

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.



Où
sommes
nous ?

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

Nous
contacter

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 Sicardi - 06 89 42 76 05 - Siret 533 989 531 00011

Qui
sommes
nous ?

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

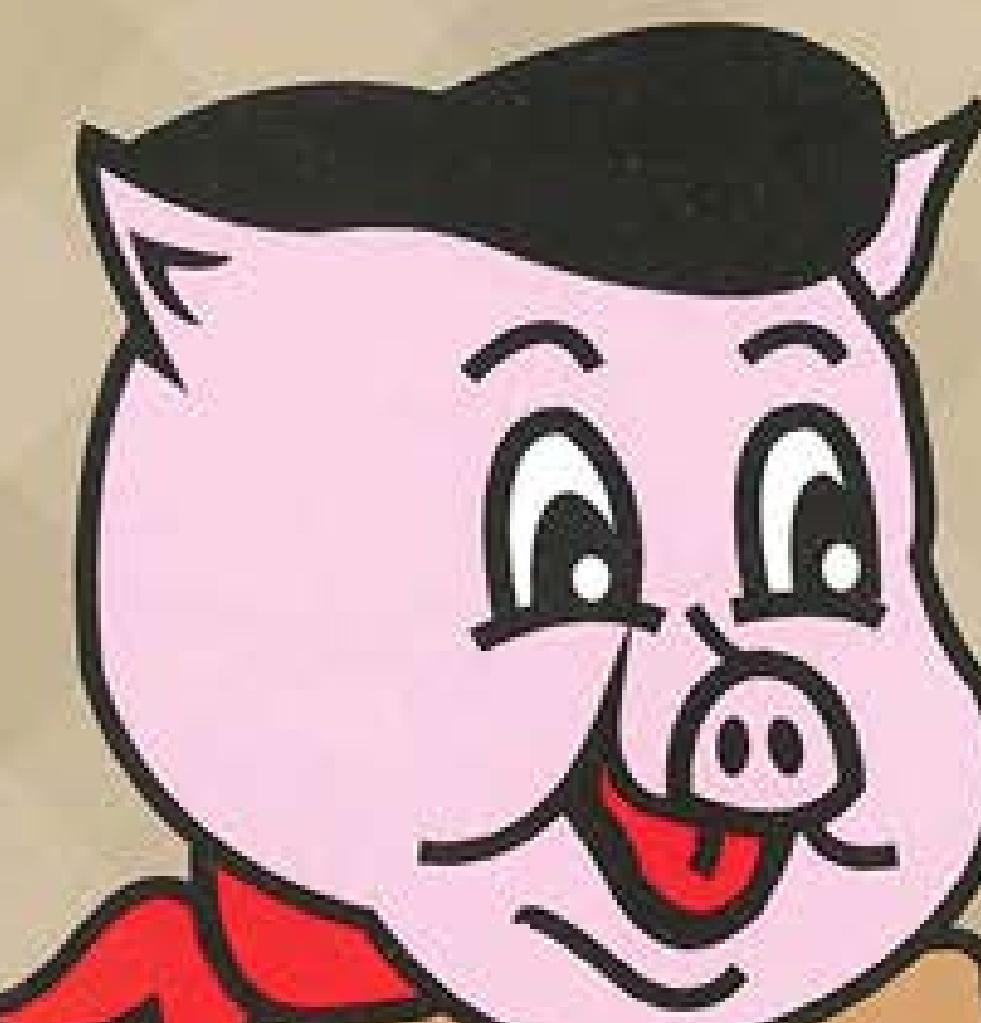
Nos
produits
au détail

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



la ferme de
l'Enclave

charcuteries
& recettes fermières

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

charcuterie-fermiere-65.com

EN CONSERVE

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.