www.pierreoteiza.com

Pierre Oteiza

éleveur - artisan

CATALOGUE - ÉTÉ 2022

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

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.

Les porcs basques élevés en plein air... de la fourche à la fourchette

Nos porcs basques sont élevés durant 12 à 15 mois sur les terres familiales en montagne. Ils se nourrissent essentiellement de glands, de châtaignes, de faînes, d'herbe et de céréales locales non OGM selon le cahier des charges AOP Kintoa. Nous sommes engagés dans la Filière Porc Basque, qui est composée de 80 éleveurs à ce jour. Le cahier des charges de la filière vise à respecter le bien-être de l'animal, sa vie et sa bonne alimentation. Sa race et son mode d'élevage en plein air si singulier, façonnent son goût et la saveur de sa viande. Cette exigence a permis l'obtention de l'AOP Kintoa en 2019 pour le jambon et la viande fraîche de Kintoa.

L'éloge du bon gras

Le jambon de Kintoa AOP est issu du porc basque de type ibérique, élevé en plein air au pays basque.

La coupe naturellement allongée du jambon, permet de découper de délicieux pétales rouges foncés et infiltrés de bon gras.

Protégeant naturellement le jambon, ce gras est Blanc, soyeux et brillant. La mesure de ce gras est un des critères de sélection de l'AOP Kintoa. En s'infiltrant dans le muscle, il le nourrit et fait émerger ses arômes de beurre et de sous-bois et lui donne son moelleux et son fondant en bouche si caractéristiques.

Ce bon gras protecteur est composé d'acide gras polyinsaturés riches en oméga 3, donnant de bons apports nutritionnels.

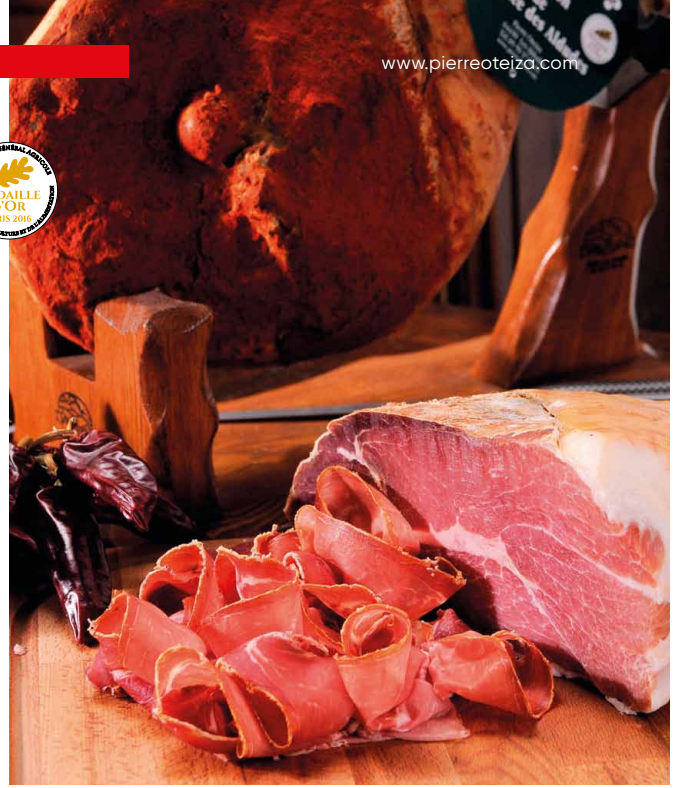
Prenez le temps de découper votre jambon Kintoa AOP sur sa pince à température ambiante ; dès que le gras et sa tranche deviennent brillants, c'est le moment parfait de les déguster ensemble. Sentez-le et partagez-le en découvrant ainsi les subtilités de ses arômes. Bonne dégustation !

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. 1110-1111-1112-1113-1124
À l'os - désossé entier - ½ - ¼ - tranches

Affinage 14 mois :
Réf. 1115-1118
À l'os - ½



Jésus du Pays Basque

Réf. 1303

Saucisse sèche "Aller-retour"

Réf. 1302

Saucisson des Aldudes

Réf. 1301

Chorizo des Aldudes

Réf. 1300

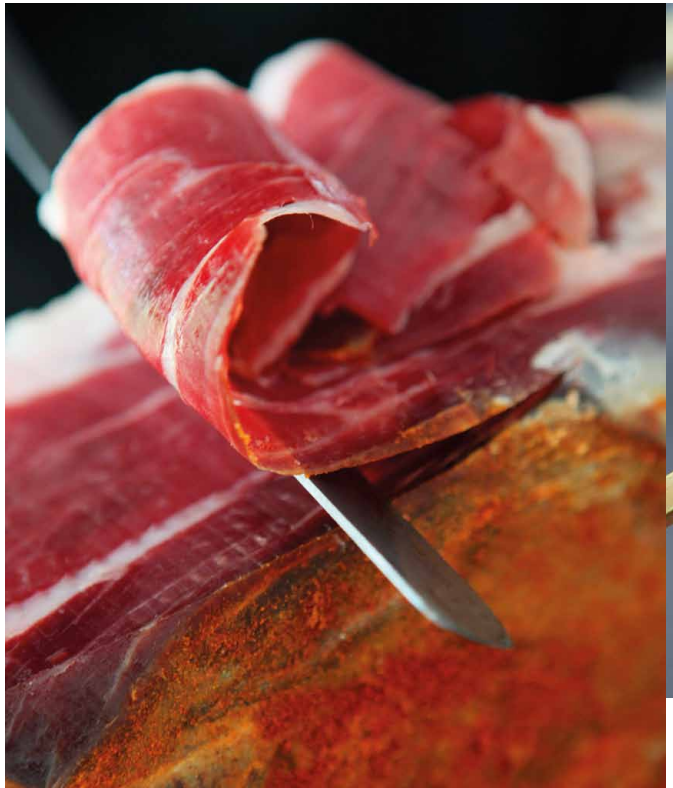
Saucisson de canard

Réf. 1305

Jambon de Kintoa AOP

◆◆◆ Issu du porc basque élevé en plein air, il est affiné dans le séchoir naturel des Aldudes pendant 20 à 22 mois.
L'Élevage en plein air du porc, combiné à un affinage long au séchoir, confèrent au jambon sa chair persillée et son goût puissant et profond.

Réf. 1100-1101-1103-1104
À l'os - ½ - ¼ - tranches



Ventrèche frottée au piment

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

Réf. 1211-1216
Roulée ou plate
env. 1,2kg - Sous vide

Les Pimentés, Sauces et Condiments

◆◆◆ Notre gamme de produits au piment d'Espelette est élaborée par de jeunes producteurs passionnés.
Chez nous, nous dégustons la charcuterie avec des **guindillas** (piments verts doux), des **cerises au vinaigre** et notre gamme de produits au piment d'Espelette.
Découvrez aussi la **sauce Pika Gorri** qui relève vos plats de saison et vos salades estivales !

Les Pâtés et Rillettes

◆◆◆ Nos pâtés sont cuisinés selon une recette traditionnelle. Ils se dégustent sur du bon pain grillé. Pour les amateurs d'authenticité on préfèrera le **pâté basque** et pour ceux qui préfèrent la cuisine légèrement relevée on dégustera un **pâté au piment d'Espelette**.
Pour les goûts plus acidulés on ne résiste pas au **pâté à la cerise** ! Il y en a pour tous les gourmets!
Goûtez **le porc basque** en gelée, fondant et délicatement relevé.

BON DE COMMANDE

Tarifs valables jusqu'au 31/10/2022

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. 7,5kg*	46,50 €/kg			€
1101	**1/2 Jambon de Kintoa AOP** (issu du porc de race basque) *Désossé s/vide env. 1,8 kg . Conservation 6 mois*****	83,30 €/kg			€
1103	**1/4 Jambon de Kintoa AOP** (issu du porc de race basque) *Désossé s/vide env. 0,9 kg . Conservation 6 mois*****	83,30 €/kg			€
1104	**Tranches de Jambon de Kintoa AOP** (issu du porc de race basque)** *Découennées 104,50 € le kg . Env. 200 g. Conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois*****	20,90 € / pièce			€
1110	**Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os** - *Affinage 12 mois minimum - Env. 7 kg**	17,50 €/kg			€
1115	**Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os** - *Affinage 14 mois minimum - Env. 11 kg**	21,60 €/kg			€
1111	**Jambon de la Vallée des Aldudes désossé entier**** *Affinage 12 mois minimum . S/vide. Env. 5,5 kg**	25,40 €/kg			€
1112	**1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes**** *Affinage 12 mois minimum . Désossé s/vide env. 2,5 kg*. Conservation 6 mois*****	32,00 €/kg			€
1118	**1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes**** *Affinage 14 mois minimum . Désossé s/vide env. 3,7 kg*. Conservation 6 mois*****	35,30 €/kg			€

** 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.	POIDS SOUHAITÉ*	QUANTITÉ	TOTAL
1113	**1/4 Jambon de la Vallée des Aldudes**** *Désossé s/vide env. 1,3 kg*. Conservation 6 mois****	32,00 €/kg			€
1124	**Tranches de Jambon de la Vallée des Aldudes** *Découennées 59,20 € le kg. Env. 250 g conditionnées sous atmosphère protectrice . Conservation 3 mois****	14,80 €/ pièce			€
1302	**Saucisse sèche "Aller-Retour"** *Env. 300 g . 40,70 € le kg*	12,00€/pièce			€
1301	**Saucisson des Aldudes** - *Env. 290 g . 46,60€ le kg*	13,50 €/pièce			€
1303	**Jésus du Pays Basque** - *Env. 700 g . 33,40 € le kg*	23,50 €/pièce			€
1300	**Chorizo des Aldudes** - *Env. 330 g . 36,30 € le kg*	12,00 €/ pièce			€
1211	**Ventrèche plate frottée au piment**** - *S/vide. Env. 1,2 kg . 16,60 € le kg . Conservation 4 mois****	19,90 €/pièce			€
1216	**Ventrèche roulée frottée au piment**** - *S/vide. Env. 1,2 kg . 18,30 € le kg . Conservation 4 mois****	22,00 €/pièce			€

HUILES, SAUCES ET CONDIMENTS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6226	**Huile d'olive au piment d'Espelette** - *25 cl . 26,80 € le litre* - Nouveauté	6,70 €		€
6202	**Poudre de piment d'Espelette AOP** *Bocal 50 g . 14,40 € les 100 g*	7,20 €		€
6215	**Gelée de piment d'Espelette** - *Bocal 100 g . 80,00 € le kg* - Nouveauté	8,00 €		€
6217	**Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette** - *Bocal 100 g . 66,00 € le kg* - Nouveauté	6,60 €		€
6211	**Purée de piment d'Espelette** - *Bocal 100 g . 55,00 € le kg* - Nouveauté	5,50 €		€
6225	**Gros sel au piment d'Espelette** *Verrine de 90 g - 5,11 € les 100g* - Nouveauté	4,60 €		€
6214	**Cerises au vinaigre** - *Bocal 160 g poids net égoutté . 50,00 € le kg*	8,00 €		€
6213	**Sauce Pika Gorri** - *Bouteille 250 ml . Réduction de jus de cerise au vinaigre . 42,00 € le litre*	10,50 €		€
6227	**Pétales de tomates séchées®** - *Bocal de 90 g . 8,44 € les 100 g*	7,60 €		€
6210	**Pimientos del piquillo de Navarra** *Bocal 215 g poids net égoutté . Variété de poivrons rouges 23,72 € le kg*	5,10 €		€
5825	**Pointes d'asperges** - *Bocal 115 g poids net égoutté . 49,57 € le kg*	5,70 €		€

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6204	**Guindillas Piments verts doux au vinaigre** *Bocal 130 g poids net égoutté . 56,92 € le kg*	7,40 €		€
6314	**Confit d'oignons** - *Bocal 50 g . Pour accompagner les foies gras . 6,20 € les 100 g*	3,10 €		€
6304	**Confit d'oignons** - *Bocal 330 g . Pour accompagner les foies gras . 19,09 € le kg*	6,30 €		€

PÂTÉS ET RILLETTES

2100	**Pâté basque** - *125 g . 4 parts . 28,00 € le kg*	3,50 €		€
2101	**Pâté basque** - *190 g . 6 parts . 24,74 € le kg*	4,70 €		€
2120	**Pâté au piment d'Espelette** - *125 g . 4 parts . 28,00 € le kg*	3,50 €		€
2121	**Pâté au piment d'Espelette** - *190 g . 6 parts . 24,74 € le kg*	4,70 €		€
2161	**Chichons** - *190 g . 6 parts . 24,74 € le kg*	4,70 €		€
2190	**Boudin basque** *Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 190 g . 2-3 parts . 38,42 € le kg*	7,30 €		€
2106	**Pâté à la cerise** - *190g . 6 parts . 33,16 € le kg*	6,30 €		€
2110	**Pâté de foie à la fine Champagne** - *125 g . 4 parts . 28,80 € le kg*	3,60 €		€
2111	**Pâté de foie à la fine Champagne** - *190 g . 6 parts . 25,26 € le kg*	4,80 €		€
2151	**Porc Basque en gelée** - *190 g . 5-6 parts . 24,74 € le kg*	4,70 €		€
2171	**Pâté de canard** - *190 g . 6 parts . 30,00 € le kg*	5,70 €		€
2180	**Pâté de palombe** - *125 g . 4 parts . 45,60 € le kg*	5,70 €		€
2192	**Rillettes de canard** - *190 g . 6 parts . 36,32 € le kg*	6,90 €		€
2198	**Rillettes de truite de la Nive** - *190 g . 5-6 parts . 47,37 € le kg*	9,00 €		€
2176	**Pâté aux cèpes** - *125 g . 4 parts . 42,40 € le kg*	5,30 €		€
2177	**Pâté aux cèpes** - *190 g . 6 parts . 33,16 € le kg*	6,30 €		€
6913	**Lot de 5 pâtés 125 g** - *30,40 € le kg . ~~34,56€~~ - Pâté basque, Pâté au piment d'Espelette, Pâté de foie à la fine champagne, Pâté aux cèpes, Pâté de palombe* Nouveauté	19,00 €		€
6916	**Lot de 5 pâtés 190 g** - *23,68 € le kg . ~~26,53€~~ - Pâté basque, Pâté aux cèpes, Pâté de foie à la fine champagne, 2 x Pâtés au piment d'Espelette* - Nouveauté	22,50 €		€
6912	**Lot de 5 chichons 190 g** - *22,11 € le kg . ~~24,74€~~*	21,00 €		€

LES SOUPES

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2261	**Garbure basque** *Verrine . 750 g . 2-3 parts . 16,13 € le kg*	12,10 €		€
2262	**Velouté de potiron** *Verrine . 730 g . 2-3 parts . 13,84 € le kg*	10,10 €		€
2264	**Velouté de châtaigne** *Verrine . 730 g . 2-3 parts . 14,38 € le kg*	10,50 €		€

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 . 15,20 € le kg*	14,90 €		€
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 . 29,25 € le kg*	11,70 €		€
2300	**2 Cuisses de canard** - *Cuites dans la graisse de porc basque . 1 kg . 2 parts . 20,80 € le kg*	20,80 €		€

LES PLATS CUISINÉS

2200	**Piperade** - *Tomates, piments doux, ail et oignon . 390 g . 2 parts . 19,23 € le kg*	7,50 €		€
2201	**Piperade** - *Tomates, piments doux, ail et oignon . 800 g . 4 parts . 14,63 € le kg*	11,70 €		€

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2233	**Potée de truite de la Vallée** - *Verrine 750 g . 2-3 parts . 30,53 € le kg*	22,90 €		€
2265	**Tripes à la basquaise** - *Tripes de bœuf cuisinées au vin blanc . 400 g . 1-2 parts . 22,75 € le kg*	9,10 €		€
2270	**Chipirons à la basquaise** *Calamars cuisinés au vin blanc . 380 g . 2 parts . 35,79 € le kg*	13,60 €		€
2256	**Haricots cuisinés** - *800 g . 3-4 parts . 12,25 € le kg*	9,80 €		€
2240	**Ilar gorria** - *Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 410 g . 1-2 parts . 18,78 € le kg*	7,70 €		€
2241	**Ilar gorria** - *Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 830 g . 2-3 parts . 14,82 € le kg*	12,30 €		€
2250	**Salmis de palombe** - *600 g . 1-2 parts . 24,50 € le kg*	14,70 €		€
2266	**Poulet à la basquaise** - *830 g . 2-4 parts . 19,40 € le kg*	16,10 €		€
2220	**Axoa de veau aux piments doux** *Emincé de veau . 370 g . 1-2 parts . 31,62 € le kg*	11,70 €		€
2222	**Axoa de veau aux piments doux** *Emincé de veau . Verrine 690 g . 3-4 parts . 31,88 € le kg*	22,00 €		€
2290	**Navarin d'agneau de lait des Pyrénées** *Verrine 750 g . 2-3 parts . 36,13 € le kg*	27,10 €		€
2245	**Porc Basque en pot-au-feu** *Verrine 1,3 kg . 15,54 € le kg*	20,20 €		€
2341	**Graisse de porc basque** - *350 g . 12,86 € le kg*	4,50 €		€
2210	**Civet de Porc Basque** - *600 g . 3-4 parts . 32,17 € le kg*	19,30 €		€
2215	**Langue de Porc Basque aux piquillos** *380 g . 2 parts . 22,63 € le kg*	8,60 €		€

CONFITS ET CASSOULETS

2320	**Confit de Porc Basque** - *390 g . 2-3 parts . 34,10 € le kg*	13,30 €		€
2350	**Saucisses confites** - *400 g . 2-4 parts . 4 saucisses 26,00 € le kg*	10,40 €		€
2400	**Cassoulet au confit de Porc Basque** *420 g . 1-2 parts . 18,81 € le kg*	7,90 €		€
2420	**Cassoulet "Manech"** - *Mouton du Pays Basque . 420 g . 1-2 parts . 21,19 € le kg*	8,90 €		€
2421	**Cassoulet "Manech"** - *Mouton du Pays Basque . 840 g . 2-3 parts . 19,52 € le kg*	16,40 €		€
2410	**Cassoulet canard** - *420 g . 1-2 parts . 20,71 € le kg*	8,70 €		€

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

LES FROMAGES ET CONFITURES

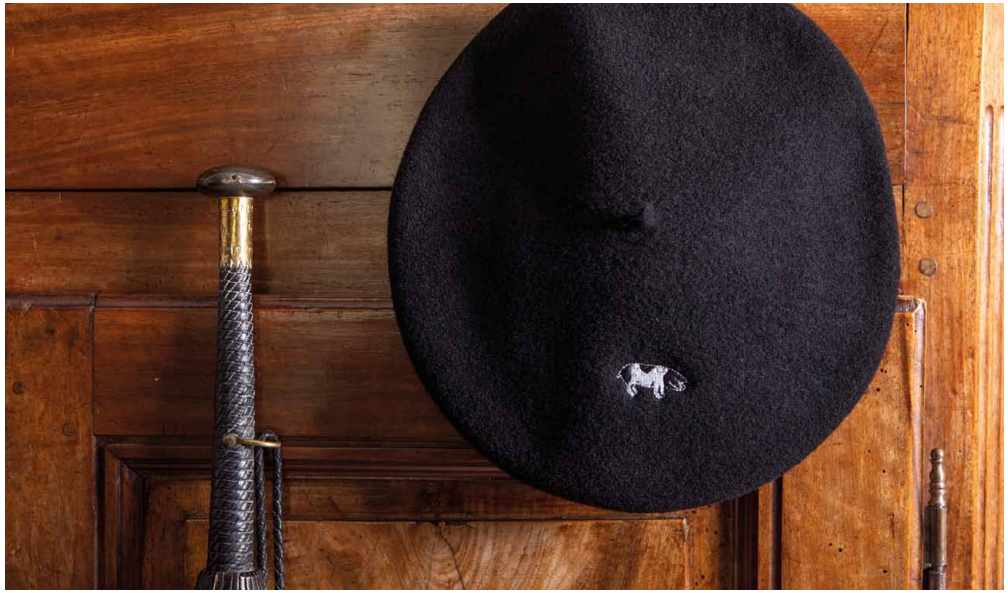
RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6106	**Fromage de brebis fermier au lait cru FERANYO** *29,10 € le kg . env. 1,480 kg*	43,10 €/pièce		€
6116	**Fromage de brebis SOHARDI AOP Ossau Iraty au lait pasteurisé** *29,10 € le kg . Le quart sous-vide env. 750 g*	21,90 €/pièce		€
6111	**Tomette de chèvre fermier au lait cru GARRALDA** *- 32,20 € le kg . La tomette env. 750 g*	24,20 €/pièce		€
6100	**Fromage de brebis fermier au lait cru ADARTZA** *- 29,10 € le kg . La tomette env. 800g*	23,30 €/pièce		€
6301	**Confiture de cerises noires** *- Pot 320 g . 80% de fruits . confiture artisanale . 19,38€ le kg* *Nouvelle recette*	6,20 €		€
6401	**Miel de châtaignier** *- Pot 250 g . 3,2 € Les 100 g . récolté à Urepel 64430*	7,90 €		€
6315	**Coing Maison** *- Pot 300 g . 20,67 € le kg*	6,20 €		€
6608	**Pâte à tartiner Laia** *- Chocolat Noisette . Verrine 190 g . 36,84 € le kg -* *Nouveauté*	7,00 €		€

LES VINS, APÉRITIFS ET LIQUEURS

6501	**Jus de pomme fermier** *- Domaine Bordatto . 100 cl*	7,30 €		€
7200	**Sagarnoa Txopinondo** *- Vin de pommes artisanal . 75 cl. 7,60 € le litre*	5,70 €		€
7100	**Bière Oldarki** *- Bout. 33 cl. 13,33 € le litre*	4,40 €		€
7308	**Katxina AOC Txakolina** *- Getariako Txakolina AOC . Blanc légèrement perlé . 75 cl . 15,20 € le litre*	11,40 €		€
7311	**Eztixuri** *- Jurançon AOC Blanc moelleux . 75 cl. 15,07 € le litre*	11,30 €		€
7301	**Xuri** *- Vin d'Irouleguy AOC **Blanc** 75 cl. 25,73 € le litre*	19,30 €		€
7302	**Argi** *- Vin d'Irouleguy AOC **Rosé** 75 cl . 12,53 € le litre*	9,40 €		€
7314	**Gorri** *- Vin d'Irouleguy AOC **Rouge** 75 cl . 14,80 € le litre*	11,10 €		€
7316	**Domaine Mourguy** *- Vin d'Irouleguy AOC **Rouge** 75 cl 21,60 € le litre .*	16,20 €		€
7307	**Domaine Brana** *- Vin d'Irouleguy AOC **Rouge** 75 cl . 43,60 € le litre*	32,70 €		€
7401	**Manzana verde Alaiki** *- Liqueur de jus de pomme . 20% vol. 100 cl . À boire sur glace ou en cocktail*	23,20 €		€
7400	**Pacharan Alaiki** *- Liqueur de prune sauvage . 100 cl . 25% vol. À boire sur glace ou en cocktail*	23,20 €		€
7504	**Eau de vie de Prune de la Maison Brana** *70 cl . 42% vol. 106,00 € le litre*	74,20 €		€
7503	**Eau de vie de Poire de la Maison Brana** *70 cl . 44% vol. 106,00 € le litre*	74,20 €		€
7402	**Izarra vert** *– Liqueur de plantes et d'épices . 70 cl . 40% vol. 45,57 € le litre*	31,90 €		€
7404	**Izarra jaune** *– Liqueur de plantes et d'épices - 70 cl . 40% vol. 45,57 € le litre*	31,90 €		€

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 €		€
8112	**Pince à Jambon** *- En bois de hêtre*	67,20 €		€
8173	**Support en bois "On Egin"** *avec 4 cornets de présentation*	15,70 €		€
8149	**Savon cochon artisanal** *- au saindoux et huiles essentielles de menthe et citron - 90g - Fait main*	6,00 €		€
8133	**Béret noir Maison Laulhère** *- Brodé cochon Taille unique -* *Nouveauté*	49,00 €		€
8165	**Coffret collection cochon** *- 330*130*105 mm coffret collection*	7,90 €		€
8101	**Coffret grand modèle collection Jambons** *342*242*125 mm - coffret collection*	7,50 €		€
6822	**Box Tapas** *- colis composé - voir page 18 pour le détail*	90,00 €		€
6859	**Box Ama** *- colis composé - voir page 18 pour le détail*	80,00 €		€



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

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

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

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 = €

Le Canard

••• Les gésiers et les cuisses de canard sont cuits dans la graisse de porcs basques. Composez une salade d'été gourmande et savoureuse en alliant le jambon au foie gras, gésiers et magrets de canard.

Salade de gésiers, magrets, foie gras et jambon

Saucisses confites et piperade

Les plats cuisinés, confits et cassoulets

••• Nos plats cuisinés sont prêts-à-être dégustés une fois réchauffés à feu moyen à la casserole. Retrouvez les saveurs incontournables des plats de chez nous : axoa, piperade, poulet basquaise etc.. Notre menu préféré : les saucisses confites et la piperade, un régal !

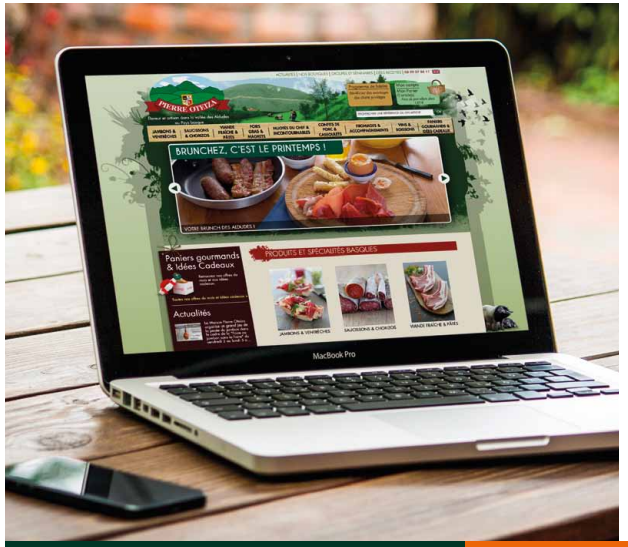
Les fromages et confitures

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

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 !

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.**

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. 300g
- Chorizo des Aldudes env. 330g
- Pâté au piment d'Espelette 190g
- Chichons 190g
- Boudin basque 190g
- Pâté basque 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**

BOX AMA "MAMAN"

◆◆◆ Une sélection délicate et gourmande dans un coffret collection signé Pierre Oteiza

- Tranches de jambon de Kintoa AOP 200g
- 1 Saucisse sèche env. 300g
- 1 Pâté à la cerise 190g
- 1 Pâté au piment d'Espelette 125g
- 1 Bloc de foie gras 70g
- 1 Gelée de piment d'Espelette 100g
- 1 Bouteille de vin rosé d'Irouleguy AOC ARGI 75cl
- 1 Savon cochon artisanal 90g

Réf. 6859

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**.

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

Retrouvez les coordonnées de nos 10 boutiques en France au dos du catalogue. Et n'hésitez pas à nous contacter !

CATALOGUE ÉTÉ 2022

Rédaction : Catherine et Hélène

Impression : imprimerie Arizmendi

Graphisme : Les Artsbaletes
www.lesartsbaletes.com

Photographies : P. Martinez, P Derynck, B. Arguelo, 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.

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

TÉLÉPHONE
+33 559 375 611

LIVRAISON EN EUROPE
Voir conditions
sur le site internet

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

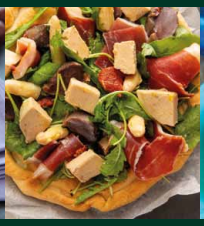
CAPBRETON
40130
21 rue du
Général de Gaulle
Tél. 05 58 72 42 58

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

les artsalaetes.com - RCS BAYONNE 391 952 801 - Arizmendi imprimategia - D.Garazi