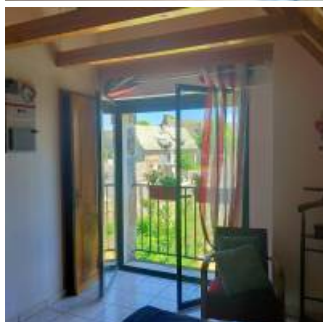


La Ferme des Capellous - Chambres et table d'hôtes

- [Hébergement et restauration](#)
- [Chambre d'hôte](#)





Coup de coeur

Un site de qualité : un corps de ferme avec un bâti traditionnel rénové et fleuri

Des espaces variés mis à disposition et l'accès à la ferme de découverte

Des hôtes qui proposent des produits issus de leur ferme et valorisent les produits locaux

Accueil dans une ferme familiale d'architecture traditionnelle en granit, au sein d'un petit hameau de la Viadène, entre le haut plateau de l'Aubrac, la vallée du Lot et les gorges de la Truyère.

Deux chambres d'hôtes pour des séjours en couple, en famille ; et pour les enfants, la ferme de découverte : rencontre avec les animaux et nombreux jeux pédagogiques.

Valérie et Lucien accueillent des hôtes depuis de nombreuses années, dans leur ferme où sont élevés des bovins de race Aubrac. Ils partagent avec convivialité leur lieu de vie, leur métier, leurs savoir-faire et leurs produits. Quant à leur connaissance du territoire, elle favorise la découverte de beaux villages patrimoniaux, la pratique de la randonnée, de la baignade, voire du farniente au bord du lac de la Selves tout proche !

Les "+" : chauffage et production d'eau chaude sanitaire avec des plaquettes forestières issues de la gestion de leurs forêts, produits d'entretien écologiques/naturels, tri sélectif et compost, récupération de l'eau de pluie pour l'arrosage et la basse-cour, potager et variétés locales au verger. Accès direct à la nature au départ de la ferme et parcours d'interprétation autour du village.

Caractéristiques

2 chambres 2 et 3 personnes

3 épis

Chambres et pièces/espaces de vie mis à disposition (coin-cuisine, espace-repas, salon, terrasses...), aménagés dans une ancienne grange attenante à la maison d'habitation.

Plusieurs terrasses ombragées, spa, grande salle d'accueil et d'activité de la ferme de découverte avec jeux, espace dédié aux enfants, livres, vitrine de produits locaux. Matériel « enfant » (lit, transat, chaise haute, baignoire).

Petit-déjeuner et table d'hôtes avec les produits de la ferme (volailles, charcuteries, jus de pommes, confitures, gâteau à la broche, viande) et des produits locaux, fermiers. Offres de repas variées : classiques, assiettes composées, apéritifs dinatoires... Service à l'intérieur ou à l'extérieur.

Formules de séjour : nuit et petit-déjeuner, dîner.

Ouverture toute l'année.

Nous parlons
Anglais
Espagnol



Visite de l'entreprise possible
oui

Nous suivre

[La Ferme des Capellous sur Internet](#)

[Site Internet du PNR de l'Aubrac / Guide "A la découverte de l'Aubrac"](#)

Contact

Valérie et Lucien VEYRE

Adresse

La Capelle
12140
FLORENTIN LA CAPELLE
[05 65 44 46 39](tel:0565444639) / [06 89 03 91 97](tel:0689039197) / [06 73 16 35 83](tel:0673163583)
veyrevalerie@gmail.com
Parc

Le Parc naturel régional de l'Aubrac est situé aux confins de deux régions, Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes et de trois départements, Aveyron, Cantal et Lozère.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)



automatisées.

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)