

Notre secret...

**... pour des produits laitiers
uniques et savoureux !**

Notre ferme est implantée au cœur des pâturages d'Avessac, en pleine campagne. Notre cheptel bovin est logé dans des espaces favorables à son épanouissement, ouverts sur les prairies. Cet environnement, nos méthodes d'élevage et une alimentation saine sont indispensables pour vous garantir des produits de haute qualité.

Partageons nos valeurs

1

Une alimentation saine

À la Ferme Saint Yves, la Nature est notre amie la plus fidèle ! Nos vaches laitières se nourrissent de nos aliments et d'herbe grasse pâturée aux champs.

2

Local & équitable

Nous privilégions les circuits courts : tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique. Le lait vient de chez nous et nos délicieuses recettes sont créées sur place.

3

Respecter la vie

La ferme Saint Yves est une exploitation à taille humaine. Nous avons un grand respect pour cette terre, pour nos animaux et pour les humains qui en prennent soin.



Yoann Louët
Paysan

Mathilde est membre de la Confédération Nationale des Glaciers de France. Lorsqu'elle crée ses recettes de glaces, et de par son expérience auprès de grands Chefs Glaciers, elle sait apprécier les meilleures associations de saveurs afin d'obtenir un goût unique et toujours plus savoureux pour vos papilles !



Conseils dégustation de Mathilde

Pour qu'elle soit d'une texture agréable et d'un goût plein de saveurs, il est recommandé de déplacer la glace du congélateur au réfrigérateur, entre 15 et 20 minutes avant de la déguster.

La glace se prête à de nombreuses associations de saveurs et de textures. Dans la boutique du site, je vous donne plein d'idées de coupes pour des accords gourmands !

www.fermesaintyves.fr

Mathilde Roger-Louët
Paysanne glacière

www.fermesaintyves.fr



Glaces paysannes

BIO & faites maison

Crèmes glacées, sorbets, desserts & produits laitiers

📞 06 84 03 81 54



FERME SAINT YVES

Lieu-dit Saint-Yves

44 460 AVESSAC



Made in L.G.

Bretagne - Pays de la Loire

Crèmes glacées

À Avessac, la Ferme Saint Yves vous propose un large choix de glaces 100% BIO élaborées à partir du lait de nos vaches, pour les crèmes glacées et des fruits locaux, savoureux et naturels pour les sorbets.

Impressionnez vos invités ! Laissez-vous tenter par un sorbet fruité, une glace onctueuse ou de succulents desserts et vacherins meringués faits maison.

+ d'idées & de desserts sur fermesaintyves.fr



CARAMEL
À la Fleur de Sel de Guérande



VERVEINE
Pétillante et végétale (hydrolat: Saint Jacut les Pins)



CHOCOLAT
Cacao Chuncho (Fair trade)



CITRON
Jaune (Sicile)



GÂTEAU NANTAIS
Amande & Rhum ambré



VANILLE
Bourbon de Madagascar



MARRONS
Marrons & Whisky du Pays de Redon



NOISETTE
Du Piémont (IGP)



CAFÉ
Arabica (Rwanda)

Desserts givrés (sur commande)



CIDRE
Cidrerie Sorre à Saint-Malo

Découvrez nos saveurs

À déguster seules ou en association, selon votre goût !

HORAIRES & CONTACT

Ouvert le Vendredi de 16h à 18h30 en vente directe (d'Avril à Octobre) + Marché des Halles Redon (les lundis, d'Avril à fin Août)

Desserts sur commande toute l'année:
06 84 03 81 54



Sorbets fruités



ABRICOT
Plein fruits de Provence



CITRON
& Basilic (Saint Jacut les Pins)



FRAMBOISE
Plein fruits (Ardèche & Drôme)



POIRE
De la région & du verger



PÊCHE
de Vigne (de la Drôme & du verger)



CASSIS
Plein fruits (Ardèche)



ORANGE SANGUINE
Plein fruits (Sicile)

