Circuit N°3

Vercors

11 **Elevage de chevaux Mérens, visite et découverte de la vie des chevaux en troupeau. Etalon, juments. Démonstrations équestres.**

Les Ecuries du Col de l'Arc - Cendrine, Gilles et Elora CAVALLI
Les Hérauds - 2625 Vieille route - 38250 LANS-EN-VERCORS
06 21 51 57 57 - 06 16 65 21 62 - cendrine.cavalli@gmail.com

> *Démonstrations équestres, baptêmes à poneys.*

12 **Fromages et produits laitiers de chèvre et de brebis : frais, affinés, enrobés, tommes, faisselles, yaourts, terrines, saucissons.**

Ferme du Pic St Michel - Marion et Yannick ROCHAS
Les Girards, Vieille Route - 38250 LANS-EN-VERCORS
06 95 01 05 52 - contact@fermedupicsaintmichel.fr
www.fermedupicsaintmichel.fr

> *Les 2 jours : traite en public à 16 h 30 avec démonstration de taille des onglons (11 h), jeu de la chèvre mystère. Petite restauration à emporter.*

Accueille :

Ferme de la Sure - *Justine DURAND*
06 75 45 67 96 - fermedelasure@gmail.com
Viande de bœuf et d'agneau.

O'Lait du Vercors - Ferme de la pierre blanche - *Eric et Florence JASSERAND*
06 74 62 31 26 - olaitduvercors@orange.fr - www.olaitduvercors.fr
O'lait du vercors
Crèmes glacées, glaces, yaourt nature, bi-couche aux fruits, crèmes dessert.

Ferme de la Grand Mèche - *Pierre GUILLOT*
06 89 18 72 62 - fromageriedelagrandmeche@gmail.com
Bleu du Vercors Sassenage AOP, St Marcellin IGP

13 **Cosmétiques et compléments alimentaires bio au lait de jument du Vercors.**

Perle de Jument - Mélanie et Laurent BARAS
Haras du Vercors - 523 chemin des Girards - 38250 VILLARD DE LANS
06 67 82 33 11 - perledejument@gmail.com
www.perle-de-jument.com

> *Caresses aux poulains, restauration et goûter les 2 jours.*

15 **Elevage d'higland Cattle, bisons d'amérique, ferme pédagogique. Viande de boeuf Higland, bison, porc, charcuterie.**

Ferme des Prés Lauzés - Lilian ROCHAS, Caroline PISA
102 Chemin de Cochet - 38112 MEAUDRE
06 71 98 88 73 - 04 76 46 07 23 - fermedespreslauzes@gmail.com
www.fermedespreslauzes.fr

> *Restauration les 2 jours à emporter : Barbecue (saucisses de bison, de boeuf, de porc) et frites.*

Accueille l'artisan :

Brasserie Skaven
Nicolas MASCLET et Sébastien FOURNIER
04 75 47 77 23 - brasserie.skaven@gmail.com
@Brasserie Skaven
Des bières qui sortent des sentiers battus, mêlant tradition et caractère. Ici tout est fait à la main du brassage à l'embouteillage.