



Ferme de la Barbarandière

Vente de produits de la ferme

Séverine et Jean-François **BAJARD**

71800 COLOMBIER EN BRIONNAIS

Fax/Tél. 03 85 84 55 71

Portable 06 30 86 06 65

jean-francois.bajard@la-barbarandiere.com

Déroulement de la visite (groupe de 20 pers. Min.)



☞ Présentation de l'élevage bovin charolais.

★ du 1^{er} décembre au 15 avril : Visite des étables avec les bovins charolais + maternité + autres bâtiments avec explications des techniques d'élevage. (*sécurisée et facile d'accès*).



★ du 16 avril au 30 novembre : présentation des bovins dans une prairie (*sécurisée*) à proximité (*30mètres*) de la salle de dégustation.



☞ Dégustation (un toast par personne de chaque variété).

- Rillettes de Bœuf.
- Terrine de Bœuf nature.
- Terrine de Bœuf échalote.
- Terrine de Bœuf marc de Bourgogne.

**Régal de Bœuf
Délice de Boeuf**
Une nouveauté à déguster
en Charolais-Brionnais,
facile à transporter et à
conserver.

Prévoir environ 1 heure de visite sur notre site.

Groupe min. 20 pers.



Toilettes – Parking



La ferme de la Barbarandière se situe en Saône et Loire (Bourgogne du Sud) sur la D25 entre La clayette (11 km) et Charolles (8 km).

20 km de Paray-le-Monial, 50 km de Macon, 50 km de Roanne, 100 km de Lyon, 100 km de Châlon sur Saône.