

Chambres d'hôtes La Forge - 6 places

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





Coup de coeur

Gîte Auberge qui propose des produits de la ferme : toutes les viandes (Veau, Canard gras, volailles, bœuf) sont de la ferme, les légumes, les fromages et le vin viennent de producteurs locaux et majoritairement bios. Le sel, l'huile, le miel, les jus de fruit, le cola, la bière, les apéritifs (j'en oublie) viennent aussi de chez des producteurs locaux!



Nous sommes un GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) de 4 personnes, Judith, Isabelle, Arthur et Eric avec 2 salariés qui sont nos aînés Victor et Thomas. Nos activités principales sont, l'élevage de 60 vaches Gasconne en système extensif et Bio, ainsi que l'élevage et le gavage de canards avec des céréales Bio et du maïs bio. Notre fils Victor se lance dans un petit élevage de pigeons de chair Bio. Depuis maintenant 30 ans nous accueillons des touristes dans notre ferme soit en chambre d'hôtes soit à la table de notre Ferme Auberge

Caractéristiques

Nous parlons

Catalan

Français

Nous suivre

[Mas Llughanas et La Forge](#)

Contact

Eric Tublet

04 68 05 00 37

[04 68 05 00 37 / 06 09 35 09 98](tel:0468050037)

masllughanas@orange.fr

Adresse

Chambre d'hôtes La Forge

66500

Mosset

maslluganas@orange.fr

Parc

Créé en 2004, le Parc naturel régional des Pyrénées catalanes s'étend le long de la frontière espagnole. Situé à un peu plus d'une heure de la Méditerranée, ce territoire de montagne offre une diversité de paysages exceptionnels, étagés entre 300 et près de 3 000 m d'altitude.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar