

HORAIRES 2022-2023/OPENING

Du 16 décembre 2022 au 30 avril 2023 :
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h
et de 14 h à 17 h 30.

Du 1^{er} mai au 30 septembre 2023 :
Tous les jours de 9 h 30 à 12 h
et de 14 h à 18 h, sauf le dimanche matin.

Du 1^{er} octobre au 4 novembre 2023 :
Du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h
et de 14 h à 17 h 30.

Fermeture annuelle :
Du 5 novembre au 15 décembre 2023.
Fermeture les 25 décembre et 1^{er} janvier.

TARIFS INDIVIDUELS/PRICES

	TARIF	TARIF RÉDUIT*	- 6 ANS
ENTRÉE	5,50 €	4,50 €	gratuit
DUO (2 sites)	9 €		
SUPPLÉMENT VISITE COMMENTÉE	3 €	6 - 18 ans 2,50 €	
ANIMATION Berthoud	10 €		
ATELIER 6-12 ans	7 €		

* Tarif réduit : étudiants, demandeurs d'emploi, personnes en situation de handicap, familles. Avantage accordé sur présentation de cartes spécifiques (nous contacter pour plus de renseignements).

"DUO" 2 sites culturels

au tarif préférentiel de 9 €

Entre histoire et tradition,
l'Abbaye et la Maison du Fromage Abondance
vous dévoilent toutes les facettes du patrimoine local.



MOYENS DE PAIEMENT



Accueil des groupes

Toute l'année sur réservation.
Pour découvrir toutes nos offres spécifiques pour les groupes,
vous pouvez consulter notre site ou contacter notre équipe.
Catalogue disponible sur demande.

Contact

Maison du Fromage Abondance
291, route de Sous le Pas - 74360 Abondance
Tél. 04 50 73 06 34
maisondufromage.abondance@orange.fr
www.abondance-tourisme.com



Aide à la visite



Panneaux, bornes interactives et livrets FALC sont à votre disposition.
Information available in English, German and Dutch.

Accès/access

Située au cœur de la vallée d'Abondance, la Maison du Fromage Abondance se trouve :
• À 5 minutes à pied du centre bourg, itinéraire "Tour du Village" ou "Bords de Dranse"
• À 27 km de Thonon-les-Bains et Evian-les-Bains par la D22
• À 65 km de Genève Aéroport

La Maison du Fromage Abondance est desservie par les autocars Colombus,
arrêt "Maison du Fromage Abondance" (en période de vacances scolaires).
Parking gratuit à disposition.
Site accessible aux personnes à mobilité réduite.



Maison du Fromage Abondance

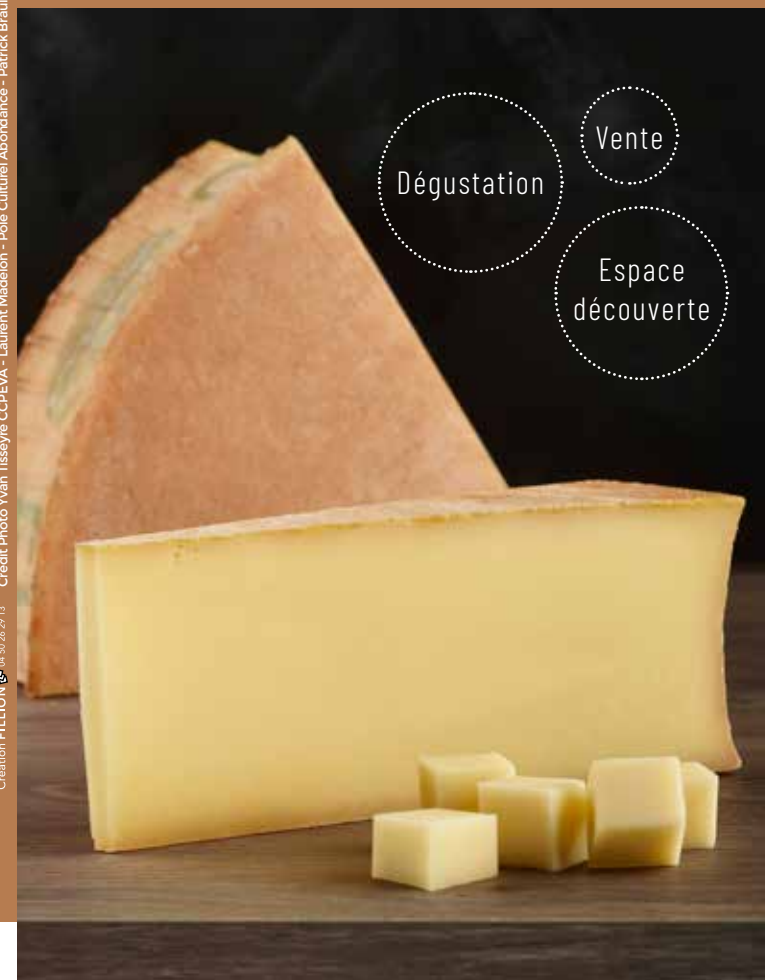
Hiver 2022/2023



Dégustation

Vente

Espace découverte



Crédit Photo Yvan Tisserey COPEVA - Laurent Madelon - Pôle Culturel Abondance - Patrick Brault - Ne pas jeter sur la voie publique
Création FILLION 04 50 26 29 13



Partez pour une découverte sensorielle en 9 étapes au fil des paysages, des gestes et des techniques. Le fromage Abondance n'aura plus de secret pour vous.

Discover in nine steps through landscapes, skills and techniques the secrets of abundance cheese. Abundance cheese will have no more secrets for you.



LA BOUTIQUE / THE SHOP

Retrouvez toute la richesse de notre terroir avec de nombreux produits : fromages de Savoie, salaisons, confitures, miel, confiserie, livres et souvenirs.

Find all the richness of our region with many products : cheeses, sausages, jams, honeys, books and souvenirs.



QUEL DÉGUSTATEUR ÊTES-VOUS ?

Un fromage, c'est une histoire de goût, mais pas que ! Autour de la table de dégustation, vos sens seront mis en éveil pour apprécier toutes les subtilités du fromage Abondance !

Around the tasting table, your senses will be awakened to appreciate all the subtleties of Abondance cheese!



UNE VISITE À SAVOURER EN FAMILLE

Sans supplément sur le droit d'entrée

DE L'ALPAGE À LA TABLE

Partagez des moments en famille avec de nombreux jeux de manipulation, notre borne sonore, ou encore la marelle de la vallée d'Abondance.



AVIS DE RECHERCHE

8 fromages se sont échappés... à vous de les retrouver munis de votre smartphone ou d'une tablette.

LA BROUETTE DE JULIETTE

Au fil d'une histoire illustrée, explorez le quotidien de Juliette, une jeune agricultrice d'Abondance. Une expérience en autonomie pour les familles avec des tout-petits.

ANIMATIONS

Sur réservation à la Maison du Fromage Abondance ou au bureau d'information touristique d'Abondance.

Nombre de places limité.

VISITES COMMENTÉES Sur réservation

- > Les jeudis du 9 février au 2 mars 2023 à 17h30
- > Les mardis du 11 avril au 2 mai 2023 à 14h



LES PETITS FROMAGERS (ATELIER 6-12 ANS)

Sur réservation avant le mercredi 12h.

De la traite jusqu'à l'assiette, quels sont les secrets de transformation du lait en fromage ? Devenez le temps de cet atelier des apprentis fromagers, et repartez avec votre fromage... à déguster !

- > Les jeudis du 9 février au 2 mars 2023 à 10h.

NOUVEAUTÉ

AUTOUR DU BERTHOUD sur réservation avant 12h.

Découvrez tous les secrets de ce plat, une spécialité à base de fromage Abondance. Participez à son élaboration, puis partagez un moment de convivialité autour de sa dégustation.

- > Les mercredis 15 et 22 février 2023 à 17h30.

CONFÉRENCE PROPOSÉE PAR L'ADCA

(Association pour le Développement Culturel d'Abondance)

"Tour d'horizon de l'écologie des lacs d'altitude" par Florent Arthaud.
> jeudi 12 janvier à 18h