

DU 3 AU 5 DÉCEMBRE

Retrouvons-nous

À LA MAISON DEFOREST
à Tournai, en Belgique

Chers amis,
Chers fidèles clients,

Cet hiver, rendez-vous chez Olivier Deforest qui nous accueille à **Tournai, en Belgique, les vendredi 3, samedi 4 et dimanche 5 décembre.**

Venez découvrir la **bière artisanale Préface** brassée par la Maison Deforest dans leur micro brasserie, à Tournai !
C'est une bière ambrée artisanale qui prend tous ses arômes durant 9 semaines d'élaboration. La Maison Deforest propose deux types de bières : la **Préface n°1** pour les amateurs d'amertume et la **Préface n°4**, pour ceux qui préfèrent la douceur.



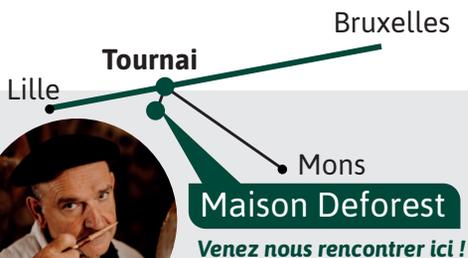
Ces bières accompagnent à merveille nos **jambons, saucissons, foies gras, cochonnailles, pâtés, plats cuisinés traditionnels, fromages, confitures** ... qui vous attendent pour flâter vos papilles et partager un moment de convivialité.

Nous sommes très impatients de vous revoir à Tournai dans le respect des règles sanitaires en vigueur !
A bientôt ! Ikus arte !

Pierre Oteiza
et son équipe

ASTUCE

|| Passez commande dès maintenant avant le mardi 23 novembre et récupérez votre sélection, sur notre stand à la Maison Deforest à Tournai.



Maison Deforest
Venez nous rencontrer ici !

Informations
PRATIQUES

HORAIRES :

Vendredi 3 décembre :
16h - 22h
Samedi 4 et dimanche 5
décembre : 10h - 19h

Maison Deforest
Chaussée de Willemeau 226
7500 Tournai - BELGIQUE
www.deforest.be
Tél. +32(0)69 21 52 63

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 kg	44,10 €/kg			€
1103	1/4 Jambon de Kintoa AOP (issu du porc de race basque)** Désossé s/vide env. 0,9 kg . Conservation 6 mois****	79,20 €/kg			€
1104	Tranches de Jambon de Kintoa AOP (issu du porc de race basque)** Découennées 99,50 € le kg . Env. 200 g. Conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	19,90 €			€
1110	Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os - Affinage 12 mois minimum - Env. 7,2 kg*	16,60 €/kg			€
1111	Jambon de la Vallée des Aldudes désossé entier** Affinage 12 mois minimum . S/vide. Env. 5,5 kg*	24,10 €/kg			€
1112	1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes** Affinage 12 mois minimum . Désossé s/vide env. 2,5 kg*. Conservation 6 mois****	30,00 €/kg			€
1113	1/4 Jambon de la Vallée des Aldudes** Désossé s/vide env. 1,2 kg*. Conservation 6 mois****	30,00 €/kg			€
1136	Tranches de Jambon de Bayonne IGP** - Découennées 56,00 € le kg. Env. 250 g soit 8/10 tranches conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	14,00 €			€
1304	Saucisse sèche "Aller-Retour" - Env. 200 g . 39,00 € le kg	7,80 €/pièce			€
1301	Saucisson des Aldudes - Env. 290 g . 43,20€ le kg	12,50 €/pièce			€
1303	Jésus du Pays Basque - Env. 700 g . 31,70 € le kg	22,20 €/pièce			€
1300	Chorizo des Aldudes - Env. 330 g . 34,20 € le kg	11,30 €/pièce			€
1211	Ventrèche plate frottée au piment** - S/vide. Env. 1,2 kg . 15,80 € le kg . Conservation 4 mois****	19,00 €/pièce			€
1216	Ventrèche roulée frottée au piment** - S/vide. Env. 1,2 kg . 17,40 € le kg . Conservation 4 mois****	20,90 €/pièce			€

PÂTÉS ET RILLETES

2100	Pâté basque - 125 g . 4 parts . 26,40 € le kg	3,30 €			€
2101	Pâté basque - 190 g . 6 parts . 23,16 € le kg	4,40 €			€
2120	Pâté au piment d'Espelette - 125 g . 4 parts . 26,40 € le kg	3,30 €			€
2121	Pâté au piment d'Espelette - 190 g . 6 parts . 23,16 € le kg	4,40 €			€
2161	Chichons - 190 g . 6 parts . 23,16 € le kg	4,40 €			€
2190	Boudin basque 190 g . 2-3 parts . Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 36,32 € le kg	6,90 €			€
2106	Pâté à la cerise - 190g . 6 parts . 31,58 € le kg	6,00 €			€
2110	Pâté de foie à la fine Champagne - 125 g . 4 parts . 27,20 € le kg	3,40 €			€
2111	Pâté de foie à la fine Champagne - 190 g . 6 parts . 23,68 € le kg	4,50 €			€
2151	Porc Basque en gelée - 190 g . 5-6 parts . 23,16 € le kg	4,40 €			€
2171	Pâté de canard - 190 g . 6 parts . 28,42 € le kg	5,40 €			€
2192	Rillettes de canard - 190 g . 6 parts . 34,21 € le kg	6,50 €			€
2180	Pâté de palombe - 125 g . 4 parts . 43,20 € le kg	5,40 €			€
2198	Rillettes de truite de la Nive - 190 g . 5-6 parts . 44,74 € le kg	8,50 €			€
2176	Pâté aux cèpes - 125 g . 4 parts . 40,00 € le kg	5,00 €			€
2177	Pâté aux cèpes - 190 g . 6 parts . 31,58 € le kg	6,00 €			€
6913	Lot de 5 pâtés 125 g - 28,00 € le kg . 26,40€ - Nouveauté Pâté basque, Pâté au piment d'Espelette, Pâté de foie à la fine champagne, Pâté aux cèpes, Pâté de palombe	17,50 €			€
6916	Lot de 5 pâtés 190 g - 22,11 € le kg . 23,70€ - Nouveauté Pâté basque, Pâté aux cèpes, Pâté de foie à la fine champagne, 2 x Pâtés au piment d'Espelette	21,00 €			€

CONFITS ET CASSOULETS

2320	Confit de Porc Basque - 390 g . 2-3 parts . 32,31 € le kg	12,60 €			€
2350	Saucisses confites - 400 g . 2-4 parts . 4 saucisses 24,75 € le kg	9,90 €			€
2400	Cassoulet au confit de Porc Basque - 420 g . 1-2 parts . 17,86 € le kg	7,50 €			€
2420	Cassoulet "Manech" - Mouton du Pays Basque . 420 g . 1-2 parts . 20,00 € le kg	8,40 €			€
2421	Cassoulet "Manech" - Mouton du Pays Basque . 840 g . 2-3 parts . 18,57 € le kg	15,60 €			€
2410	Cassoulet canard - 420 g . 1-2 parts . 19,52 € le kg	8,20 €			€

LES SOUPES

2261	Garbure basque - Verrine . 750 g . 2-3 parts . 15,33 € le kg	11,50 €			€
2262	Velouté de potiron - Verrine . 730 g . 2-3 parts . 13,15 € le kg	9,60 €			€
2264	Velouté de châtaigne - Verrine . 730 g . 2-3 parts . 13,70 € le kg	10,00 €			€



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



LES PIMENTÉS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6226	Huile d'olive au piment d'Espelette - 25 cl . 25,20 € le litre - Nouveauté	6,30 €		€
6202	Poudre de piment d'Espelette AOP - Bocal 50 g . 13,00 € les 100 g	6,50 €		€
6215	Gelée de piment d'Espelette - Bocal 100 g . 75,00 € le kg - Nouveauté	7,50 €		€
6217	Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette - Bocal 100 g . 62,00 € le kg - Nouveauté	6,20 €		€
6211	Purée de piment d'Espelette - Bocal 100 g . 52,00 € le kg - Nouveauté	5,20 €		€
6225	Gros sel au piment d'Espelette - Verrine de 90 g - 4,67 € les 100g - Nouveauté	4,20 €		€
6204	Guindillas Piments verts doux au vinaigre - Bocal 130g poids net égoutté. 56,92€ le kg	7,40 €		€
6214	Cerises au vinaigre - Bocal 160g poids net égoutté. 47,50€ le kg	7,60 €		€

LE CANARD

3100	Foie gras de canard entier mi-cuit bocal*** Bocal 180 g . 4-5 parts . 212,78 € le kg . Conservation 6 mois****	38,30 €		€
3110	Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide*** La pièce env. 405 g . 6-8 parts . 145,70 € le kg . Conservation 4 mois****	59,00 €		€
4410	Magret de canard fourré au bloc de foie gras*** La pièce s/vide env. 430 g . 8-10 parts . 81,40 € le kg . Conservation 1 mois****	35,00 €		€
2520	Bloc de foie gras de canard - Conserve 70 g . 1-2 parts . 141,43 € le kg	9,90 €		€
2521	Bloc de foie gras de canard - Conserve 120 g . 3-4 parts . 144,17 € le kg	17,30 €		€
2522	Bloc de foie gras de canard - Conserve 200 g . 5-6 parts . 143,00 € le kg	28,60 €		€
2500	Foie gras de canard entier - Bocal 180g . 4-5 parts . 202,78 € le kg	36,50 €		€
2510	Foie gras d'oie entier - Conserve 200 g . 4-5 parts . 207,50 € le kg	41,50 €		€
2310	Manchons de canard - Cuits dans la graisse de porc basque . 2-3 parts . 980 g . 14,39 € le kg	14,10 €		€
1400	Magret de canard séché*** - La pièce. s/vide . Env. 280 g . 47,90 € le kg . Conservation 2 mois****	13,40 €/pièce		€
1401	Magret de canard fumé*** - La pièce. s/vide . Env. 320 g . 47,90 € le kg . Conservation 2 mois****	15,30 €/pièce		€
2330	Gésiers de canard - Cuits dans la graisse de porc basque 400 g . 4-6 parts . 27,75 € le kg	11,10 €		€
2300	2 Cuisses de canard - Cuites dans la graisse de porc basque . 1 kg . 2 parts . 19,80 € le kg	19,80 €		€

PLATS CUISINÉS

2200	Piperade - Tomates, piments doux, ail et oignon . 390 g . 2 parts . 18,21 € le kg	7,10 €		€
2201	Piperade - Tomates, piments doux, ail et oignon . 800 g . 4 parts . 13,88 € le kg	11,10 €		€
2233	Potée de truite de la Vallée - Verrine 750 g . 2-3 parts . 29,07 € le kg	21,80 €		€
2265	Tripes à la basquaise - Tripes de bœuf cuisinées au vin blanc . 400 g . 1-2 parts . 21,50 € le kg	8,60 €		€
2270	Chipirons à la basquaise - Calamars cuisinés au vin blanc . 380 g . 2 parts . 33,95 € le kg	12,90 €		€
2256	Haricots cuisinés - 800 g . 3-4 parts . 11,63 € le kg	9,30 €		€
2240	Ilar gorria - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 410 g . 1-2 parts . 17,80 € le kg	7,30 €		€
2241	Ilar gorria - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 830 g . 2-3 parts . 14,10 € le kg	11,70 €		€
2250	Salmis de palombe - 600 g . 1-2 parts . 23,33 € le kg	14,00 €		€
2266	Poulet à la basquaise - 830 g . 2-4 parts . 18,43 € le kg	15,30 €		€
2220	Axoa de veau aux piments doux - Emincé de veau . 370 g . 1-2 parts . 30,00 € le kg	11,10 €		€
2222	Axoa de veau aux piments doux - Emincé de veau . Verrine 690 g . 3-4 parts . 30,29 € le kg	20,90 €		€
2290	Navarin d'agneau de lait des Pyrénées - Verrine 750 g . 2-3 parts . 34,40 € le kg	25,80 €		€
2275	Cèpes frits à l'huile - Verrine 240 g . 91,25 € le kg	21,90 €		€
2245	Porc Basque en pot-au-feu - Verrine 1,3 kg . 14,77 € le kg	19,20 €		€
2341	Graisse de porc basque - 350 g . 12,00 € le kg	4,20 €		€
2210	Civet de Porc Basque - 600 g . 3-4 parts . 30,50 € le kg	18,30 €		€

FROMAGES, CONFITURES

6106	Fromage de brebis fermier au lait cru FERANYO 27,70 € le kg . env. 1,480 kg	41,00 €/pièce		€
6116	Fromage de brebis SOHARDI AOP Ossau Iraty au lait pasteurisé 27,70 € le kg . Le quart sous-vide env. 750 g	20,80 €/pièce		€
6111	Tomette de chèvre fermier au lait cru GARRALDA - 31,20 € le kg . La tomlette env. 750 g	23,40 €/pièce		€
6100	Fromage de brebis fermier au lait cru ADARTZA - 27,70€ le kg . La tomlette env. 800g	22,20 €/pièce		€
6301	Confiture de cerises noires - Pot 320g, 80% de fruits, confiture artisanale . 19,38€ le kg Nouvelle recette	6,20 €		€

*** A conserver de 0 à +3°C maximum **** Durée de conservation maximum



ACCESSOIRES ET CADEAUX - Plus de détails sur www.pierreoteiza.com

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 €		€
8112	Pince à Jambon - En bois de hêtre	61,00 €		€
8173	Support en bois "On Egin" - avec 4 cornets de présentation	15,30 €		€
8149	Savon cochon artisanal - au saindoux et huiles essentielles de menthe et citron - 90g - Fait main	6,00 €		€
8133	Béret noir Maison Laulhère - Conçu en laine Mérinos - Brodé cochon - Taille unique - Nouveauté	40,00 €		€
8165	Coffret collection cochon - 330*130*105 mm coffret collection	7,30 €		€
6822	Box Tapas - colis composé	85,00 €		€
6802	Coffret Délices de la Maison - colis composé	110,00 €		€



ZOOM SUR LES COFFRETS GOURMANDS - Plus de détails sur www.pierreoteiza.com

Box Tapas



85 €
TTC

(Réf: 6822)

Coffret Délices de la Maison



110 €
TTC

(Réf: 6802)

Notre sélection
de coffrets cadeaux
Prêts-à-déguster

Pierre Oteiza

COMMANDE

€



LIVRAISON EN BELGIQUE

- Livraison à la **Maison Deforest** aux horaires d'ouvertures : **Gratuit**
Chaussée de Willemeau 226, 7500 Tournai BELGIQUE
- Livraison à domicile par **Chronopost** en 48h00 : **+16€ par adresse de livraison**



LIVRAISON EN FRANCE

- Livraison à domicile 24h par **TNT** : **+ 15€ par adresse de livraison**
Pour une adresse en France métropolitaine hors Corse, Dom-Tom et adresses armées

GRATUIT
dès 150€ de commande

COMMANDE + LIVRAISON

€

ADRESSE DE LIVRAISON

DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE : / / 20..... COMMANDE CADEAU (INDIQUEZ L'ADRESSE DU DESTINATAIRE)

NOM : PRÉNOM :

ADRESSE :

COMPLÉMENT ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE : PAYS :

TÉL. (OBLIGATOIRE POUR LA LIVRAISON) :

ADRESSE MAIL : @

PAIEMENT

Par carte bancaire



Expire au



N° crypto



(3 derniers chiffres au dos de votre carte)

Par Virement

Demandez nos informations bancaires à :
macommande@pierreoteiza.com

**DATE ET SIGNATURE
OBLIGATOIRES**

Dès aujourd'hui, passez commande et récupérez votre sélection sur place à Tournai du 3 au 5 décembre 2021.

bon de commande et règlement à renvoyer : **Maison Pierre Oteiza - Route d'Urepele - 64430 Les Aldudes** + 33(0)5 59 37 56 11
macommande@pierreoteiza.com

www.pierreoteiza.com