

Découvrir le cidre du Pays Basque

Ferme Etcheberry

Maison Larrondoa
64120 ARHANSUS

Tél : + 33 5 59 37 83 81

Type de produits : Fromage - Confitures - Cidre
AOC : Fromage de brebis Ossau-Iraty

Visite d'une ferme basque et de sa production de fromage de brebis, de confiture de cerises noires, de cidre et de pâté. Vente à la ferme Ouvert toute l'année sur rendez-vous.

VISITES

Pour les individuels :

Visite libre sur demande : Oui

Visite guidée sur demande : Oui

Pour les groupes :

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 60 mn

Langue(s) de la visite : Français - Basque

Txopinondo Cidrerie Artisanale Basque

Zone Artisanale Lanzelai
RD 918
64310 ASCAIN

Tél : + 33 5 59 54 62 34

Mèl : txopinondo@wanadoo.fr

www.txopinondo.com

Type de produits : Cidre - Vins - Spiritueux - Confitures

Unique sur la côte basque. Visitez avec le maître artisan l'authentique cidrerie basque, TXOPINONDO. Vous découvrirez le sagarno, la plus ancienne des boissons du pays, et tout le cérémonial de sa dégustation : le TXOTX !!! Comprendre la culture du sagarno, c'est entrer au coeur du Pays Basque. Beaucoup d'autres boissons gourmandes avec ou sans alcool vous y attendent. Vous pouvez prolonger la visite par le repas typique des cidreries basques avec ses viandes grillées à la braise en salle. Convivialité garantie pour toute la famille.

INFORMATIONS OUVERTURE

01/01/2012 - 31/03/2012 : ouvert de 15:00h à 19:00h - fermé : Dimanche

01/04/2012 - 31/10/2012 : ouvert de 10:00h à 12:00h et de 15:00h à 19:00h - fermé : Dimanche

01/11/2012 - 31/12/2012 : ouvert de 15:00h à 19:00h - fermé : Dimanche

Novembre à mars : 15h à 19h

Avril à octobre : 10h à 12h et 15h à 19h.

INFORMATIONS TARIFS

Individuels et enfants : gratuit

Groupe : 4 € TTC / personne

Tarif de groupe : 4,00 € - gratuit pour les groupes si repas à la cidrerie

INFORMATIONS VISITES

Vente à la propriété : Oui

Pour les individuels :

Visite libre en permanence : Oui

Visite guidée en permanence : Oui

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 45 mn

Visite payante : Non

Pour les groupes :

Visite libre en permanence : Non

Visite libre sur demande : Non

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 75 mn

Langue(s) de la visite : Français - Basque - Espagnol

Informations complémentaires : Visite offerte pour les groupes qui prennent le repas à la cidrerie. Tarif des repas sur demande par fax ou par mail.

Bordatto Etxaldea

Domaine Bordatto

64220 JAXU

Tél : + 33 5 59 49 18 22 ou + 33 6 87 44 80 91

Mèl : bordatto@orange.fr

www.domainebordatto.com

Type de produits : Cidre - Vins

AOC : Iroulégu

Agriculture bio : Oui

Producteur de vin d'appellation Irouleguy, de cidre et jus de pommes.

Agriculture biologique.

Notre domaine est ouvert tous les après-midi du lundi au samedi du 1er juillet au 15 septembre. Le reste de l'année sur rendez-vous.

Accueil et dégustation gratuite au bistrot paysan, magasin de produits fermiers Idoki, découverte du métier, coin enfants.

Balade nocturne racontée et contes pour enfants à la lumière des lanternes sur les collines de Jaxu et casse-croûte fermier tous les mercredi et vendredi soirs à partir de 19h00 (sur réservation).

INFORMATIONS OUVERTURE

Ouvert de 02/01/2012 à 31/12/2012

Ouvert toute l'année sur réservation (fermé le dimanche).

Du 01/07 au 31/08 à partir de 19h: visite, balade nocturne racontée et casse croûte fermier tous les mercredis et vendredis soirs. Visites toute l'année sur réservation.

INFORMATIONS TARIFS

Visite gratuite avec dégustation sur place pour les individuels. Groupe: 5€/personne.

Balade nocturne racontée et casse croûte fermier à partir de 19h tous les mercredi et vendredi soirs de juillet et août: sur réservation: adulte 12€ et enfant de moins de 12 ans: 6€.

Visite toute l'année sur réservation.

Tarif individuel sans réduction : de 6 € à 12 € - Balade nocturne racontée avec casse croûte fermier

Tarif de groupe : 5 €

INFORMATIONS VISITES

Vente à la propriété : Oui

Pour les individuels :

Visite libre en permanence : Non

Visite libre sur demande : Non

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 30 mn

Visite payante : Non

Pour les groupes :

Visite libre en permanence : Non

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 30 mn

Langue(s) de la visite : Français - Espagnol

Informations complémentaires : Ouvert toute l'année sur réservation (fermé le dimanche). Visite gratuite pour les individuels.

Groupes: 5€/pax.

Bistrot Paysan: ouvert tous les après-midi du 01/07 au 15/09 sauf le dimanche.

Magasin de produits fermiers, bio, du label IDOKI: ouvert les après-midi du 01/07 au 15/09 sauf le dimanche.

Balade nocturne racontée et casse croûte fermier tous les mercredi et vendredi soirs de juillet et août à partir de 19h: adulte 12€ et moins de 12 ans: 6€.

En cas de pluie, abri assuré..

SITUATION

Gare ferroviaire : Saint Jean Pied de Port (5 km)

Autoroute : Bayonne (55 km)

Autoroute : Salies de Béarn (55 km)

Aéroport/aérodrome : Biarritz Parme (65 km)

Kaiku Borda - Le magasin des producteurs fermiers

Village des Artisans

RD 918

64780 OSSES

Tél : + 33 5 59 49 10 64 ou + 33 6 83 49 97 34

Mèl : kaikuborda@yahoo.fr

Type de produits : Fromage - Conserverie - Piment - Cidre - Confitures - Fruits / légumes - Salaisons - Viandes

AOC : Fromage de brebis Ossau-Iraty - Irouléguy - Piment d'Espelette

Agriculture bio : Oui

Agriculture raisonnée : Oui

Au rythme des saisons, travaillant avec la nature et en privilégiant les races locales, les produits de nos fermes sont le fruit de cette étroite relation.

Nos exigences en production nous mènent naturellement dans des démarches collectives de qualité (AOC, AB et IDOKI).

Alliant le savoir-faire ancestral à nos méthodes responsables de paysans d'aujourd'hui, nous nous engageons individuellement dans le but commun de vivre d'une agriculture à taille humaine.

Visite chez un producteur avec repas tous les jeudis de juillet à septembre.

RDV à 9h30 au magasin Kaiku Borda à Ossès.

Réservation obligatoire au plus tard la veille jusqu'à 18h.

INFORMATIONS OUVERTURE

Ouvert de 01/01/2012 à 31/12/2012 - Fermé : Dimanche

Magasin ouvert toute l'année sauf le dimanche.

Visite chez un producteur avec repas tous les jeudis de juillet à septembre (sur réservation).

Horaires et périodes d'ouverture du magasin:

- Janvier, février, mars et novembre: ouvert le mardi après-midi de 14h30 à 18h30.

- Du 01/04 au 15/06 et du 15/09 au 30/10 et le mois de décembre: ouvert du lundi au vendredi de 14h30 à 18h30.

- Du 15/06 au 15/09: ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h.

Visites de groupes toute l'année sur RDV.

INFORMATIONS TARIFS

Toute visite avec accueil sur le magasin est gratuite.

Visites de nos fermes et assiettes paysannes une fois par semaine le jeudi durant l'été.

Visite + repas: 15€/adulte et 10€/enfant.

Tarif individuel sans réduction : 15 € - 15€: visite + repas

Tarif enfant : 10 € - 10€: visite + repas

INFORMATIONS VISITES

Vente à la propriété : Oui

Pour les individuels :

Visite libre en permanence : Oui

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 60 mn

Visite payante : Non

Pour les groupes :

Visite libre en permanence : Oui

Visite libre sur demande : Oui

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 60 mn

Langue(s) de la visite : Français - Anglais - Basque

Informations complémentaires : Visite chez un producteur avec petite randonnée autour de la ferme suivies d'une assiette paysanne au retour dans le magasin Kaiku Borda.

RDV à 9h30 au magasin Kaiku Borda à Ossès.

Réservation obligatoire au plus tard la veille jusqu'à 18h.

Visite pour les groupes toute l'année sur RDV.

SITUATION

Gare ferroviaire : Saint Jean Pied de Port (10 km)

Autoroute : Bayonne (35 km)

Aéroport/aérodrome : Biarritz Parme (40 km)

Dans le village : Ossès - RD 918

SARL Segida. Cidre Eztigar

Site beltxu

64120 SAINT-JUST-IBARRE

Tél : + 33 5 59 37 87 12 ou + 33 6 33 53 26 33

Mèl : cidreeztigar@yahoo.fr

Type de produits : Cidre

Créée en 1996, cette coopérative a réussi à sauvegarder les variétés de pommes à cidre et à relancer la production de la boisson traditionnelle et ancestrale du Pays Basque. Fabrication et vente de cidre et jus de pomme.

INFORMATIONS VISITES

Vente à la propriété : Oui

Pour les individuels :

Visite libre en permanence : Non

Visite libre sur demande : Oui

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 45 mn

Visite payante : Non

Pour les groupes :

Visite libre en permanence : Non

Visite libre sur demande : Oui

Visite guidée en permanence : Non

Visite guidée sur demande : Oui

Durée : 45 mn

Nombre de produits : 3

Langue(s) de la visite : Français - Basque

Informations complémentaires : A l'issue de la visite dégustation du Cidre brut - Sagarno Idorra, le cidre pétillant (demi - sec) - Sagarno Goxoa, le Pur Jus naturel d'EZTIGAR - Sagar jusa.