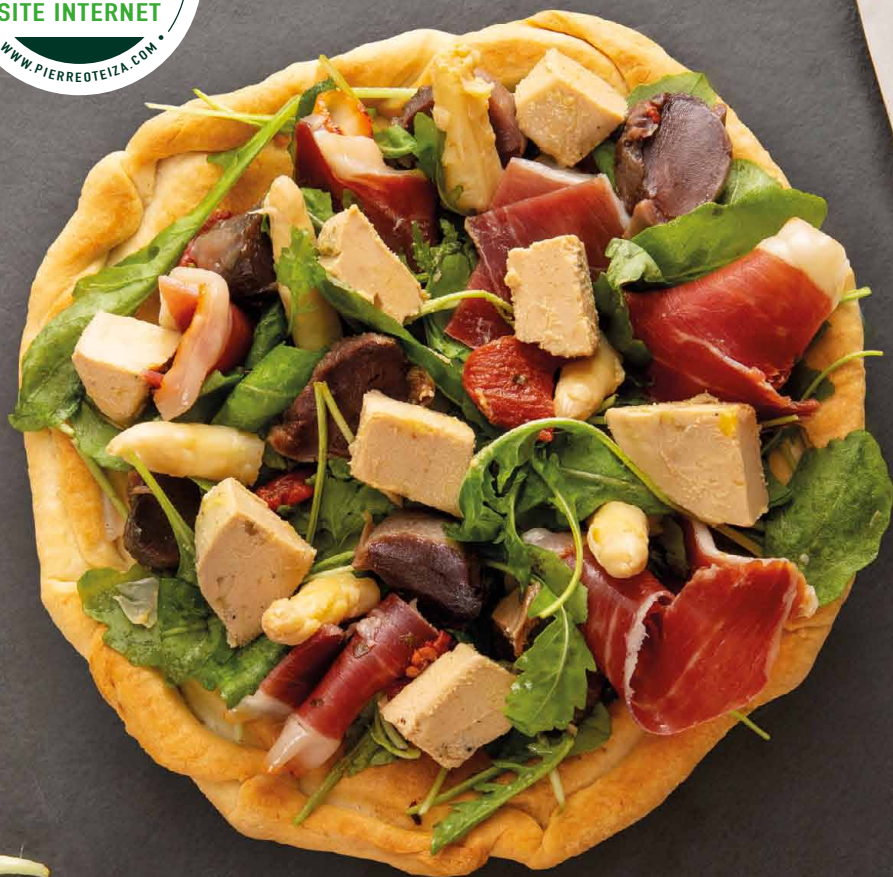


Pierre Oteiza

éleveur - artisan



CATALOGUE HIVER 2021-2022



EDITO

Chers amis, clients fidèles et amis de la Vallée des Aldudes, La Vallée reprend ses couleurs hivernales, les porcs basques rentrent au chaud, les cheminées se rallument doucement et nous ressortons nos manteaux.

L'heure est aux apéritifs entre amis et aux tablées d'hiver en famille. Au détour d'une journée shopping, retirez vos gants et bonnets dans nos boutiques puis réchauffez-vous avec nos talos gourmands à emporter (galettes de maïs traditionnelles, chaudes et garnies).

A la recherche d'une idée cadeau ? Faites plaisir à vos proches avec nos coffrets gourmands prêts-à-offrir !

Au fil des pages, découvrez nos idées de recettes d'hiver pour garnir vos tables de fêtes et régaler vos papilles !

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 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 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. Elevage et transformation sont intimement liés.

► L'élevage du porc basque

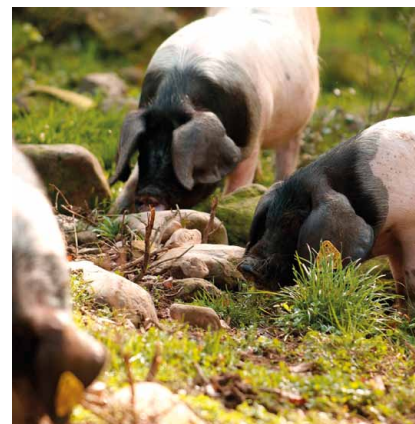
Le porc basque est élevé durant 12 à 15 mois pour atteindre 150 kg. Il évolue en plein air, se nourrissant de céréales non OGM et de ce que la nature offre en saison: glands, châtaignes, faines, herbe... Le respect de la nature, de l'animal et du temps sont des valeurs essentielles pour les éleveurs de la Filière porc basque 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 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 du sud pendant 18 à 22 mois selon son poids.

► Au service de vos papilles

En parallèle, nous affinons également du jambon de la Vallée des Aldudes, du jésus, du saucisson, du chorizo... Nous élaborons également dans notre conserverie des plats cuisinés traditionnels du Pays Basque avec les produits locaux en étroite collaboration avec les éleveurs de nos régions.





TRANSMISSION D'UN SAVOIR-FAIRE

En 2000, Pierre Oteiza et quatre collègues charcutiers du Pays Basque créent le Séchoir Collectif des Aldudes. Leur objectif est d'élaborer un jambon "maison", alliant tradition et modernité.

Aujourd'hui, son fils Frantxoa, se joint à "Aita" (papa en basque) pour affiner son savoir-faire au côté de son père.

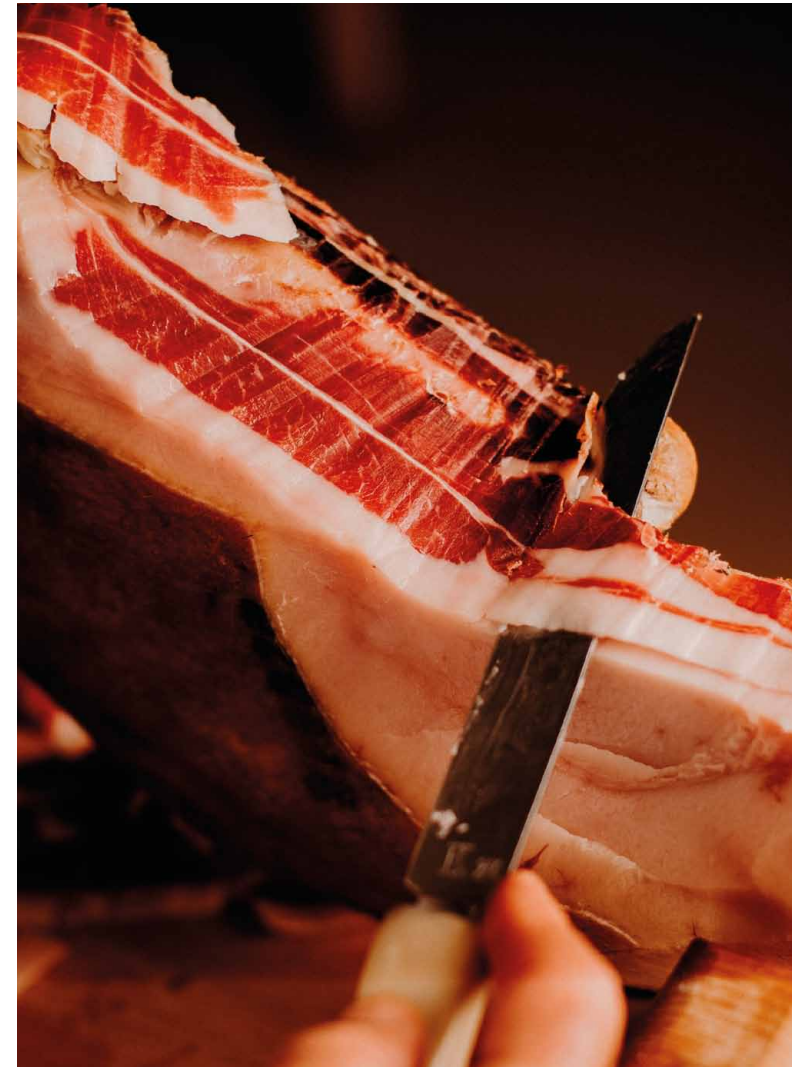
L'affinage à l'air libre des jambons de Kintoa AOP et de la Vallée des Aldudes est unique en son genre. Une fois salés au gros sel de Salies-de-Béarn (unique sel gemme originaire des Pyrénées-Atlantiques), les jambons suivent une maturation lente pendant les premiers mois et s'affinent avec le temps durant 12 à 22 mois selon leur poids. bercé par le vent du sud prédominant (Haize Hegoa), les jambons développent lentement leur intensité aromatique de beurre frais et de sous-bois et dévoilent peu à peu leur goût fruité et affiné.

Vous apprécierez leur douce subtilité en bouche, leur nez puissant et profond.



**Quand ça souffle fort,
on aperçoit
tous les jambons
qui dansent !**

Pierre Oteiza



JAMBONS ET SALAISONS

Jambon de Kintoa AOP

LES JAMBONS

Jambon de Kintoa AOP

◆◆◆ Issu du porc basque, il est affiné dans le séchoir naturel des Aldudes pendant 18 à 22 mois. La race du porc, sa vie en plein air et un 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. 1100-1103-1104

À l'os - ¼ - tranches



www.pierreoteiza.com

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 16 mois. Sa chair est d'un rouge homogène. Sa texture fine et souple est tendre et moelleuse avec un goût fin et un arôme subtil.

Réf. 1110-1111-1112-1113

À l'os - désossé entier - ½ - ¼

Jambon de Bayonne IGP

◆◆◆ Issu d'un porc origine France, le jambon de Bayonne IGP est affiné durant 12 mois. Coupé en fines tranches, il est fondant, délicat et peu salé.

Réf. 1136 - tranches



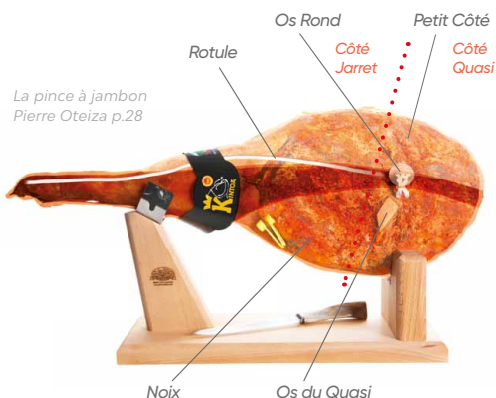
Comment bien choisir mon ¼ de jambon selon mes goûts ?

À chaque gourmand... ses préférences !
N'hésitez pas à nous les indiquer au moment de votre commande :

- Côté Quasi : le bas du jambon, cette partie sera plus goûteuse, plus affinée.
- Côté Jarret : plus charnue, cette partie sera plus moelleuse.

Bien conserver mon jambon

Une fois le jambon entamé, protégez sa tranche avec un peu d'huile et un papier sulfurisé. Conservez-le à température ambiante dans un sac en toile ou une étamine dans une pièce sèche et aérée. S'il est désossé, mettez-le dans le bac à légumes du réfrigérateur.



La pince à jambon
Pierre Oteiza p.28

Que faire de la fin du jambon ?

Au Pays Basque, on retrouve le "Xamango" (talon de jambon) dans de nombreuses recettes : il donne une saveur incomparable à la garbure, au cassoulet ; Vous pouvez aussi le détailler en dés et l'ajouter dans vos omelettes, quiches et salades festives.

Roulés apéritifs au jambon et au fromage de brebis

Pour 12 roulés
Préparation : 25 min.
Cuisson : 15 min.



- Une pâte feuilletée • 4 belles tranches de jambon
• 40 g de fromage de brebis Ossau Iraty AOP
• 40 g de crème fraîche • 40 g de brisures de cerneaux de noix • De la roquette • Un jaune d'œuf ou du lait
• Des graines (courge, pavot, sésame...)

Mixer ensemble le fromage et la crème.

Préchauffer le four à 180°, dérouler la pâte feuilletée et la tartiner de fromage.

Saupoudrer des brisures de noix.

Déposer par-dessus les tranches de jambon et la roquette, de façon à avoir une bonne répartition des ingrédients sur la pâte. Rouler la pâte feuilletée en serrant bien.

Déposer les roulés sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson en les espaçant un petit peu. Dorer avec un jaune d'œuf ou du lait.

Parsemer de graines.

Cuire pendant 12 à 15 minutes selon votre four. Les feuilletés doivent être joliment colorés. Poursuivre la cuisson si nécessaire. Et régalez-vous !

LES SAUCISSONS

Saucisse sèche "Aller-retour"

◆◆◆ Affinée 3 semaines, elle ravit les amateurs de saucissons bien affinés.

Ref. 1304 | env. 290g



Saucisson des Aldudes

◆◆◆ Affiné 6 semaines, il séduit par sa douceur et ses arômes de noisette.

Ref. 1301 | env. 290g



Jésus du Pays Basque

◆◆◆ Affiné de 10 à 12 semaines, avec son gros calibre, il reste bien moelleux à cœur.

Ref. 1303 | env. 700g



Chorizo des Aldudes

◆◆◆ Séché en 7 semaines, juste relevé d'une pointe de piment, il est doux et plaît à tous.

Ref. 1300 | env. 330g

www.pierreoteiza.com



LES VENTRÈCHES



Ventrèche frottée au piment

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

Ref. 1211-1216
Plate - Roulée
env. 1,2kg - Sous vide

Rillettes de Chorizo des Aldudes



Pour 10 personnes
Préparation : 10 min.

150g chorizo • 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
• 3 cuillères à soupe de coulis de tomate • 10 feuilles basilic ciselées
• 1 pincée de piment d'Espelette AOP • 130g fromage blanc nature à tartiner

Ôter la peau du chorizo et le couper en rondelles. Ensuite, mixer le chorizo avec le fromage frais, le concentré et le coulis de tomate. Ajouter le basilic, le piment et bien mélanger.
Réserver au frais avant de servir.

Macaroni au fromage de brebis, ventrèche et brocolis



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min. ~ Cuisson : 20 min.

320g pâtes (de votre choix) • 1 bouquet de brocolis • 120g lardons de ventrèche
• 10cl eau • 120g de fromage de brebis Ossau-Iraty râpé

Détailler le brocoli en petits bouquets et couper un peu le pied.
Plonger les pâtes et les bouquets de brocolis dans la même casserole d'eau bouillante salée (le brocoli sera cuit en 10-12 minutes, comme la plupart des pâtes).
Dans une poêle, faire dorer les lardons de ventrèche avec une échalote ciselée.
Egoutter les pâtes et brocolis, mélanger avec les lardons et la moitié du fromage râpé dans un plat à gratin.
Saupoudrer du reste de fromage et gratiner au four.

HUILES, SAUCES ET CONDIMENTS

Huile d'olive au piment d'Espelette

♦♦♦ L'huile d'olive au piment d'Espelette s'utilise pour la cuisson de vos plats du quotidien. Arrosez directement vos viandes, poissons, volailles sans ajouter de poivre car elle est naturellement relevée. L'huile d'olive au piment d'Espelette donne un coup de pep's à vos repas de fêtes !

Réf. 6226 | Bouteille 25 cl

” Cerises au vinaigre, moutarde au piment d'Espelette, gelée de piment d'Espelette, confit d'oignons, guindillas ... Pensez à ces incontournables pour accompagner vos apéritifs et vos viandes !

Mettez de la couleur dans vos plats !



Piment d'Espelette AOP en poudre

♦♦♦ Absolument indispensable pour les recettes de cuisine basque, le piment d'Espelette relève agréablement tous les plats.

Réf. 6202 | Bocal 50g

Gelée de Piment d'Espelette

♦♦♦ Délicatement sucrée et relevée, la gelée de piment d'Espelette accompagne idéalement les foies gras et les fromages.

Réf. 6215 | Bocal 100g

Moutarde à l'ancienne au Piment d'Espelette

♦♦♦ Avec ses graines entières, la moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette est la base de vos vinaigrettes et accompagne viandes et grillades.

Réf. 6217 | Bocal 100g

Purée de Piment d'Espelette

♦♦♦ La purée de piment d'Espelette fait merveille sur vos viandes et poissons grillés ou pour colorer vos mayonnaises.

Réf. 6211 | Bocal 100g

Gros sel au piment d'Espelette AOP

♦♦♦ Ce sel de source, provenant de Salies de Béarn est idéal pour relever vos viandes et vos poissons grillés. Parfumé au piment d'Espelette, il est l'allié indispensable en cuisine.

Réf. 6225 | Verrine 90g

Corde de piment d'Espelette AOP sèche

♦♦♦ La corde de piments d'Espelette sèche AOP (18 à 20 piments par corde) est aussi utile en cuisine qu'en décoration.

Réf. 6201 | 20 piments par corde minimum

Cerises au vinaigre

♦♦♦ A déguster avec les saucissons et jambons ou chaudes avec les viandes rouges. Gardez aussi leur jus pour élaborer vos vinaigrettes.

Réf. 6214 | Bocal 160g

Sauce Pika Gorri

♦♦♦ Création de la Maison, la sauce Pika Gorri est une réduction de jus de cerises au vinaigre. Cette sauce sucrée-vinaigrée accompagne vos crudités, poissons, viandes froides ou chaudes, foies gras, fromages, boudins,...

Réf. 6213 | Flacon 250ml

Pétales de tomates séchées®

♦♦♦ Séchées naturellement, pelées puis marinées à l'huile d'olive et au basilic, les pétales de tomates séchées s'apprécient chaudes ou froides, en accompagnement de vos salades, jambons, fromages de brebis et viandes rôties.

Réf. 6227 | Bocal 90g

Pimientos del Piquillo

♦♦♦ Venu de Lodosa, en Navarre, le pimiento est un poivron grillé à la saveur unique. Dégustez-le chaud ou froid, coupé en lanière pour vos salades ou présenté entier farci à la morue.

Réf. 6210 | Bocal 220g

Pointes d'asperges

♦♦♦ Issues des Landes voisines, elles s'intégreront parfaitement dans vos entrées (foie gras, magret de canard séché, jambons, salade).

Réf. 5825 | Bocal 115g

Guindillas

♦♦♦ Originaires de Navarre, ces piments verts doux au vinaigre, légèrement relevés, sont très appréciés pour accompagner vos charcuteries et entrées.

Réf. 6204 | Bocal 130g

Confit d'oignons

♦♦♦ Délicieusement doux et acidulé, le confit d'oignons accompagne les foies gras et les viandes. C'est aussi la base parfaite de vos tartes au boudin basque !

Réf. 6314-6304 | Bocal 50g - 330g

Sauce Pika Gorri



LES COFFRETS GOURMANDS

LES NOUVEAUX
COFFRETS
SONT À DÉCOUVRIR
SUR

www.pierreoteiza.com

BOX TAPAS

♦♦♦ L'essentiel pour dresser des tapas gourmands à servir à l'apéro avec un bon 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 canard 50g
- Huile d'Olive au piment d'Espelette 25cl
- 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 vert signé Pierre Oteiza

Réf. 6822



COFFRETS 100% PERSONNALISABLES

Pour vos coffrets, cadeaux, buffets et cocktails professionnels ou familiaux, consultez-nous à : evenements@pierreoteiza.com

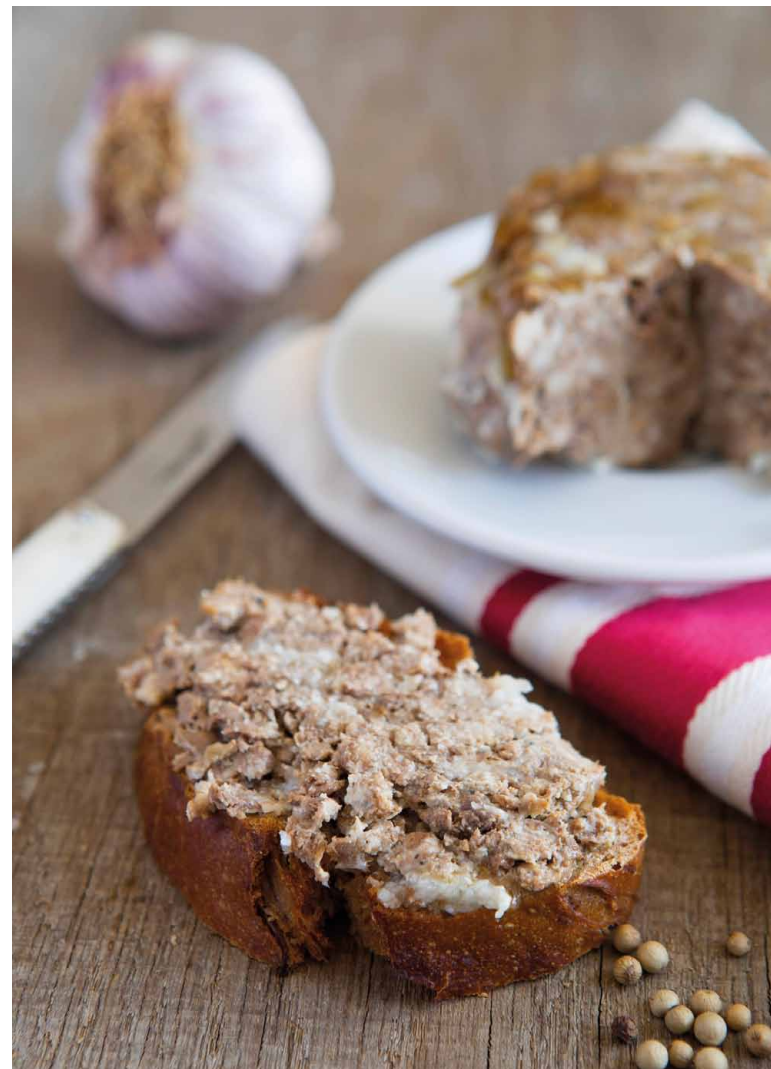


COFFRET DÉLICES DE LA MAISON

♦♦♦ Une sélection d'exception pour vos tables de fêtes aux saveurs prestigieuses et raffinées

- Tranches de jambon de Kintoa AOP
- Jésus du Pays Basque env. 700g
- Pâté au piment d'Espelette 190g
- Pâté de foie à la Fine Champagne 190g
- Saucisse confite sous-vide (par 4) env. 200g
- Sauce Pika Gorri 250ml
- Foie gras de canard entier mi-cuit 180g
- Confit d'oignons 50g
- Coffret vert signé Pierre Oteiza

Réf. 6802



PÂTÉS ET RILLETTES

Tartine de pâté basque

LES PÂTÉS ET RILLETES

Pâté basque

♦♦♦ Le pâté de campagne traditionnel par excellence. Délicieusement assaisonné.

Réf. 2100-2101 | 125g - 190g

Pâté au Piment d'Espelette

♦♦♦ La recette traditionnelle est doucement relevée au piment d'Espelette AOP.

Réf. 2120-2121 | 125g - 190g

Chichons

♦♦♦ Relevés au piment d'Espelette AOP, les chichons sont la version basque des rillettes ou grattons de porc basque.

Réf. 2161 | 190g

Boudin basque

♦♦♦ Servi chaud ou froid, ce boudin riche en viande, est légèrement relevé au piment d'Espelette AOP.

Réf. 2190 | 190g

Pâté à la cerise

♦♦♦ Alliance de pâté traditionnel et d'une touche légèrement acidulée de la cerise macérée au vinaigre.

Réf. 2106 | 190g

Pâté de foie à la fine Champagne

♦♦♦ Recette originale et savoureuse à base de foie de volaille et de viande de porc, légèrement rehaussée de Cognac.

Réf. 2110-2111 | 125g - 190g

Porc Basque en gelée

♦♦♦ Couenne et viande de porc basque, piquillos, carottes et poireaux, le tout relevé au piment d'Espelette AOP.

Réf. 2151 | 190g

Pâté de canard

♦♦♦ Caractère et douceur pour ce pâté très original, parfait avec des guindillas croquants.

Réf. 2171 | 190g

Rillettes de canard

♦♦♦ Un grand classique, goûteux et fin, relevé de Piment d'Espelette AOP.

Réf. 2192 | Boîte 190g

Pâté de palombe

♦♦♦ Une recette de caractère bien affirmé pour les amateurs de saveurs d'Automne.

Réf. 2180 | 125g

Rillettes de Truite de la Nive

♦♦♦ Relevées de piment d'Espelette AOP, de citron et d'huile d'olive. Servir frais sur du pain grillé pour l'apéro avec quelques cerises au vinaigre et guindillas.

Réf. 2198 | 190g

Pâté aux cèpes

♦♦♦ Une recette traditionnelle de nos forêts, avec un délicieux parfum d'automne.

Réf. 2176-2177 | 125g - 190g

Pomme de terre farcie au porc basque en gelée



Pour 4 pers.
Préparation : 10 min.
Cuisson : 35 min.

4 pommes de terre de taille moyenne
• 1 boîte de porc basque en gelée 190g • 2 pimientos del piquillo

Laver soigneusement les pommes de terre. Trancher dans la longueur un quart supérieur et faire cuire 25mn à la vapeur.

Préchauffer le four à 180°

Vider les pommes de terre et écraser la pulpe chaude à la fourchette en la mélangeant au porc basque en gelée.

Garnir les pommes de terre avec l'appareil obtenu, décorer de pimientos del piquillo. Enfourner 10mn.



A tartiner sur du bon pain

LES SOUPES

Garbure Basque

♦♦♦ La soupe paysanne traditionnelle du Pays Basque, cuisinée avec des légumes frais et du xamango (talon de jambon).

Ref. 2261 | Bocal 750g

Velouté au Potiron

♦♦♦ Réchauffé à feu doux ou froid en verrine, le velouté de potiron étonnera vos invités, par sa douceur relevée au piment d'Espelette AOP.

Ref. 2262 | Bocal 730g

Velouté à la châtaigne

♦♦♦ Un délice à déguster bien chaud avec des petites tranches de foie gras, ventrèche poêlée ou du sel au piment d'Espelette AOP. Succès assuré !

Ref. 2264 | Bocal 730g

Velouté de châtaigne et médaillons de foie gras



LE CANARD

Magret de canard fourré au bloc de foie gras et gelée de coing

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard entier mi-cuit

♦♦♦ Délicieusement fondant, le foie gras entier mi-cuit est un régal pour les connaisseurs, accompagné de gelée de piment ou de confit d'oignons.

Réf. 3100-3110 | Bocal 180g - Sous vide env. 405g
A conserver au frais

Magret de canard fourré au bloc de foie gras

♦♦♦ Le mariage parfait du magret de canard mi-cuit et de bloc de foie gras de canard. Une recette fine et délicate, à déguster froide, en apéritif ou en entrée. Accompagnez de gelée de piment ou de confit d'oignons.

Réf. 4410 | Sous vide env. 430g | A conserver au frais

Foie gras de canard entier

♦♦♦ Préparé à l'ancienne, salé, poivré, le foie gras de canard est fondant en bouche. Il ravit les fins gourmets par ses arômes de noisette.

Réf. 2500 | Bocal 180g

Bloc de foie gras de canard

♦♦♦ Onctueux et fondant, découvrez le bloc de foie gras de canard, accompagnant vos salades festives ou sur un toast grillé !

Réf. 2520-2521-2522 | Boîte 70g - 120g - 200g

Foie gras d'oie entier

♦♦♦ Le foie gras d'oie, plus crémeux, s'accompagne idéalement d'un confit d'oignons ou de gelée de piment d'Espelette.

Réf. 2510 | Boîte 200g

Pain perdu au Foie gras



Pour 6 pers.
Préparation : 10 min.
Cuisson : 20 min.

- 1 baguette de pain tradition
- 1 foie gras mi-cuit 180g
- 1 bloc de foie gras de canard 70 g • 100 ml de lait • 100 ml de crème liquide • 1 œuf
- Sel, poivre et noix de muscade

Mixer le bloc de foie gras, le lait, la crème et l'œuf.

Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Tremper les tranches de pain dans le mélange.

Les poêler dans un peu de beurre jusqu'à coloration.

Les servir aussitôt avec une belle tranche de foie gras de canard mi-cuit.

LE CANARD

Cuisses de canard cuites dans la graisse de porc basque

♦♦♦ Vous serez séduit par leur chair tendre et savoureuse.

Faites-les dorer au four et servez-les accompagnées de cèpes frits et de pommes sautées.

Réf. 2300 | Boîte de 2 cuisses- 1kg

Manchons de canard cuits dans la graisse de porc basque

♦♦♦ Tendres et moelleux, à déguster bien grillés au four. Vous pouvez les accompagner de purée de châtaigne et de quelques quartiers de pommes cuites ou de piperade.

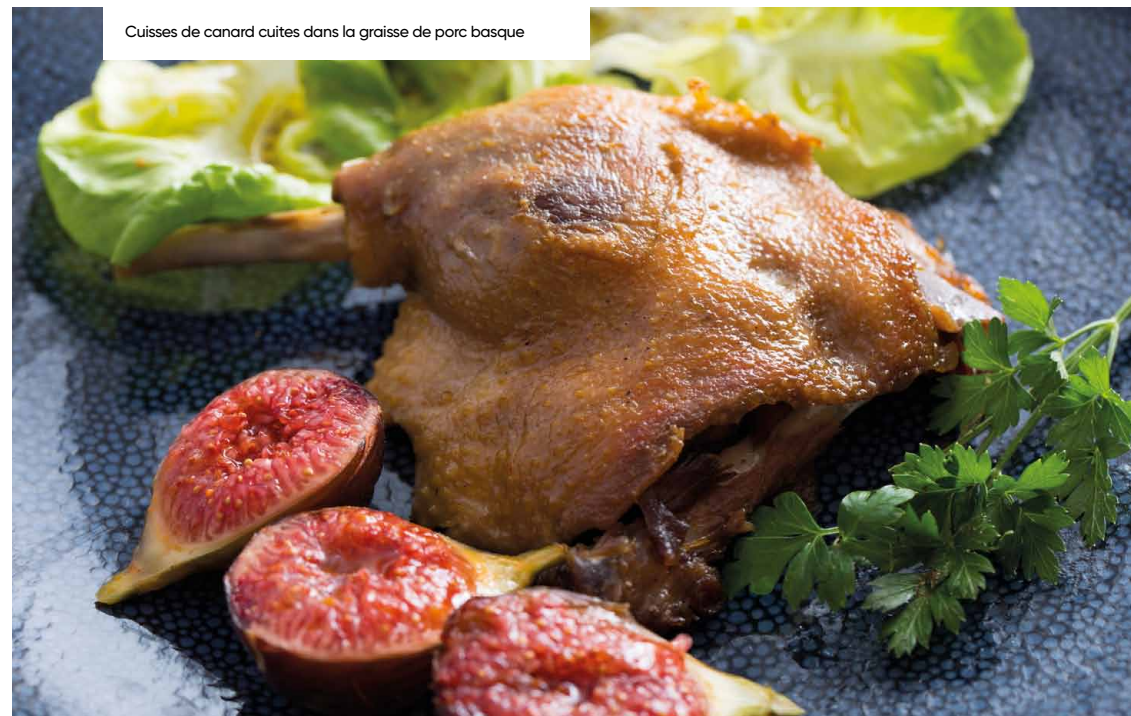
Réf. 2310 | Boîte 980g

Magret de canard séché ou fumé

♦♦♦ Le magret de canard se déguste frais, finement tranché, sur vos salades en entrée ou sur toasts à l'apéritif.

Réf. 1400-1401 | Séché 280g env. - fumé 320g env. sous vide
A conserver au frais

Cuisses de canard cuites dans la graisse de porc basque



Notre spécialité : La cuisson dans la graisse de porc basque apporte un parfum subtil à la viande de canard.

Gésiers cuits dans la graisse de porc basque

♦♦♦ L'incontournable pour vos salades gourmandes. Poêlez les gésiers tranchés ou en cubes quelques instants avant de servir. Selon vos envies, accompagnez-les d'asperges, de cerises au vinaigre, de foie gras, de magret de canard, de ventrèche poêlée, de noix...

Réf. 2330 | Boîte 400g

NOS 10 BOUTIQUES

Retrouvez vos coups
de cœur gourmands
près de chez vous.

Passez la porte de nos boutiques pour
voyager directement aux Aldudes!
Retrouvez toutes nos spécialités
basques à deux pas de chez vous.



Nous vous proposons des **plateaux
prêts-à-déguster** et des **des talos**
(galettes de maïs traditionnelles garnies), sur
place ou en **click & collect**.

Pour les fêtes, soyez certains de faire
plaisir à vos proches avec nos prêts-à-offrir
gourmands pour tous les budgets. Idéal pour
les cadeaux de dernière minute à déposer
sous le sapin.

Retrouvez les coordonnées de nos
10 boutiques en France au dos du catalogue.



PLATS CUISINÉS

Porc basque en pot au feu



LES INCONTOURNABLES

Piperade

♦♦♦ Délicieux mijoté de tomate, de piments doux, d'ail et d'oignons. Cassez un ou deux oeufs en omelette et mélangez en réchauffant. Accompagnez toutes les viandes blanches et les confits.

Réf. 2200-2201 | Boîte 390g - 800g

Potée de truite de la Vallée

♦♦♦ Joli mariage de la truite rosée, du poireau et de la pomme de terre ! C'est une délicieuse recette doucement mijotée et mouillée au vin blanc, parfumée d'une feuille de laurier. À découvrir absolument !

Réf. 2233 | Bocal 750g

Cèpes frits à l'huile

♦♦♦ Déjà cuisinés, les cèpes à l'huile accompagnent vos pommes de terre rissolées, vos viandes rouges ou blanches. Avez-vous déjà dégusté les cèpes en omelette ? Recette très appréciée au casse-croûte !

Réf. 2275 | Bocal 240g

Salmis de palombe

♦♦♦ Le grand incontournable de la cuisine de gibiers du sud ouest, le pigeon ramier est mijoté dans une sauce au vin rouge, carottes et champignons.

Réf. 2250 | Boîte 600g

Navarin d'agneau de lait des Pyrénées

♦♦♦ Cette viande tendre et savoureuse est mijotée dans un bouillon arrosé de vin blanc, avec des pommes de terre, des tomates, des carottes et des oignons grelots.

Réf. 2290 | Bocal 750g

Porc Basque en pot-au-feu

♦♦♦ Un plat royal : jarret et queue de Kintoa AOP, lentement mijotés dans son bouillon parfumé d'un bouquet garni avec des carottes, poireaux, navets et pommes de terre.

Réf. 2245 | Bocal 1300g

Tripes à la basquaise

♦♦♦ Panse de boeuf, pieds de veau mijotés au vin blanc avec du jambon, des tomates et des carottes, le tout délicatement relevé d'une pointe de piment d'Espelette AOP.

Réf. 2265 | Boîte 400g

Chipirons à la basquaise

♦♦♦ Ces petits calamars sont cuisinés au vin blanc, avec des poivrons rouges et verts, des oignons préalablement revenus à l'huile d'olive.

Réf. 2270 | Boîte 380g

Haricots cuisinés

♦♦♦ Gourmands et généreux, les haricots lingots sont cuisinés dans la graisse de porc basque ; ils révelent ainsi tout leur fondant.

Réf. 2256 | Boîte 800g

Ilar Gorria

♦♦♦ Un mets typique et goûteux de Navarre. Les haricots rouges sont cuisinés lentement à l'ail, au chorizo et au boudin basque. Il accompagne parfaitement le confit de porc basque.

Réf. 2240-2241 | Boîte 410g - 830g

Poulet à la Basquaise

♦♦♦ Les cuisses de poulet fermier sont mijotées avec des tomates, des piments doux, de l'ail et de l'oignon, relevés d'une pointe de piment d'Espelette AOP. À servir avec du riz ou des pâtes fraîches.

Réf. 2266 | Boîte 830g

Axoa de veau aux piments doux

♦♦♦ Le veau est détaillé et mijoté avec des piments verts doux, des tomates et une pointe de piment d'Espelette AOP. À accompagner de pommes de terre sautées, de pâtes fraîches ou de riz.

Réf. 2220-2222 | Boîte 370g - 690g

LES CONFITS

Confit de porc basque

♦♦♦ Filet de porc Kintoa AOP confit dans la graisse de porc basque. C'est une viande tendre et moelleuse, à accompagner d'une piperade et de quelques pommes de terre sautées.

Réf. 2320 | Boîte 390g

Saucisses confites

♦♦♦ Le "trésor du placard", pour un dîner improvisé ! Accompagnées d'une bonne purée maison ou d'une piperade, elles réveilleront vos souvenirs d'enfance.

Réf. 2350 | Boîte 400g

Graisse de porc basque

♦♦♦ Un indispensable pour cuisiner au quotidien et donner du goût à vos légumes, vos viandes, vos œufs au plat...

Réf. 2341 | Boîte 350g



Toast pomme et magret de canard

Confit de porc basque, sauce Pika Gorri et délice de courgette

Notre traditionnelle recette de piperade à réchauffer avec des œufs et du jambon



LES CASSOULETS

Cassoulet au confit de porc basque

◆◆◆ Le grand classique de la cuisine du Sud Ouest, version basque ! Le filet de longe Kintoa AOP confit est tendre à souhait, avec ses haricots lingots, sa ventrèche et ses saucisses confites.

Ref. 2400 | Boîte 420g

Cassoulet Manech

◆◆◆ Avec sa viande de brebis de race "Manech", ses saucisses confites et sa ventrèche, ce cassoulet est savoureux et typé.

Ref. 2420-2421

Boîte 420g - 840g

Cassoulet canard

◆◆◆ Haricots lingots, ventrèche, saucisses et magret de canard composent cette recette riche de tradition et de terroir.

Ref. 2410 | Boîte 420g



Cassoulet au confit de porc basque

LES MIJOTÉS DE PIERRE AU PORC BASQUE

Civet de porc basque

◆◆◆ Une recette originale de longe et de noix d'épaule de Kintoa AOP, détaillée, sautée et mijotée au vin rouge, carottes et champignons.

Ref. 2210 | Boîte 600g

Langue de porc basque aux Piquillos

◆◆◆ Une recette bien de chez nous, moelleuse, au doux parfum de pimientos del piquillo, ces poivrons rouges typés de Navarre. A déguster avec du riz ou des pâtes fraîches.

Ref. 2215 | Boîte 380g



FROMAGES ET CONFITURES

Verrine de piperade et tuile de brebis

LES FROMAGES



Fromage de brebis Ossau Iraty AOP au lait pasteurisé SOHARDI

◆◆◆ Morceau de tomme affinée par la Fromagerie des Aldudes. Dégustez-le accompagné de coing ou d'une confiture de cerise.

Réf. 6116 | 750g

Tomette de chèvre fermier au lait cru Garralda

◆◆◆ Les chèvres de race alpine de Jenofa gambadent librement dans les sous-bois.

Douce mais typée, la tomette Garralda surprendra votre palais. A déguster avec la gelée de coing.

Réf. 6111 | 750g

Affinage minimum : 2 mois.

Fromage de brebis fermier au lait cru Feranyo

◆◆◆ Fromage de Brebis au lait cru Feranyo

Elaboré par la famille Esain sur les hauteurs de la Vallée des Aldudes, c'est un fromage au lait cru très fruité.

Réf. 6106 | 1,48kg env.

Affinage minimum : 3 mois.

Fromage de brebis fermier au lait cru Adartza

◆◆◆ Fromage fermier élaboré en montagne, vous y retrouverez l'arôme des fleurs et herbes des prairies dont les brebis se nourrissent toute l'année.

Réf. 6100 | 800g

Affinage minimum : 4 mois

LES CONFITURES

NOUVELLE RECETTE

Confiture de cerises noires

◆◆◆ D'après Pierre, elle s'adresse aux amateurs de gourmandises. Elle fait merveille avec tous les fromages et laitages. Confiture artisanale avec 80% de fruits.

Réf. 6301 | Verrine 320g

NOUVEAUTÉ

Miel de châtaignier

◆◆◆ Le miel de châtaignier est récolté et produit au village d'Urepel dans la Vallée des Aldudes. C'est un produit riche en vitamines, en minéraux et en oligo-éléments.

Réf. 6401 | Bocal 250g

NOUVEAUTÉ

Pâte à tartiner Laia

◆◆◆ Pâte à tartiner artisanale noisettes & chocolat à déguster au goûter ou sur un taloa tout chaud.

Réf. 6608 | Verrine 190g

Gelée de coing Maison

◆◆◆ La gelée de coing plaira à tous les fondus de fromage.

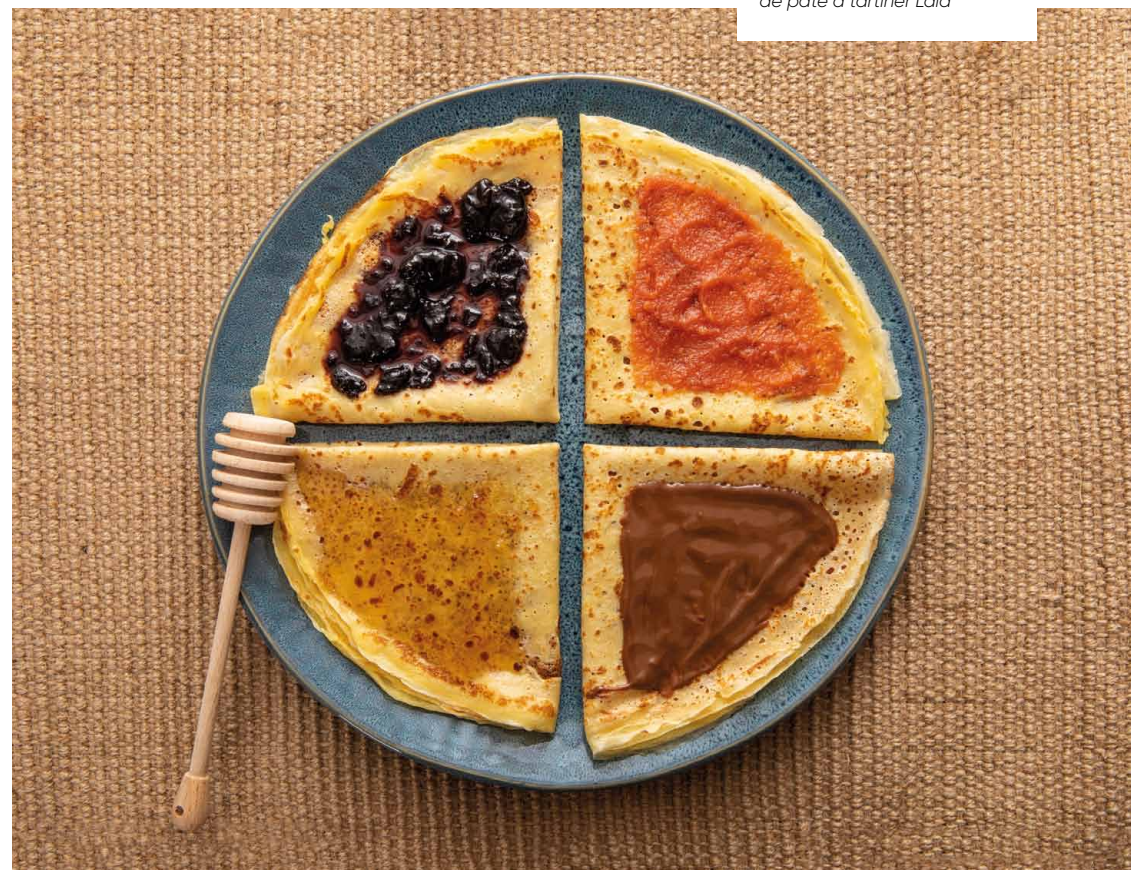
Réf. 6316 | Verrine 50g

Coing Maison

◆◆◆ Découvrez le coing comme une confiture finement fruitée et doucement sucrée pour accompagner nos fromages.

Réf. 6315 | Bocal 300g

” Crêpes garnies de confiture de cerises noires, de coing maison, de miel de châtaignier et de pâte à tartiner Laia



LES APÉRITIFS*

Pur jus de pomme fermier Domaine Bordatto

♦♦♦ Il est élaboré au Domaine Bordatto, à Jaxu. Cet assemblage de 5 variétés de pommes locales, permet de profiter d'arômes explosifs tout en douceur sans sucre ajouté.

Réf. 6501 | Bouteille 1L

Eztixuri AOC Jurançon blanc

♦♦♦ Un vin blanc moelleux du Jurançon sélectionné par Pierre Oteiza. Il est parfait en apéritif, pour accompagner le foie gras et tous vos desserts.

Réf. 7311 | Bouteille 75cl

Sagarno Txopinondo

♦♦♦ Le Sagarno, littéralement "vin de pommes" en basque, est élevé sur lie en fût pendant un minimum de 6 mois. Sec et fruité, il est légèrement perlé.

Réf. 7200 | Bouteille 75cl

Katxina AOC Txakolina

♦♦♦ Provenant de la province basque du Gipuzkoa, ce vin blanc perlé, léger et fruité est à découvrir pour vos apéritifs et plats de la mer.

Réf. 7308 | Bouteille 75cl

LES VINS D'IROULÉGUY

Mourguy AOC Irouléguay rouge

♦♦♦ Un vin aux arômes ronds et puissants qui se marie à merveille avec le confit de porc basque, le jambon poêlé et l'omelette.

Réf. 7316 | Bouteille 75cl

Mignaberry AOC Irouléguay rouge

♦♦♦ Vin puissant et élégant, à la robe pourpre et aux arômes de violette et de cannelle.

Réf. 7303 | Bouteille 75cl



Eztixuri AOC Jurançon blanc

www.pierreoteiza.com

LES DOUCEURS ET EAUX DE VIE*

Pacharan Alaiki

♦♦♦ Liqueur traditionnelle à base de prunes sauvages macérées dans l'anis, le Pacharan se déguste sur glace à la fin du repas ou en cocktail avec du jus de pomme fermier.

Réf. 7400 | Bouteille 1L

Manzana Verde Alaiki

♦♦♦ Un incontournable des soirées basques, cette liqueur de pomme se déguste frappée ou en cocktail.

Réf. 7401 | Bouteille 1L

Eau de vie de Prune de la Maison Brana

♦♦♦ Des prunes d'Ente soigneusement sélectionnées et une double distillation donnent à ce digestif une saveur fraîche et intense.

Réf. 7504 | Bouteille 70cl

Eau de vie de Poire William de la Maison Brana

♦♦♦ Distillée à partir de poires des vergers environnants. Un nez fin, qui donne l'impression de croquer dans le fruit...

Réf. 7503 | Bouteille 70cl

Izarra Vert

♦♦♦ Un mariage de 16 plantes des Pyrénées, d'épices rares et de menthe poivrée. Chez Pierre Oteiza, on le déguste en cocktail avec du soda citron bien frais.

Réf. 7402 | Bouteille 70cl

Izarra Jaune

♦♦♦ La version plus douce de l'Izarra, avec une petite touche de miel. A boire bien frais en digestif ou à l'apéritif sur glace ou pour parfumer vos salades de fruits.

Réf. 7404 | Bouteille 70cl

*L'abus d'alcool est préjudiciable pour la santé, sachez consommer avec modération.



CADEAUX GOURMANDS

Les Couteaux Hezorra et Artzaina

♦♦♦ Créations originales de nos amis **Les Couteliers Basques** à Bidart. Ces deux couteaux possèdent un manche en os de Jambon de Kintoa et une lame en acier inoxydable. **Hezorra** est spécialement conçu pour trancher le jambon, tandis qu'**Artzaina** sera votre compagnon de route !

Réf. 8161 - 8162 | Hezorra - Artzaina

COUP DE COEUR

Pince à Jambon

♦♦♦ Présentez et coupez votre jambon à l'os comme un maître trancheur ! Notre pince est réalisée en bois de hêtre et signée Pierre Oteiza.

Réf. 8112

Support en bois "On Egin"

♦♦♦ Une idée originale et conviviale pour partager le jambon, le saucisson et le fromage à l'apéritif !

Réf. 8173 | support en bois

+ 4 cornets de présentation "On Egin"

NOUVEAUTÉ

Béret noir Maison Lauhère

♦♦♦ Confectionné par La Maison Lauhère, fabricant de béret en pure laine vierge Mérinos depuis 1840 à Oloron-Sainte-Marie.

Réf. 8133 | Brodé cochon - Taille unique

Savon cochon artisanal

♦♦♦ Ce savon au saindoux et aux huiles essentielles de menthe et de citron est fabriqué par la savonnerie artisanale Etxean Egina.

Réf. 8149

Coffret Collection Cochon

♦♦♦ Notre coffret collection "Cochon", idéal pour réaliser vos compositions gourmandes à déposer sous le sapin !

Réf. 8165 | 330 * 130 * 105 mm



Pierre Oteiza
éleveur - artisan



Retrouvez tous nos accessoires sur pierreoteiza.com

LIVRAISON À DOMICILE



10€ = 1 POINT DE FIDÉLITÉ

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

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.

C'est simple et sécurisé !

Nous vous livrons en France en 24h à 48h avec le suivi colis par email. Le paiement par carte bleue 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.



CATALOGUE HIVER 2021-2022

Rédaction : Catherine et Hélène
Création des recettes :
Maïté et Anne, Annie et Jeannot

Graphisme : Les Artsbaletes
www.lesartsbaletes.com

Photographies : P. Martinez, B. Arguelo, M. Prat, Studio Waaz, Agence Bixoko, L. Pascal
Impression : imprimerie Arizmendi

Nous remercions la maison Essor à Anglet pour le prêt de la décoration et de la vaisselle.
Merci aussi pour le grain de sel de Jeannot !

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

+33 559 375 611

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-PORT

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



Retrouvez toutes nos recettes sur www.pierreoteiza.com

