

Parcours Découverte de Plantes Sauvages Comestibles

le long des rives du Bernazaou
(possibilité de goûter au bord de l'eau)

Caprifolia

Observer les
plantes sauvages
comestibles



2€ / personne. Tous les jours de 10h à 19h

Possibilité de composer pique-nique à la boutique

À La Ferme des Cascades

SAZOS (Route de Luz-Ardiden)

05 62 92 86 58

fermedescascades@wanadoo.fr
www.fermedescascades.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

La Ferme des Cascades

De l'herbe à l'animal, de plante en plante Rejoignez les bergers en estive

Traite et fabrication du fromage à la cabane,
dégustation et casse-croûte complet avec les plantes sauvages
et les produits de la ferme.

Départ de la ferme à 8h30 précises, retour vers 14h

Prix : 25€ par adulte

12,50€ enfants de 2 à 12 ans

Réservation obligatoire sur nos lieux de vente



Soirée à la cabane du berger

Les jeudis et samedis soirs

(8 adultes maximum)

Cueillette en chemin, rassemblement du troupeau pour la traite,
préparation des plantes et cuisson au coin du feu,
fondue pyrénéenne ou grillades aux plantes,
nuitée, petit déjeuner

Départ 16h, retour le lendemain à convenance

Prix : 36€ par adulte

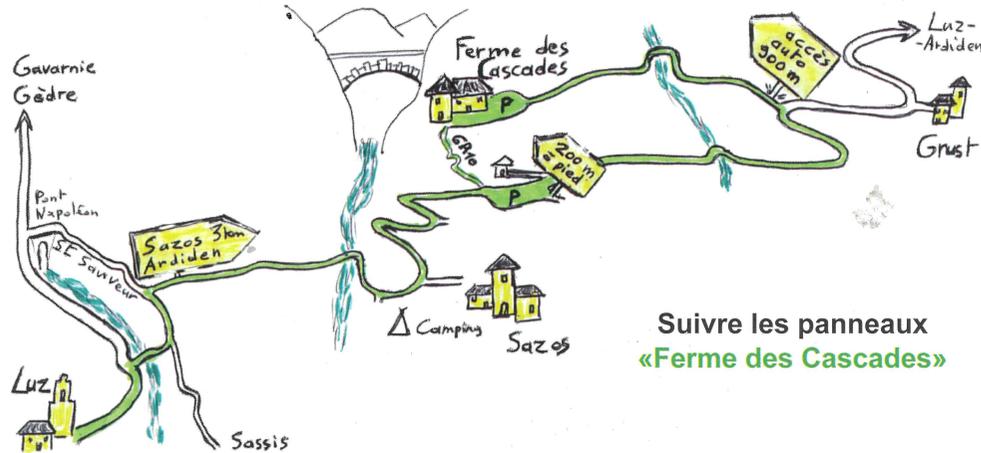
18€ enfants de 2 à 12 ans

Réservation obligatoire sur nos lieux de vente

La Ferme des Cascades

l'après-midi à 3 km de Luz (direction Sazos/Luz Ardiden)

Un site à visiter



Une gamme de produits

Fromages vache-chèvre-brebis, produits laitiers frais, viandes de lait, plats cuisinés, salaisons maison, légumes du jardin et préparations à base de plantes sauvages auxquels s'ajoutent miel et pain.

Le magasin est ouvert tous les jours de 10h à 19h

Nos marchés :

Luz-Saint-Sauveur, le lundi et vendredi soir (marché des producteurs)
en tête de rue piétonne

Argelès-Gazost, le mardi au pied de l'église

Barèges, le mercredi

Pierrefitte, le samedi devant l'Office de Tourisme

Portes ouvertes

à partir de 15h

avec traite des chèvres à la main

vers 16h30

Au chant du bouc

Les mercredis et samedis soirs
à partir de 20 h

Retrouvez-nous à la ferme sur notre marché gourmand pour une soirée conviviale, feu de bois, brochettes de nos viandes et plancha de légumes du jardin, tapas de plantes sauvages, fromages...

(Vous pouvez amener votre instrument de musique)

Réservation avant 18h30

05 62 92 86 58

