

FERME PILLET

NOUVEAU
Séjours à thème
NORMANDIE

Berville en Caux - 76



Sortez des sentiers
avec
la Ferme Pillet !

Atelier Cuisine de Cheu Nous

150 €/pers

3 jours - 2 nuits en pension complète - du Mercredi au Vendredi - Prix/pers base chambre double



Mercredi : arrivée à la Ferme dans l'après midi. Accueil par la visite de la ferme et le verre de l'amitié. Dîner en table d'hôte et nuit à la ferme

Jeudi : Petit déjeuner puis départ pour le marché avec Marie Odile (Fontaine le Dun), achat de tous les produits du terroir, légumes sur le marché du village, crème, beurre et lait à la ferme voisine. Déjeuner dans un bistrot de campagne (la Chapelle sur Dun). 14 h atelier cuisine. Préparation du repas, Marie Odile vous dévoile ses recettes de cuisine simples mais typiques. Dîner avec les plats préparés pendant l'atelier et nuit à la ferme

Vendredi : Petit déjeuner et départ.

A la rencontre des gens d'ici...



Terroir...sortez des sentiers battus

180 €/pers

4 jours - 3 nuits en pension complète- du Lundi au Vendredi - Prix/pers base chambre double

- **Lundi** : arrivée à la Ferme dans l'après-midi. Accueil par la visite de la ferme et le verre de l'amitié. Dîner en table d'hôte et nuit à la ferme.

- **Mardi** : visite privative de l'atelier Annie Vérité. Vous serez reçus dans sa maison (de maître !) qui abrite une petite brocante (toiles de lin, linge ancien...des oeuvres d'arts)...

...et un atelier de couture/création des doigts de fée ! C'est une adresse incontournable que seuls les gens d'ici connaissent. Accueil avec cidre fermier et gâteau maison.

- Visite du Carrefour du Lin (lieu d'exposition sur le lin). Vous aurez accès à toutes les vitrines des artisans locaux qui travaillent le lin et à la culture du lin

- déjeuner dans un bistrot de campagne à Doudeville. Menu de l'ardoise

- Visite de la ferme et chèvrerie St Cosme (balade en attelage à l'ancienne avec des chevaux boulonnais, un bon moyen de découvrir le patrimoine cauchois, élevage et fabrication de fromages de chèvres de Damien Faucon. Vente de fromages de chèvre (spécialité "le galet d'Albâtre" et feuilletés).

- **Mercredi** : marché de Veules les Roses, cressonnières, le plus petit fleuve de France

- déjeuner dans un bistrot de campagne à la Chapelle sur Dun. Cuisine familiale et authentique. Menu de l'ardoise. Déjeuner au coude à coude.

- Ferme au Fil des Saisons (visite à 14 h), Visite guidée de l'exploitation à la découverte de la culture du lin suivie d'une dégustation de produits fermiers.

- Dîner en table d'hôte et nuit à la ferme

- **Jeu**di : petit-déjeuner et départ.

Retour aux sources ...

La Ferme Pillet c'est :

- 10 gîtes de 2 à 6 pers.
- (250 à 500 € la semaine)
- (40 à 80 €/jr le week-end)
- 4 chambres d'hôtes

(50 € la chambre et 20 €/repas boissons incluses)



Chambres & Tables d'Hôtes

70 Couchages

30 Couverts en Repas Champêtre

Boutique : vente de produits locaux sur place ou sur internet (articles en lin, confitures, cidre...)

Ferme Pillet - 212 Rue de la Ferme - 76560 BERVILLE EN CAUX

Marie Odile & Jean Pierre Vandecandelaere

Tel : 02 35 96 17 36 - 06 14 14 70 14

courriel : contact@ferme-pillet.com

En savoir plus, plan d'accès, tarifs, actualités, séjours golf entre amis :

www.ferme-pillet.com

