 

Vous souhaitez visiter la safraneraie et découvrir le Safran de la Baie de Somme ?

 Heure de début : 10h / Durée de la visite : Environ 2 heures

**A la découverte du Safran pur de Picardie**

*(Uniquement sur réservation)*

En présentation sur écran Powerpoint dans notre « Espace Safran » :

* L’origine et son élaboration
* La culture
* Comment cuisiner l’épice et idées recettes safranées
* Dégustation de produit safrané (Mini crème brulée au safran)
* Visite de la parcelle

**Possibilités de réservation hors planning pour les groupes (minimum 15 personnes) selon disponibilités.**

**Pour les particuliers, consulter le planning des visites sur notre site internet (tarif 9 € par personne)**

[**Nous contacter.**](http://localhost/wordpress/contact/)

**Prévoir des bottes et un parapluie en cas de pluie**

8€ par personne pour les groupes

Capacité : Maximum : 50 personnes. / Minimum :12 personnes

**Information et réservation :**

Anne Poupart

Ferme de Romiotte

80860 Ponthoile

TEL : 03.22.23.59.65 /mail : safrandelabaiedesomme@outlook.fr

[Lieu de RDV : Ferme de Romiotte à Ponthoile, entrée dans la cour.](https://www.google.fr/maps/place/Lemaire%2BPoupart%2BAnne/%4050.223724%2C1.7107959%2C15z/data%3D%214m5%213m4%211s0x0%3A0x237e8c82f160fef2%218m2%213d50.223724%214d1.7107959)

Les bus peuvent entrer dans la cour de la ferme.