

Afin de vous satisfaire dans les meilleurs délais,  
et nos produits étant exclusivement artisanaux, nous vous remercions  
de bien vouloir prévoir vos commandes à l'avance.



A 20 km de Tarbes et 25 km de Pau. A 20 km de Lourdes.

**6 chemin de Mazères - 65320 GARDERES**

Coordonnées GPS : Lon : -0.112307 Lat : 43.280464



**Francis et Cathy, La Ferme de l'Enclave**

**6 chemin de Mazères - 65320 GARDERES**

05 62 32 54 13 - 06 89 91 25 16 - 06 70 69 22 30

**charcuterie-fermiere-65.com**

laferme.delenclave@orange.fr

Ne pas jeter sur la voie publique  
Conception : Fabienne Sicard - 06 89 42 75 05 - Site 533 969 531 00011



**6 chemin de Mazères - 65320 GARDERES - Tél. 05 62 32 54 13**

**charcuterie-fermiere-65.com**

**La Ferme de l'Enclave est une exploitation familiale**

spécialisée dans l'élevage et la transformation du porc  
et vous propose toute une gamme de produits secs et frais.

Située à Gardères, dans l'Enclave des Hautes-Pyrénées,  
la famille Curbet et toute son équipe vous accueillent toute l'année

**du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h**

**le samedi de 9h à 12h**

Qui sommes nous ?

Nos produits au détail

#### EN FRAIS

**prix au kg en €**

saucisse .....	8,30
chipolatas .....	8,30
boudin .....	8,40
longe avec os .....	7,60
longe sans os .....	8,00
filet mignon .....	15,00

#### EN SEC

**prix au kg en €**

saucisson .....	22,00
saucisse sèche .....	20,00
ventrèche entière .....	7,60
ventrèche tranchée sous-vide .....	15,00
jambon sec avec os .....	11,00
jambon sec désossé .....	14,00
jambon sec quart .....	15,00
jambon sec tranché sous-vide .....	24,00

#### EN CONSERVE

**prix au kg en €**

**prix/100g en €**

##### paté de campagne

verrine de 350g .....	2,80	0,80
verrine de 190g .....	1,80	0,90
verrine de 130g .....	1,30	1,00

##### paté de campagne au piment d'espelette

verrine de 190g .....	2,00	1,05
-----------------------	------	------

##### paté de campagne au poivre vert

verrine de 190g .....	2,00	1,09
-----------------------	------	------

paté de tête verrine de 190g .....	2,00	1,00
------------------------------------	------	------

boudin verrine de 200g .....	2,00	1,00
------------------------------	------	------

frittons verrine de 190g .....	1,70	0,89
--------------------------------	------	------

saucisse confite par 4 .....	6,00	1,88
------------------------------	------	------

saucisse nature par 4 .....	6,00	1,88
-----------------------------	------	------

Pour un porc cuisiné de 120 à 130 kg

**2 jambons secs (8 kg environ)**

**2 ventrèches roulées**

**3 à 4 kg de saucisson**

**13 à 15 kg de saucisse (fraîche, confite ou les deux)**

**9 kg de boudin (en boyaux, en verrine ou les deux)**

**paté de campagne : 30 verrines de 190g ou 40 verrines de 130g**

**frittons : 8 à 10 verrines de 200g**

**longe et filet-mignon (frais ou confit)**

*Nous préparons aussi le demi-porc. Les tarifs sont dépendants du poids du porc.*

*Nous consulter.*