

RESERVATION OBLIGATOIRE
pour toutes les visites

LASERGAME de 3 à 15 joueurs en simultané

- Session de 2x15 min : 15,90€/pers
- Session de 20 min : 10€/pers

ESCAPE GAME "La révolte des paysans",
de 2 à 6 joueurs. Tarifs : A partir de 20€/personne

BALADE accompagnée en **SWINCAR** bi-places

A partir de 89€ par véhicule

1 boule de glace ou 1 boisson incluse pour les activités Lasergame/Escape game/SwinCar

ENQUÊTE GAME

Muni de votre mallette de Detective à vous l'aventure !
50€ la mallette/5-6 joueurs



COURSE D'ORIENTATION : 2€.

Actualités et dates supplémentaires sur
notre site internet et réseaux sociaux !

LA FERME DES DELICES

1230 chemin des sermages -
42210 ST CYR LES VIGNES
04 77 94 62 04
contact@fermedesdelices.fr

Contact groupes: Céline GIRAUD
04 77 94 50 95 / 06 85 67 08 89

Reservations sur

www.lafermedesdelicesforezien.com



La Ferme des Délices & Délices Foréziens



Programme des animations
Janvier - Février - Mars



Happy New Year
2026



RESERVATION OBLIGATOIRE
pour toutes les visites



JANVIER- FEVRIER-MARS



Animations famille

“La Ferme en histoires”

Âge conseillé : à partir de 3 ans

Mercredi 11 février :

10h00 (durée 1h30)
+temps de dégustation

Découverte ludique de la ferme à travers l'histoire d' "Armande la vache qui n'aimait pas ses tâches", ponctuée de chants et de manipulations.

“La Ferme en 10 doigts”

Âge conseillé : à partir de 18 mois

Mercredi 18 février :

10h00 (durée 1h)
+temps de dégustation

Découvertes multisensorielles au cœur de la ferme.

A découvrir avec ses 10 doigts et tous ses sens en éveil ...

8€/enfant (de 18 mois à 12 ans) / 7€/adulte

Enfant - de 18 mois avec glace : 2,50€ / Sans glace : gratuit

Visites tout public

« Visite guidée de la Ferme des Délices »

Âge conseillé : à partir de 7 ans

Découvrez l'histoire de la ferme, puis aller à la rencontre de son élevage, de la robotique, la méthanisation et les pratiques agronomes pour terminer la visite par le laboratoire de la transformation du lait en glaces.

Une visite à discuter et à déguster...

Samedi 17 janvier : 15h00

Samedi 31 janvier : 10h00

Samedi 28 février : 10h00

Samedi 14 mars : 15h00

Samedi 28 mars : 10h00

(durée 2h) +temps de dégustation

7,50€/pers (+ de 12 ans) 6,50€/enfant (de 3 à 12 ans)

Enfant - de 3 ans avec glace : 2,50€ / Sans glace : gratuit

Dégustation d'une boule de glace offerte à chaque visite



Vendredi 13 février et Mardi 17 février : 14h00
(durée 2h30) Âge conseillé : à partir de 5 ans

Vêtu de ton plus beau costume, viens vivre une visite carnavalesque au cœur de la ferme.

Un atelier culinaire te permettra de fabriquer ta farine et ton beurre pour confectionner et déguster tes propres bugnes!

« Les Petits Gourmets... Apprenti Glacier »

Âge conseillé : à partir de 10 ans

De la préparation du mix à la découverte des différents ingrédients utilisés dans une glace, vous transformerez votre mélange dans une sorbetière.

Acteur de votre recette, vos papilles seront mises à contribution, afin de déguster votre confection pour un goûter des plus gourmands!

Jeudi 12 février : 14h30

Vendredi 20 février : 14h30

Durée 2h

11,50€/pers goûter inclus

-de 6 ans avec goûter : 5,50€ / -de 6 ans sans goûter : gratuit



Actus et dates supplémentaires



Animations avec goûter et atelier culinaire

Cueillette ... top pop-corn !

Âge conseillé : à partir de 5 ans

Samedi 17 janvier 10h00 (durée 2h)

Après une cueillette en plein champs, réaliser et déguster votre propre recette de pop corn ! Un goûter gonflé et glacé vous attend...



Vendredi 13 février et Mardi 17 février : 14h00
(durée 2h30) Âge conseillé : à partir de 5 ans

Vêtu de ton plus beau costume, viens vivre une visite carnavalesque au cœur de la ferme.

Un atelier culinaire te permettra de fabriquer ta farine et ton beurre pour confectionner et déguster tes propres bugnes!

« Les Petits Gourmets... Apprenti Glacier »

Âge conseillé : à partir de 10 ans

De la préparation du mix à la découverte des différents ingrédients utilisés dans une glace, vous transformerez votre mélange dans une sorbetière.

Acteur de votre recette, vos papilles seront mises à contribution, afin de déguster votre confection pour un goûter des plus gourmands!

Jeudi 12 février : 14h30

Vendredi 20 février : 14h30

Durée 2h

