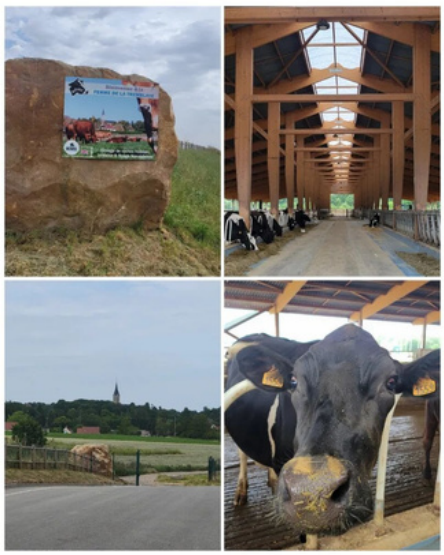
JUIN 2026

Ferme Sainte Suzanne



DANS LES COULISSES
DE LA FERME DE LA TREMBLAYE

Du pré à votre plateau de fromages

Nous sommes allés à la rencontre de l'équipe de la Ferme de la Tremblaye dans les Yvelines.

Une ferme où le lait est produit et transformé sur place.

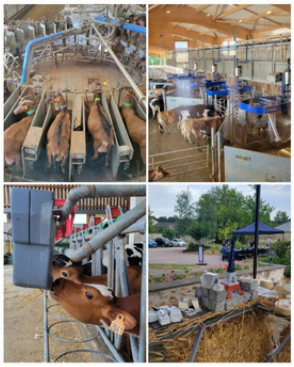
Un véritable savoir-faire fermier que nous avons pu découvrir !

POURQUOI NOUS LES AVONS CHOISIS

Parce qu'au-delà des produits,nous aimonsdéfendredesfemmeset deshommespassionnés.

La Ferme de la Tremblaye partage les mêmes valeurs que nous : qualité, authenticité, respect du vivant et goût du travail bien fait.

À retrouver dès maintenant à la Ferme Sainte Suzanne



Ce qui nous a marqués :

Une ferme moderne et exemplaire

∨

Le bien-être animal au cœur du projet

∨

Une transformation fermière sur place

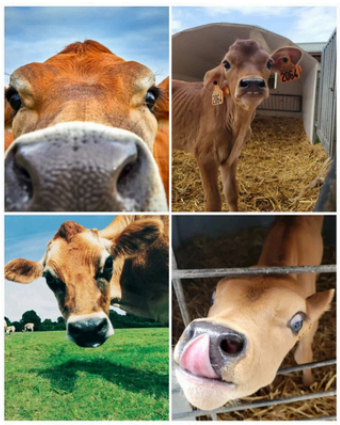
∨

Untravail encore très largement manuel

∨

Des fromages fabriqués avec passion

LE LAIT DE JERSIAISE : une race d'exception



Le lait des vaches Jersiaises est naturellement plus riche que la moyenne :

Plus de matière grasse et de protéines

Une texture plus onctueuse

Un goût plus gourmand

C'est ce qui donne à leurs fromages, leurs yaourts et leur lait frais cette incroyable douceur.

NOS COUPS DE CŒUR

Le Pavé de Paris

Un fromage emblématique de la ferme, disponible en petit et grand format.

Le Jouvenceau

Une pâte fondante et généreuse au bon lait de chèvre

Le Persillé de Chèvre

Une spécialité tout en équilibre entre caractère et finesse.

Le Saint-Jacques à la Sauge

Un clin d'œil au chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle qui passe devant la ferme... et qui traverse également Chartres !

Le Bleu de Jersiaise

Une croûte ivoire et marbré, des saveurs de bleu aux douces notes de crème

LES PETITS PLAISIRS à découvrir également :

Lait frais de vache Jersiaise et de chèvre

Yaourts fermiers

Crème de Camembert et de bleu

EN SAVOIR PLUS

Bientôt la fête des pères !

La Distillerie de Faronville met à l'honneur
notre terroir beauceron avec son tout nouveau
Whisky Lagomorphe Édition Limitée Chartres
aux arômes fruités, épicés et élégants.

ALERTE NOUVEAUTÉ !!!!

Et aussi... l'Italie s'invite à la Ferme Sainte Suzanne !

Pasta Di Gragnano IGP

Antipasti

Burrata

Pour prolonger le plaisir, nous avons le plaisir de vous annoncer l'ouverture de notre tout nouveau rayon **Épicerie Italienne**.

Découvrez une sélection de produits authentiques soigneusement choisis :

PastadiGragnano IGP , considérées parmi les meilleures pâtes d'Italie

Sauces tomatesartisanales , élaborées en Italie à partir de tomates italiennes, sans additifs ni conservateurs

Vinaigre Balsamique de Modène IGP

Gressins et antipasti pour des apéritifs aux saveurs méditerranéennes

Stracciatella, Burrata,MozzarelladiBufalaCampanaAOP,Scamorza et bien d'autres spécialités italiennes

De quoi composer un véritable repas italien!

À découvrir dès maintenant dans votre boutique Ferme Sainte Suzanne.

Arrivederci... et surtout buon appetito !

Vous nous aimez ? Déposez 5⭐

Si vous avez apprécié l'accueil et les fromages, prenez 30 secondes pour nous laisser un **petit avis 5⭐**.
C'est ce qui nous aide le plus à nous faire connaître à Chartres.

⬇⬇⬇

EN SAVOIR PLUS

4 Rue de la Pie
28000 CHARTRES
Tél: 02 37 21 88 24

Horaires

Lundi : 14h00 à 19h30
Du mardi au vendredi : 9h00 à 19h30
Samedi : 8h00 à 19h30
Dimanche : 9h00 à 13h00

Contactez-nous

Suivez-nous sur

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Interdiction de vente de boissons alcoolisées aux mineurs de moins de 18 ans.

La preuve de majorité de l'acheteur sera exigée au moment de la vente.