

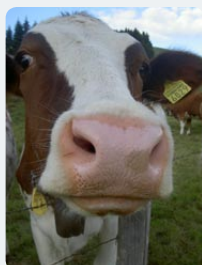
Le vuipay

Les Paccots



Préalpes sans Frontière
Voralpen ohne Grenzen

éditions randonature - collection aventure à la ferme




www.randonature.ch
Concept et réalisation technique



- 18 cochons
- 35 génisses
- 32 vaches

NOS ANIMAUX

Le chalet dispose d'une étable, place pour les porcs intérieur et extérieur, chambre à lait, local de fabrication et d'une cave à fromage. Sur la partie ouest du chalet se trouve la buvette ainsi qu'une terrasse. L'ouverture est 7 jours sur 7, de 9 heures à 23 heures. Pour la fête du 1er août, nous organisons une soirée champêtre et dès 21h un feu d'artifice.



Située au pied de Teyssachaux à 1478 m, nous avons une magnifique vue sur la Dent-de-Lys, la Cape au Moine et le Vanil des Artses.

Le vuipay

Tel. +41 21 948 04 32 / +41 21 948 84 82

CONTACT

Accès:
En voiture: sortie autoroute Châtel-St-Denis, les Paccots, route de la Dent-de-Lys, 2 km après la buvette de Saletta, terminus de la route, 13 km depuis Châtel
A pied: 1h30 depuis les Paccots en passant par le patinage Vuipay-Dessous, 45 minutes depuis la buvette les Moilles en passant par Vieille-Chaux et col de Belle-Chaux, 2 h depuis Moïsson
Accès possible pour les personnes en chaise roulante.
Place de jeux pour les enfants

- Spécialités:**
- Fabrication du Gruyère AOC (5h30 rentrée des vaches, 6h00 traite des vaches, 7h30 début de la fabrication du Gruyère AOC, 9h30 sortie du fromage, 9h45 fabrication du sérac et tommes, 10h30 sortie du sérac. (Possibilité d'assister à la fabrication et dégustation du fromage sur réservation.)
 - Vente de produits du terroir "maison".
 - Restauration (Fondue moitié-moitié, vacherin, croûte au fromage; macaroni à la crème; rôsti maison avec jambon; côtelette ou lard; assiettes froides; tommes, fromages, viandes séchées
 - Desserts maison (tarte vin cuit, tarte à la crème, meringues, coupe fruits selon saison et glace)