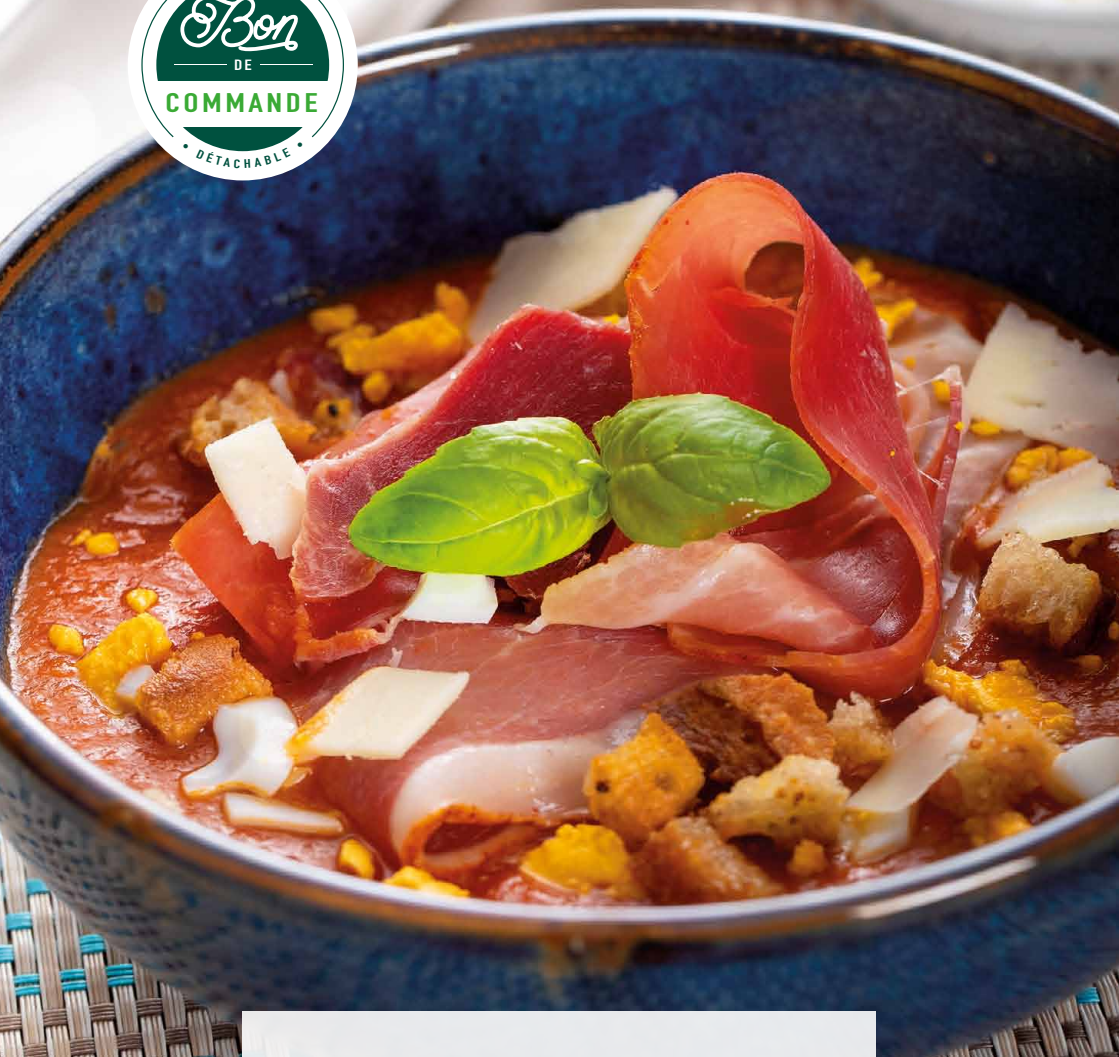
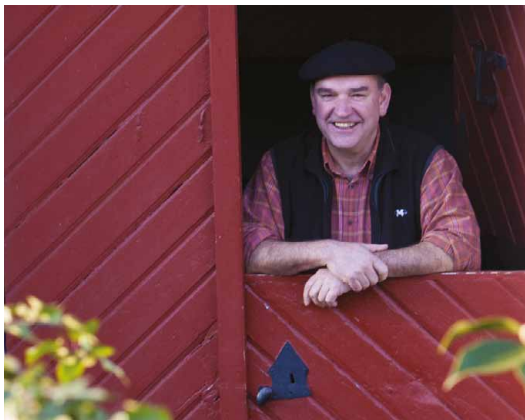


Pierre Oteiza

éleveur - artisan



CATALOGUE ÉTÉ 2021



EDITO



Chers amis et fidèles clients, amis de la vallée des Aldudes,

Soyez les bienvenus chez Nous ! Nous sommes vraiment ravis de pouvoir vous accueillir dans notre belle Vallée. Soyez rassurés, tout est prêt pour vous recevoir en toute sécurité !

Prenez le temps d'apprécier notre paysage que l'homme et l'animal ont dessiné pour le plaisir essentiel de nos sens.

Aux Aldudes, profitez de nos espaces de nature et de liberté sur notre sentier pédagogique, à la découverte du porc basque.

Après la balade, appréciez nos délicieuses assiettes gourmandes et nos talo (galettes traditionnelles de maïs garnies), prêts à être dégustés sous la glycine, près de la nurserie des petits cochons.

Et si, vous ne pouvez pas vous rendre au Pays Basque, faites-vous livrer à la maison depuis notre site internet ou rendez-vous dans nos 10 boutiques.

Quoi qu'il en soit, je vous souhaite de passer un bel été, gourmand et convivial !

Merci de votre soutien et de votre fidélité au nom de toute l'équipe de la Maison Pierre Oteiza.

A très bientôt, Ikus arte

Pierre Oteiza



ELEVEUR ET ARTISAN

Depuis plus de 30 ans, l'objectif de Pierre Oteiza est de vous proposer des produits gourmands, goûteux et locaux, élaborés dans le respect de la tradition, bénéficiant d'une traçabilité pointue.



► De la fourche à la fourchette

80 éleveurs composent la Filière porc basque - Kintoa dont fait partie Pierre Oteiza. Il élève ses porcs basques sur les terres familiales en montagne. Boucher-charcutier, il prend plaisir à les transformer et à vous les faire déguster. Élevage et transformation sont intimement liés.

► L'élevage du porc basque

Le porc basque est élevé durant 12 à 15 mois pour atteindre 150 kg à l'âge adulte. Il évolue en plein air, se nourrissant de céréales non OGM et de ce que la nature offre en saison : glands, châtaignes, faïnes, herbe... Le respect de la nature, de l'animal et du temps sont des valeurs essentielles pour les éleveurs de la Filière porc basque - Kintoa afin d'obtenir une viande et un jambon remarquables. Cette exigence de qualité a permis l'obtention de l'AOP Kintoa en 2019.

► Pierre Oteiza, artisan charcutier

Le porc basque est transformé aux Aldudes, par une petite équipe de bouchers-charcutiers passionnés. **La viande de porc Kintoa AOP** trouve une place de choix chez les bouchers-charcutiers et sur les tables des chefs en France et à l'étranger, devenus des ambassadeurs de la Maison. **Le Jambon de Kintoa AOP est un jambon d'exception**, au même titre qu'un Grand Cru l'est pour le vin. Le jambon de Kintoa AOP s'affine au grès du vent durant 20 à 22 mois selon son poids.

► Au service de vos papilles

En parallèle, nous élaborons, aux Aldudes, des salaisons, pâtés, charcuteries cuites et plats cuisinés traditionnels. Pour cela nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux qui partagent nos valeurs : porc fermier, porc local, agneaux de lait des Pyrénées, veaux fermiers élevés localement, truite de la Nive, piment d'Espelette AOP, Fromages Ossau Iraty AOP ...

Jambon de la Vallée des Aldudes

♦♦♦ Issu d'un porc blanc sélectionné lourd, le Jambon de la Vallée des Aldudes est affiné de 12 à 14 mois dans notre séchoir aux Aldudes. Sa chair est d'un rouge homogène. Sa texture fine et souple est tendre et moelleuse avec un goût fin et un arôme subtil.

Affinage 12 mois :

Réf. 1110-1113-1124

À l'os - ¼ - tranches



Jambon de la Vallée des Aldudes sur sa pince



Jambon de Kintoa AOP

♦♦♦ Issu du porc basque, il est affiné dans le séchoir naturel des Aldudes pendant 20 à 22 mois. La race du porc, sa vie en plein air et son affinage long lui confèrent sa chair marbrée et persillée, son goût puissant et profond. Depuis 2019, ce produit d'exception bénéficie d'une AOP.

Réf. 1100-1104

À l'os - tranches



Jambon de Kintoa AOP sur sa pince

Jésus du Pays Basque

Réf. 1303



Saucisse sèche "Aller-retour"

Réf. 1304



Saucisson des Aldudes

Réf. 1301



Chorizo des Aldudes

Réf. 1300

Saucisson de canard

Réf. 1305

Les saucissons et chorizos



Les ventrèches plates et roulées frottées au piment

Ventrèche frottée au piment

♦♦♦ Plate ou roulée, la ventrèche est l'indispensable de la cuisine basque, souvent accompagnée d'œufs au plat ou d'une salade. Séchée pendant un mois, elle est frottée au piment et se déguste simplement poêlée.

Réf. 1211-1216

Roulée ou plate
env. 1,2 kg - Sous vide



Le piment d'Espelette AOP

Les Pimentés

♦♦♦ Notre gamme de produits au piment d'Espelette est élaborée par de jeunes producteurs passionnés. Quel plaisir d'embaumer la cuisine avec des cordes sèches de piment !

NOUVEAUTÉ

Les Sauces et Condiments

♦♦♦ Traditionnellement, ici nous partageons un moment convivial au comptoir en accompagnant nos jambons, saucissons et charcuteries cuites avec des guindillas (petits piments verts doux), des cerises au vinaigre, du confit d'oignon et des pétales de tomates séchées. Ces condiments équilibrent parfaitement les saveurs et le plaisir.



Le pâté au piment d'Espelette

Les Pâtés et Rillettes

♦♦♦ Nos pâtés sont cuisinés chez nous selon une recette traditionnelle. Ils se dégustent sur du bon pain grillé. Authentiques ou légèrement relevés au piment d'Espelette AOP; il y en a pour tous les gourmets ! Goûtez le boudin basque riche en viande accompagné de confit d'oignon... un délice, tout simplement.

Adresse de livraison :

Date de livraison souhaitée : / / 20..... ☐ Adresse de livraison exceptionnelle

☐ Pour faire un cadeau (joindre une carte de visite) ☐ Pour rectifier mon adresse

Gratuit ☐ Je souhaite cumuler des points de fidélité sur mes commandes pour bénéficier de nombreux avantages ! *Plus de détails sur www.pierreoteiza.com rubrique Programme de fidélité.*

Nom : Prénom :

Adresse :
.....

Code Postal : Ville :

Code porte / accès : Tél. (*Obligatoire pour la livraison*) :

Votre adresse mail :@.....
obligatoire pour le suivi de votre colis

JAMBONS ET SALAISONS					
RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	POIDS SOUHAITÉ*	QUANTITÉ	TOTAL
1100	Jambon de Kintoa AOP à l'os* (issu du porc de race basque) - Env. 8,5kg	42,00 €/kg			€
1104	Tranches de Jambon de Kintoa AOP (issu du porc de race basque)** <i>Découennées 94,50 € le kg. Env. 200g. Conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****</i>	18,90 €/pièce			€
1110	Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os* <i>Affinage 12 mois minimum - Env. 7,5kg*.</i>	15,80 €/kg			€
1113	1/4 Jambon de la Vallée des Aldudes** <i>Affinage 12 mois minimum . Désossé s/vide entre 1,2 et 1,4 kg*. Conservation 6 mois****</i>	28,50 €/kg			€
1124	Tranches de Jambon de la Vallée des Aldudes** - <i>Découennées 53,20€ le kg. Env. 250g soit 8/10 tranches conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****</i>	13,30 €			€
1304	Saucisse sèche "Aller-Retour" <i>Env. 200 g . 38,00 € le kg</i>	7,60 €/pièce			€
1301	Saucisson des Aldudes - <i>Env. 290 g. 41,10€ le kg</i>	11,90 €/pièce			€
1303	Jésus du Pays Basque - <i>Env. 700 g. 30,10€ le kg</i>	21,10 €/pièce			€
1300	Chorizo des Aldudes - <i>Env. 330 g. 32,70€ le kg</i>	10,80 €/pièce			€
1305	Saucisson de canard <i>80% aiguillettes de canard et 20% de porc basque. Env. 250 g. 53,30 € le kg</i>	13,30 €/pièce			€

* Indiquez le poids souhaité ** A conserver à +8° maximum *** A conserver de 0 à +3°C maximum **** Durée de conservation maximum

JAMBONS ET SALAISONS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
1211	Ventrière plate frottée au piment** <i>S/vide. Env. 1,2 kg. 15,00 € le kg</i> <i>Conservation 4 mois****</i>	18,00 €/pièce		€
1216	Ventrière roulée frottée au piment** <i>S/vide. Env. 1,2 kg. 16,50 € le kg</i> <i>Conservation 4 mois****</i>	19,80 €/pièce		€

LES SAUCES ET CONDIMENTS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6213	Sauce Pika Gorri - Bouteille 250 ml <i>Réduction de jus de cerise au vinaigre . 38,80 € le litre</i>	9,70 €		€
6314	Confit d'oignons - Bocal 50 g . Accompagne foies gras ou boudins . 5,60 € les 100 g	2,80 €		€
6304	Confit d'oignons - Bocal 330 g . <i>Accompagne foies gras ou boudins . 1,76 € les 100 g</i>	5,80 €		€
6214	Cerises au vinaigre - Bocal 160 g poids net égoutté <i>45,63 € le kg</i>	7,30 €		€
5825	Pointes d'asperges des Landes - Bocal 115 g <i>poids net égoutté . 49,57 € le kg</i>	5,70 €		€
6204	Guindillas – Piments verts doux au vinaigre . Bocal 130 g <i>poids net égoutté . 56,92 € le kg</i>	7,40 €		€
6210	Pimientos del piquillo de Navarra <i>Bocal 220 g poids net égoutté . Variété de poivrons rouges</i> <i>23,18 € le kg</i>	5,10 €		€
6227	Pétales de tomates séchées <i>Bocal 90 g . 8,44 € les 100 g</i>	7,60 €		€

PIMENTS D'ESPELETTE

6202	Poudre de piment d'Espelette AOP <i>Bocal 50 g . 13,00 € les 100 g</i>	6,50 €		€
6225	Gros sel au piment d'Espelette <i>Verrine de 90 g - 4,67 € les 100 g</i>	4,20 €		€
6217	Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette <i>Bocal 100 g . 6,20 € les 100 g - <i>Nouvelle recette</i></i>	6,20 €		€
6215	Gelée de piment d'Espelette <i>Bocal 100 g . 7,20 € les 100 g - <i>Nouvelle recette</i></i>	7,20 €		€
6211	Purée de piment d'Espelette <i>Bocal 100 g . 5,20 € les 100 g - <i>Nouvelle recette</i></i>	5,20 €		€
6226	Huile d'olive au piment d'Espelette <i>25 cl . 25,20 € le litre - <i>Nouveauté</i></i>	6,30 €		€
6201	Corde de piment d'Espelette AOP sèche <i>20 piments par corde minimum</i>	13,00 €		€

PÂTÉS ET RILLETTES

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2100	Pâté de Porc Basque - 125 g . 4 parts . 25,60 € le kg	3,20 €		€
2101	Pâté de Porc Basque - 190 g . 6 parts . 22,11 € le kg	4,20 €		€
2120	Pâté au piment d'Espelette - 125 g . 4 parts 25,60 € le kg	3,20 €		€
2121	Pâté au piment d'Espelette - 190 g . 6 parts 22,11 € le kg	4,20 €		€
2161	Chichons - 190 g . 6 parts . 22,11 € le kg	4,20 €		€
2106	Pâté à la cerise - 190g . 6 parts . 30,53 € le kg	5,80 €		€
2110	Pâté de foie à la fine Champagne 125 g . 4 parts . 26,40 € le kg	3,30 €		€
2111	Pâté de foie à la fine Champagne 190 g . 6 parts . 22,63 € le kg	4,30 €		€
2190	Boudin Basque - Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 190 g 2-4 parts . 34,21 € le kg	6,50 €		€
2171	Pâté de canard - 190 g . 6 parts . 27,37 € le kg	5,20 €		€
2192	Rillettes de canard - 190 g . 6 parts . 33,16 € le kg	6,30 €		€
2180	Pâté de palombe - 125 g . 4 parts . 41,60 € le kg	5,20 €		€
2151	Porc basque en gelée - 190 g . 5-6 parts 22,11 € le kg	4,20 €		€
2198	Rillettes de truite de la Nive - 190 g . 6 parts . 43,16 € le kg	8,20 €		€
2176	Pâté aux cèpes - 125 g . 4 parts . 38,40 € le kg	4,80 €		€
2177	Pâté aux cèpes - 190 g . 6 parts . 30,53 € le kg	5,80 €		€
6912	Assortiment de 5 Chichons 190 g - 19,58€ le kg 21,00€	18,60 €		€
6913	Lot de 5 pâtés 125 g - Nouveauté 27,20 € le kg . Pâté de porc basque, Pâté au piment d'Espelette, Pâté de foie à la fine champagne, Pâté aux cèpes, Pâté de palombe	17,00 €		€
6916	Lot de 5 pâtés 190 g - Nouveauté 21,05 € le kg . 22,70€ . Pâté de porc basque, Pâté aux cèpes, Pâté de foie à la fine champagne, 2 x Pâtés au piment d'Espelette	20,00 €		€
6922	Quadrille "Rillettes" 4 x 50 g - 6,20 € les 100 g Chichons, Rillettes de canard, Rillettes de truite de la Nive, Confit d'oignons	12,40 €		€
6923	Quadrille "Recettes du terroir" 4 x 50 g 6,50 € les 100 g - Nouveauté Rillettes de truite de la Nive, Pâté de porc basque, Pâté de canard, Pâté de palombe	13,00 €		€

* Indiquez le poids souhaité ** A conserver à +8° maximum *** A conserver de 0 à +3°C maximum **** Durée de conservation maximum

GARBURE & VELOUTÉS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2261	Garbure - Verrine . 750 g . 2-3 parts . 14,80 € le kg	11,10 €		€
2262	Velouté de potiron - Verrine . 730 g . 2-3 parts . 12,74 € le kg	9,30 €		€
2264	Velouté de châtaigne - Verrine . 730 g . 2-3 parts . 13,01 € le kg	9,50 €		€

LE CANARD

3100	Foie gras de canard entier mi-cuit bocal*** <i>Bocal 180 g . 4-5 parts . 206,11 € le kg . Conservation 6 mois****</i>	37,10 €		€
3110	Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide*** <i>La pièce env. 405 g . 6-8 parts . 141,80 € le kg Conservation 4 mois****</i>	57,40 €		€
2500	Foie gras de canard entier <i>Bocal 180g . 4-5 parts . 196,67 € le kg</i>	35,40 €		€
2510	Foie gras d'oie entier <i>Conserve 200 g . 4-5 parts . 201,00 € le kg</i>	40,20 €		€
2520	Bloc de foie gras de canard <i>Conserve 70 g . 1-2 parts . 137,14 € le kg</i>	9,60 €		€
2521	Bloc de foie gras de canard <i>Conserve 120 g . 3-4 parts . 139,17 € le kg</i>	16,70 €		€
2522	Bloc de foie gras de canard <i>Conserve 200 g . 5-6 parts . 138,50 € le kg</i>	27,70 €		€
2330	Gésiers de canard confit <i>Cuits dans la graisse de porc basque 400 g . 4-6 parts . 26,25 € le kg</i>	10,50 €		€
2310	Manchons de canard <i>Cuites dans la graisse de porc basque 5 manchons . 980 g . 4-5 parts . 13,67 € le kg</i>	13,40 €		€
2300	2 Cuisses de canard <i>Cuites dans la graisse de porc basque 1 kg . 2 parts . 18,80 € le kg</i>	18,80 €		€

LES PLATS CUISINÉS

2200	Piperade - Tomates, piments doux, ail et oignon . 390 g 2 parts . 17,44 € le kg	6,80 €		€
2201	Piperade - Tomates, piments doux, ail et oignon . 800 g 4 parts . 13,38 € le kg	10,70 €		€

* Indiquez le poids souhaité ** A conserver à +8° maximum *** A conserver de 0 à +3°C maximum **** Durée de conservation maximum

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2233	Potée de truite de la Vallée - Verrine 750 g 2-3 parts . 27,60 € le kg	20,70 €		€
2270	Chipirons à la basquaise Calamars cuisinés au vin blanc . 380 g . 2 parts . 32,11 € le kg	12,20 €		€
2290	Navarin d'agneau de lait des Pyrénées Verrine 750 g . 2-3 parts . 33,33 € le kg	25,00 €		€
2256	Haricots cuisinés - 800 g . 3-4 parts . 11,25€ le kg	9,00 €		€
2240	Ilar gorria - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 410 g . 1-2 parts . 16,83 € le kg	6,90 €		€
2266	Poulet à la basquaise - 830 g . 2-4 parts . 17,47 € le kg	14,50 €		€
2220	Axa de veau aux piments doux Emincé de veau . 370 g . 1-2 parts . 28,92 € le kg	10,70 €		€
2222	Axa de veau aux piments doux Emincé de veau . Verrine 690 g . 3-4 parts . 29,28 € le kg	20,20 €		€
2265	Tripes à la basquaise - Tripes de bœuf cuisinées au vin blanc . 400 g . 1-2 parts . 20,25 € le kg	8,10 €		€
2250	Salmis de Palombe - 600 g . 2 parts . 22,17 € le kg	13,30 €		€
2275	Cèpes frits à l'huile - Verrine 240 g . 86,67 € le kg	20,80 €		€
2215	Langue de Porc Basque aux piquillos 380 g . 2 parts . 20,26 € le kg	7,70 €		€
2341	Graisse de porc basque - 350 g . 11,43 € le kg	4,00 €		€
LES CASSOULETS				
2320	Confit de Porc Basque - 390 g . 2-3 parts . 30,77 € le kg	12,00 €		€
2350	Saucisses confites - 400 g . 2-4 parts . 4 saucisses 24,00 € le kg	9,60 €		€
2400	Cassoulet au confit de Porc Basque - 420 g 1-2 parts . 16,90 € le kg	7,10 €		€
2420	Cassoulet "Manech" - Mouton du Pays Basque 420 g . 1-2 parts . 19,05 € le kg	8,00 €		€
2410	Cassoulet au confit de canard 420 g . 1-2 parts . 18,57 € le kg	7,80 €		€

LES FROMAGES ET CONFITURES

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6116	Brebis SOHARDI AOP Ossau Iraty au lait pasteurisé <i>27,70 € le kg . Le quart sous-vide env. 752 g</i>	20,80 €/pièce		€
6100	Fromage de brebis fermier au lait cru Adartza (tomette) <i>27,70 € le kg . env. 801 g</i>	22,20 €/pièce		€
6106	Brebis fermier au lait cru Feranyo <i>27,70 € le kg . env. 1,48 kg</i>	41,00 €/pièce		€
6112	Fromage de brebis fermier Burubeltx AOP Ossau Iraty <i>27,00 € le kg . env. 2,9 kg</i>	78,30 €/pièce		€
6111	Chèvre fermier GARRALDA au lait cru <i>31,20 € le kg . La tomette env. 750 g</i>	23,40 €/pièce		€
6301	Confiture extra de cerises noires <i>Nouvelle recette</i> <i>Verrine 320 g . 80% de fruits . 19,38 € le kg</i>	6,20 €/pièce		€
6315	Coing Maison - Pot 300 g . 19,67 € le kg	5,90 €		€
6316	Gelée de coing Maison <i>Verrine 50 g . 5,60 € les 100 g</i>	2,80 €		€
6401	Miel de châtaignier - Pot 250 g . 3 € Les 100 g récolté à Urepel 64430 - <i>Nouveauté</i>	7,50 €		€
6608	Pâte à tartiner Laïa <i>Verrine 190 g . Chocolat Noisette - Nouveauté</i>	7,00 €		€

LES VINS, APÉRITIFS ET LIQUEURS

6501	Jus de pomme fermier - Domaine Bordatto . <i>Vol. 100 cl</i>	7,20 €		€
7100	Bière Oldarki - 33 cl. 13,03 € le litre	4,30 €		€
7200	Sagarnoa Txopinondo - Vin de pommes artisanal . <i>75 cl. 7,47 € le litre</i>	5,60 €		€
7308	Katxiña Txakolina - Getariako Txakolina AOC <i>Blanc légèrement perlé . 75 cl . 13,47 € le litre</i>	10,10 €		€
7311	Eztixuri <i>Jurançon AOC Blanc moelleux . 75 cl. 15,07 € le litre</i>	11,30 €		€
7314	Gorri - Vin d'Irouleguy AOC Rouge 75 cl. 14,27 € le litre <i>Médaille d'Or Paris 2018</i>	10,70 €		€
7301	Xuri - Vin d'Irouleguy AOC Blanc 75 cl. 25,73 € le litre	19,30 €		€
7302	Argi - Vin d'Irouleguy AOC Rosé 75 cl . 12,13 € le litre <i>Médaille d'Or Paris 2018</i>	9,10 €		€
7303	Mignaberry - Vin d'Irouleguy AOC Rouge 75 cl <i>19,20 € le litre</i>	14,40 €		€
7316	Domaine Mourguy - Vin d'Irouleguy AOC Rouge 75 cl <i>21,60 € le litre</i>	16,20 €		€

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
7322	Domaine Ilarria - Vin d'Irouleguy AOC Rouge 75 cl 26,67 € le litre - <i>Vin Bio</i>	20,00 €		€
7307	Domaine Brana - Vin d'Irouleguy AOC Rouge 75 cl 41,20 € le litre	30,90 €		€
7400	Pacharan Alai ki - Liqueur de prune sauvage 100 cl . 25% vol. . À boire sur glace ou en cocktail	20,00 €		€
7401	Manzana verde Alai ki - Liqueur de jus de pomme 100 cl . 20% vol. . À boire sur glace ou en cocktail	20,00 €		€
7504	Eau de vie de Prune de la Maison Brana 70 cl . 42% vol. . 99,42 € le litre	69,60 €		€
7503	Eau de vie de Poire de la Maison Brana 70 cl . 44% vol. . 99,42 € le litre	69,60 €		€
7402	Izarra vert - Liqueur de plantes et d'épices 70 cl . 40% vol. . 44,00 € le litre	30,80 €		€
7404	Izarra jaune - Liqueur de plantes et d'épices 70 cl . 40% vol. . 44,00 € le litre	30,80 €		€

LES ACCESSOIRES ET CADEAUX

8161	Couteau Hezurra - Couteau à jambon en os de Kintoa par les Couteliers Basques	170,00 €		€
8162	Couteau Artzaina - Couteau de poche en os de Kintoa par les Couteliers Basques	190,00 €		€
8133	Béret noir Maison Lauilhère Brodé cochon - Taille unique - <i>Nouveauté</i>	40,00 €		€
8167	Stylo - En bois de chêne et os du Kintoa	47,00 €		€
8177	Bouchon et Tire-Bouchon Fabriqué en bois de chêne et os de Kintoa par Artisan Graindorge	41,00 €		€
8168	Planche rectangulaire signée Pierre Oteiza En bois de hêtre - 35x22cm - Fabrication Artisan Emard Bois	23,40 €		€
8110	Planche "cochon" - petit modèle Planche en bois format 15x19 cm. Fabrication Artisan Emard Bois. Idéal pour l'apéritif	12,10 €		€
8111	Planche "cochon" - grand modèle Planche en bois format 30x16 cm. Fabrication Artisan Emard Bois. Très résistante	28,00 €		€
8112	Pince à Jambon En bois de hêtre - Fabrication Roger Orfevre	60,00 €		€
8173	Support en bois "On Egin" avec 4 cornets de présentation Fabrication : Roger Orfevre	15,30 €		€
8176	Sac en Toile "Les Aldudes" Création unique de Jean Vier pour Pierre Oteiza	11,00 €		€
8175	Essuie-mains "Les Aldudes" Création unique de Jean Vier pour Pierre Oteiza	9,00 €		€

PROMO
D'ÉTÉ

LES ACCESSOIRES ET CADEAUX

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
8101	Coffret de présentation grand modèle <i>Design Jambons 342 x 242 x 125 mm</i>	7,50 €		€
8165	Coffret de présentation petit modèle <i>Collection Pierre au séchoir 330 x 130 x 105 mm</i>	7,30 €		€
8149	Savon Cochon <i>au saindoux de porc basque et huiles essentielles - 90gr.</i> <i>Fait main par Etxean Egina</i>	4,50 €		€
6823	Taloa Box - détail en page 18	85,00 €		€
6822	Box Tapas - détail en page 18	85,00 €		€

PARTICIPATION AUX FRAIS D'EXPÉDITION

☐ Vous êtes membre de notre programme de fidélité ?

Livraison offerte * dès 100€ d'achat.

☐ Livraison à domicile en express

15€ par commande ** GRATUIT si votre commande est supérieure à 150€ par adresse de livraison.

☐ Livraison en Relais Colis TNT en express

10€ par commande ** GRATUIT si votre commande est supérieure à 150€ par adresse de livraison.

*Frais de port offerts pour livraison à domicile ou en point relais en France métropolitaine pour toute commande égale ou supérieure à 100€ TTC par adresse de livraison unique. Réservé aux adhérents au programme fidélité.

** Tarifs valables en France métropolitaine. Pour la Corse, les Dom-Tom et l'étranger merci de nous consulter.

TOTAL + LIVRAISON =

€

Pour une livraison en Europe, rendez-vous sur www.pierreoteiza.com

EXPÉDITION

☐ Si absent lors de la livraison, je souhaite que mon colis soit déposé en Relais Colis le plus proche de mon domicile.

☐ Je ne veux pas me rendre à mon Relais Colis.

MODE DE PAIEMENT

À la commande : Par chèque à l'attention de Pierre Oteiza SAS

Au +33(0)5 59 37 56 11 : par carte bancaire

GARANTIE

Nous apportons le plus grand soin dans la fabrication de nos produits ; toutefois, tout produit qui ne vous donnerait pas entière satisfaction vous serait immédiatement échangé ou remboursé. Appelez-nous ou écrivez-nous. Conformément à la loi informatique et Liberté, vous disposez d'un droit d'accès sur les informations vous concernant dans notre fichier.

Date et signature obligatoires

Le Canard

♦♦♦ Qu'il soit séché, fumé, fourré au bloc de foie gras, le magret est vraiment incontournable pour vos salades d'été avec quelques gésiers.

Les deux cuisses s'accompagnent délicieusement d'une piperade fumante. Un plat simplement bon.



Salade de gésiers et ventrèche

Les Plats Cuisinés

♦♦♦ Goûtez nos incontournables de la cuisine traditionnelle du Pays Basque: Axoa, piperade, haricots, garbure et poulet basquaise. Toutes nos recettes sont réalisées chez nous aux Aldudes par notre équipe de cuisiniers enthousiastes.



Le poulet basquaise

Les Confits et Cassoulets

♦♦♦ Dégustez notre confit de porc basque, nos saucisses confites traditionnelles et nos célèbres cassoulets lentement mijotés et gratinés quelques minutes au four. Que du plaisir !



Recette de Ramen au confit de porc basque



Le plateau de fromage de nos montagnes

Les Fromages et Confitures

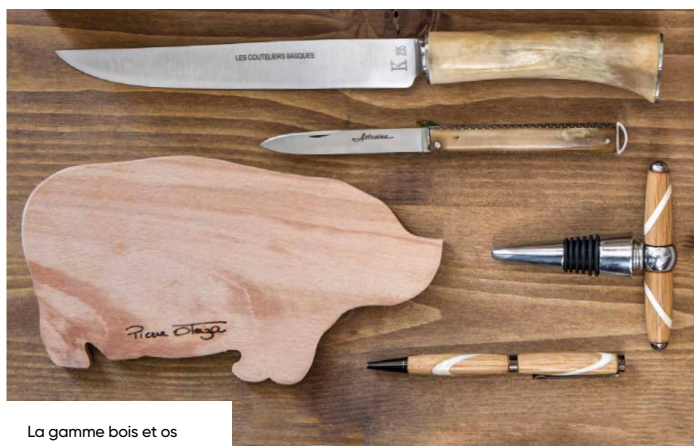
♦♦♦ Qu'ils soient fermiers, au lait cru ou pasteurisés, les fromages de nos amis producteurs vous régaleront, accompagnés de confitures de coing, de cerise noire et de quelques fruits secs ou de saison.

Les vins, apéritifs, liqueurs et eaux de vie

♦♦♦ Avec modération, vous apprécierez les trois couleurs de notre terroir avec plaisir à chaque instant de partage !



Le Katxina Txakolina

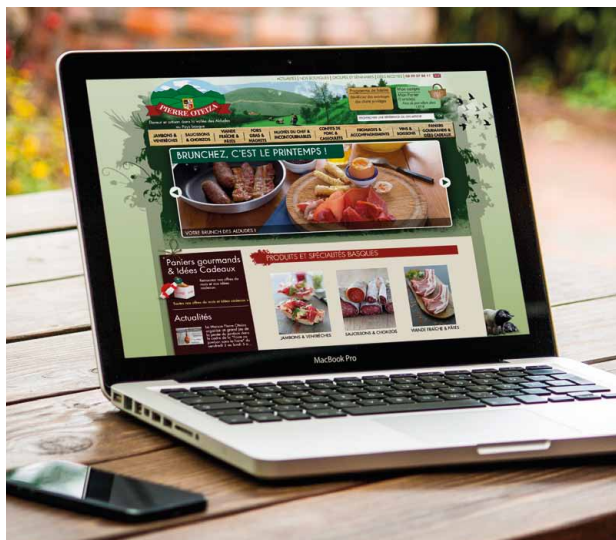


La gamme bois et os

Les Accessoires et Cadeaux

♦♦♦ Fabriqués par des artisans passionnés du Pays Basque, nos accessoires en os de jambon du porc basque Kintoa sont des cadeaux prestigieux présentés dans un coffret signé Pierre Oteiza.

LIVRAISON À DOMICILE



Faites-vous livrer sans vous déplacer !

Retrouvez toute notre gamme de produits sur **www.pierreoteiza.com** et choisissez la livraison en France ou en Europe.

En adhérant au programme de fidélité (gratuit), vous bénéficiez de nombreux avantages comme la livraison offerte en France dès 100€ de commande.

10€ = 1 POINT DE FIDÉLITÉ

Cumulez des points et recevez des cadeaux gourmands ou des bons d'achats.

C'est simple et sécurisé !

Nous vous livrons en France en 24h à 48h avec le suivi colis par email. Le paiement par carte bleu est sécurisé et notre service commercial est à votre écoute du lundi au samedi.

Pensez-y :
en cochant l'option "cadeau" faites plaisir à vos proches en glissant un petit mot à l'intérieur de la commande.



NOS COFFRETS GOURMANDS

TALOA BOX - 85€

♦♦♦ Découvrez la Taloa Box le set complet pour cuisiner ces galettes de maïs et de blé typiques de chez nous, à garnir selon vos envies !

- Taloa à cuire (5 galettes par sachet)
- Tranches de jambon de Kintoa AOP env. 200g (8 à 10 tranches)
- Chorizo des Aldudes env. 330g
- Boîte de boudin basque 190g
- Guindillas (piment verts doux) 130g
- Pétales de tomates séchées 90g
- Confit d'oignons 50g
- Fromage de brebis fermier de montagne au lait cru Adartza env. 800g
- Pâte à tartiner Laia 190g

Réf. 6823



BOX TAPAS - 85€

♦♦♦ L'essentiel pour dresser des tapas gourmands à servir à l'apéro sur les terrasses ensoleillées avec un bon petit verre de vin !

- Saucisse sèche env. 200g
- Chorizo des Aldudes env. 330g
- Pâté au piment d'Espelette 190g
- Chichons 190g
- Boudin basque 190g
- Rillettes de truite de la Nive
- Chipirons à la basquaise 380g ou Huile d'Olive au piment d'Espelette
- Guindillas (piments verts doux) 130g
- Pimientos del piquillo de Navarra 220g
- Pétales de tomates séchées 90g
- Sauce Pika Gorri 250ml
- Pointes d'asperges 115g
- Coffret métallique vert signé Pierre Oteiza



Réf. 6822

OFFRE 100% PERSONNALISÉE

Pour vos cadeaux, événements familiaux ou pour les fêtes de fin d'année, consultez-nous à : evenements@pierreoteiza.com



NOS 10 BOUTIQUES

**Nous vous y accueillons
en toute sécurité.**

Nous vous proposons des **plateaux prêts-à-déguster** et des **galettes de maïs traditionnelles** garnies appelées "Taloa" à emporter.

Idéal pour partager un moment convivial entre amis, en famille, ou avec vos collègues, découvrez les compositions gourmandes sur mesure pour tous les budgets.

Aussi, passez commande en **Click and Collect** par téléphone ou par email à votre boutique préférée autour de chez vous. Retrouvez les coordonnées de nos 10 boutiques en France au dos du catalogue ou rendez-vous sur www.pierreoteiza.com/nos-magasins pour plus d'infos.



CATALOGUE ÉTÉ 2021

Rédaction : Catherine et Hélène

Impression : imprimerie Moderne

Graphisme : Les Artsbaletes
www.lesartsbaletes.com

Photographies : P. Martinez, P. Derynck, B. Arguelo, M. Pratt, Alexandre

Nous tenons à vous remercier sincèrement de votre soutien qui nous motive chaque jour. Nous sommes tout particulièrement reconnaissants de l'engagement de nos collaborateurs qui se donnent chaque jour pour faire vivre l'entreprise. On est à vos côtés pour vous servir au plus près de vos besoins et nous mettons à jour nos actualités sur www.pierreoteiza.com.

Pierre Oteiza

éleveur - artisan



VOS COMMANDES

INTERNET

www.pierreoteiza.com

PAIEMENT SÉCURISÉ



MAIL

macommande@pierreoteiza.com

COURRIER

Pierre Oteiza - Route d'Urepel
64430 LES ALDUDES



LIVRAISON EN EUROPE

Voir conditions
sur le site internet

TÉLÉPHONE

+33(0)5 59 37 56 11

NOS BOUTIQUES

LES ALDUDES

64430
Route d'Urepel
Tél. 05 59 37 56 11

AINHOA

64250
Rue Principale
Tél. 05 59 29 30 43

BAYONNE

64100
70 rue d'Espagne
Tél. 05 59 25 56 89

BIARRITZ

64200
En face de la Gare du Midi
22 avenue du Mar. Foch
Tél. 05 59 24 28 86

CAPBRETON

40130
21 rue du
Général de Gaulle
Tél. 05 58 72 42 58

BORDEAUX

33000
52 rue des Remparts
Tél. 05 56 52 38 76

PARIS

75006
18 Bld Saint Michel
Tél. 01 43 25 59 01

PARIS

75008 (Madeleine)
13 rue Vignon
Tél. 01 47 42 23 03

ST-JEAN-DE-LUZ

64500
10 rue de la République
Tél. 05 59 51 94 55

ST-JEAN-PIED-DE-PORC

64220
13 rue d'Espagne
Tél. 05 59 37 23 26



Retrouvez toutes nos recettes sur www.pierreoteiza.com