

Fromagerie de Mussy

Stéphanie Callewaert vous propose de découvrir son établissement (galerie de visite libre et vidéo de la production), la fabrication du Chaource AOP artisanal et celle du fromage blanc moulé à la louche. Ils vous feront également connaître d'autres spécialités : Délice de Mussy, véritable Mussy, Mussy Sec, Lys de Champagne-Ardenne, Musséen et autres délicatesses fromagères.

Groupe : La fromagerie de Mussy propose des visites guidées uniquement pour les groupes au-delà de 20 personnes. Réservations directement auprès de la fromagerie.

Particuliers : pas de visite guidée, visite libre. Attention pas de fabrication le week-end

OUVERTURE :

le lundi de 9h à 12h30

du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h30

le dimanche de 9h à 12h30 (d'avril au 5 novembre)

Les jours fériés de 9h à 12h30 (sauf le 25 décembre et le 1er janvier)





Labels

- Agriculture Biologique
- Appellation d'origine contrôlée
- Appellation d'origine protégée (AOP)
- Circuit des saveurs
 - France Passion
- Indication Géographique (INPI)

Équipements

- Parking autocar

Services

- Vente à emporter
- Vente à la propriété
- Visites groupes guidées

Tarifs

- Groupe : 3 - 60 €*

* Plus de précisions sur le site internet.

Contact

Adresse : 30 route des Maisons-lès-Chaource
10210 Chaource

Téléphone : +33 (0)3 25 73 24 35

Email : chaource@fromageriedemussy.fr

Site internet : fromageriedemussy.fr

