

# La Jambonnière SA

**Eric Barras & Laurent Gavillet**

Chemin du Vugy 8  
1684 Mézières

<http://www.lajambonnièresa.ch>

[lajambonnièresa@bluewin.ch](mailto:lajambonnièresa@bluewin.ch)

Lundi au vendredi : 8h00 - 12h00 / 13h30 - 18h00

Samedi : 8h00 - 12h00 / 13h30 - 18h00

Mercredi & dimanche : fermé

## Présentation

Etablie à Mézières depuis 1985, La Jambonnière élabore ses jambons à l'os selon une méthode ancestrale du canton de Fribourg et a acquis un savoir-faire dans le procédé artisanal du salé-fumé. Ses produits phares ont obtenu 5 médailles d'or en 2017 : Jambon à l'os fumé de la borne, lard sec aux herbes, lard de la borne, saucisson fumé de la borne, saucisson sec fumé de la borne. Le jambon cru a reçu la médaille d'argent. Ses produits ont valu à la Jambonnière le "Prix des Meilleurs".

La livraison pour le commerce de gros est possible dans un rayon de 30 km tandis que les particuliers peuvent être livrés par colis postal.

## Produits

Le Jambon de la Borne AOP

Le saucisson fribourgeois

Lard de la Borne

- Produits secs
- Viande fraîche
- Viande salée et fumée à cuire

Produits phares médaillés :

- Jambon à l'os fumé de la borne
- Lard sec aux herbes
- Lard de la borne
- Saucisson fumé de la borne
- Saucisson sec fumé de la borne
- Jambon cru

