juillet - Août.

* Dernière visite 30min avant la fermeture.

The last visit 30min before the closer.

45min de visite - 45min of visit



Le Village Fromager



Visite de la Fromagerie E. Graindorge à Livarot



Gratuit

A la découverte des fromages d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie

Traductions disponibles



Le Village Fromager E. Graindorge
42, Rue du Général Leclerc - 14140 LIVAROT
Tél.: (33) 02.31.48.20.10 - Fax: (33) 02.31.48.63.27
www.graindorge.fr - visite@graindorge.fr

Fromagerie Graindorge





L'art d'un savoir-faire depuis 1910



Créée en 1910 par Eugène Graindorge, fabricant et affineur de Livarot, la Fromagerie E. Graindorge est située au cœur du Pays d'Auge.

Created in 1910 by Eugene Graindorge, maker and refiner of Livarot cheeses, the cheese dairy E. Graindorge is a firm located in the heart of the Pays d'Auge.

La Fromagerie E. Graindorge



Le Village Fromager vous propose une visite unique de la fromagerie E. Graindorge à la découverte de la fabrication du Livarot et du Pont l'Évêque d'Appellation d'Origine Protégée de Normandie. Chaque salle vous plonge dans une étape différente de la fabrication des fromages normands, réalisée avec tout le savoir-faire des fromagers-affineurs E. Graindorge.

The Village Fromager offers you a unique visit of the cheese factory E. Graindorge to discover the manufacture of Livarot and Pont l'Évêque Protected Designation of Origin in Normandy. Each room plunges you into a different stage of the Norman cheese making.



Le Village Fromager, en route pour une visite gourmande

Découvrez la fabrication des fromages à travers un couloir de galeries vitrées.



La fabrication



L'affinage



L'emballage

Nouvelle visite interactive et digitale

New interactive and digital tour

- Bandes sonores, vidéos, panneaux, jeux interactifs
- Soundtracks, videos, panels, interactive games



Dégustation des 4 Fromages AOP de Normandie

Tasting of 4 PDO norman cheeses

- Livarot, Pont l'Évêque, Camembert de Normandie, Neufchâtel

