

UNE FERME RESPECTUEUSE DE LA NATURE & DES ANIMAUX

À la ferme, nous perpétons un savoir-faire familial et un amour profond pour l'élevage. Chaque fromage est le fruit d'un travail respectueux de la nature et des animaux, et reflète les saveurs authentiques de notre terroir.



UNE ALIMENTATION 100% LOCALE

Nos chèvres sont nourries uniquement avec les céréales et le foin produits sur notre ferme, assurant ainsi une autonomie alimentaire totale. Au printemps et en été, elles profitent d'un fourrage vert, tandis qu'en hiver, elles se régalent du foin que nous cultivons nous-mêmes.

Ce mode de vie naturel enrichit leur lait et donne des fromages aux saveurs uniques.

UN BIEN-ÊTRE ANIMAL

Ici, chaque chèvre est choyée et respectée. Nous avons aménagé des espaces favorisant leur confort, assurant un élevage en harmonie avec leurs besoins.

Des chèvres heureuses,
des fromages savoureux !



Retrouvez-nous sur les marchés locaux
pour découvrir et déguster nos produits !

**Mercredi
matin**

Montoire-sur-le-Loir
Oucques La Nouvelle

**Vendredi
matin**

Vendôme

**Samedi
matin**

Montoire-sur-le-Loir



Ferme Le Petit Bout
41310 Lancelé
Tel : 02 54 72 23 49

Horaires d'ouverture :

**Ouvert du lundi au mardi
et du jeudi au samedi
de 9h à 12h et de 18h à 19h30
et le mercredi de 18h à 19h30**

Fermé le dimanche et les jours fériés



Ne pas jeter sur la voie publique - © Marcom'Conseils



**GOÛTEZ À L'AUTHENTICITÉ
DE NOS FROMAGES
FERMIERS DE CHÈVRE !**



LE PETIT LANCÉEN : GOÛT & SAVOIR-FAIRE

Le Petit Lancéen, c'est bien plus qu'un fromage : c'est le fruit d'un savoir-faire que nous cultivons avec passion. Ici, chaque fromage est moulé à la louche, avec le plus grand soin, pour préserver toute la richesse du lait et garantir une texture unique.

Notre priorité ? Offrir un fromage authentique, fait avec amour, et qui reflète notre exigence de qualité à chaque bouchée.



ROND

frais / demi-sec / sec

Fromage classique et savoureux, décliné en trois affinages pour satisfaire tous les goûts.



BÛCHE

frais / demi-sec / sec

Un format allongé pour varier les plaisirs, du fondant au caractère affirmé.



TRÈFLE DU PERCHE

demi-sec

Un fromage signature, délicatement fondant, pour une touche régionale authentique.



PYRAMIDE

demi-sec

Fromage au goût délicat, avec une texture fondante et une forme élégante.

PARFUMÉS

frais

Des fromages rehaussés d'herbes et d'épices pour une touche d'originalité.

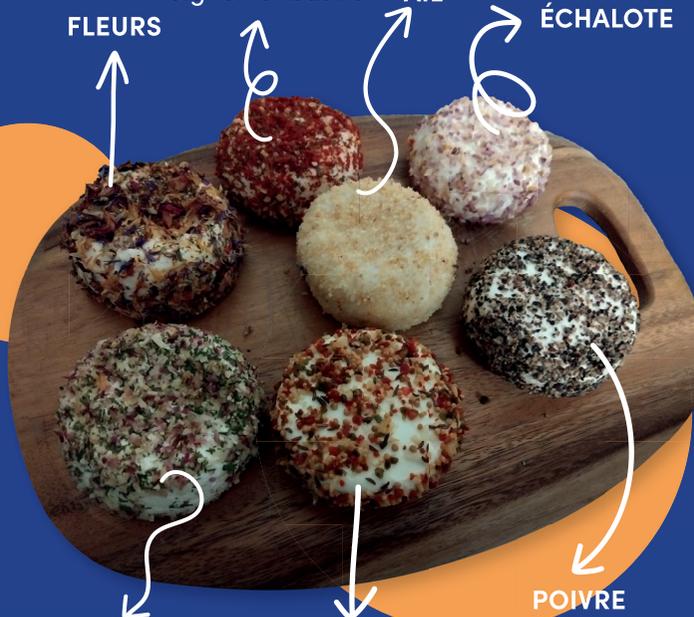
BRUSCHETTA

Poivron, tomate, oignon et basilic

FLEURS

AIL

ÉCHALOTE



PRINTANIER

Échalote, oignon et ciboulette

AROMATIQUE

Poivron, tomate et graine de moutarde

POIVRE

BOUCHONS APÉRITIFS

frais

Petits bouchons de fromage gourmands pour un apéritif convivial, disponibles en plusieurs saveurs.

PLATEAU DE FROMAGES

Un assortiment de nos meilleurs fromages, parfait pour un moment de partage.



SAVON AU LAIT DE CHÈVRE

Naturel et doux, notre savon au lait de chèvre est parfait pour prendre soin de votre peau



DÉCOUVREZ NOTRE FERME !

Visites de l'exploitation en été, et accueil de groupes sur demande toute l'année.

