

Pierre Oteiza

éleveur - artisan



CATALOGUE HIVER 2022-2023



## 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.

C'est le moment de partager des instants gourmands autour des idées recettes de la Maison, en toute convivialité. Mettons les petits plats dans les grands: avec les rencontres entre amis, les soupes bien chaudes au coin du feu, les plats à partager en famille et les galettes traditionnelles de maïs et de blé, appelées Taloa, qui sont confectionnées spécialement pour vous dans nos boutiques.

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

Au fil des pages, découvrez notre catalogue qui saura illuminer vos assiettes pour les fêtes de fin d'année 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 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. **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. **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 des produits Kintoa, nous affinons sur la base de porcs charcutiers sélectionnés sur le territoire, du jambon de la Vallée des Aldudes, du jésus, du saucisson, du chorizo... Nous élaborons 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 avec 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 Frantxo, fils de Pierre et Catherine,** apprend les gestes traditionnels de ce beau métier, écoute les conseils et petits secrets, et s'approprie avec douceur les fruits de l'expérience passionnée transmise par son père.

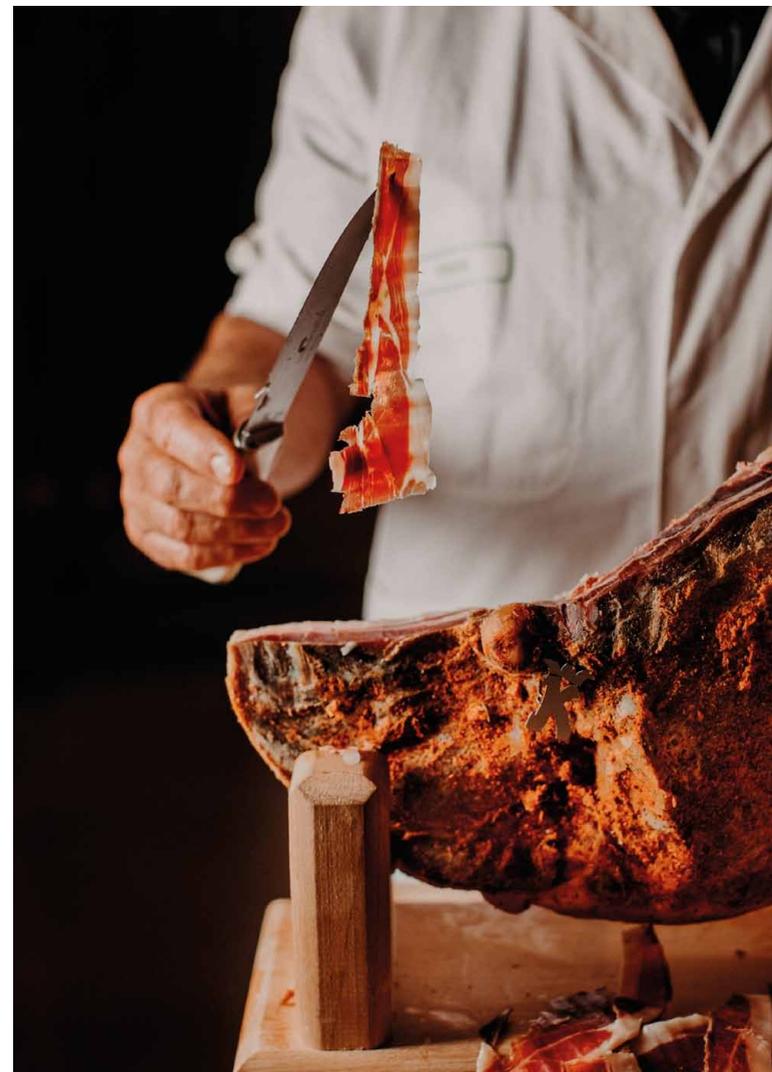
L'affinage à l'air libre des jambons de Kintoa AOP et de la Vallée des Aldudes est unique en son genre. Une fois salés au gros sel de Salies de Béarn, les jambons suivent une maturation lente pendant les premiers mois et s'affinent avec le temps durant 12 à 22 mois selon leurs poids. Bercés par le vent du sud (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. 1100-1101-1103-1104

À l'os - ½ - ¼ - tranches



## Jambon de la Vallée des Aldudes

### Affinage 14 mois minimum

◆◆◆ Issu du porc blanc lourd traditionnel, le Jambon de la Vallée des Aldudes s'affine entre 14 et 18 mois au séchoir collectif des Aldudes. Cet affinage lent au vent du sud, procure à notre jambon des arômes délicats et une saveur exquise.

Réf. 1115 - À l'os

## Jambon de la Vallée des Aldudes

### Affinage 12 mois minimum

◆◆◆ Issu du porc blanc traditionnel, le Jambon de la Vallée des Aldudes s'affine au séchoir au minimum 12 mois. Sa texture est fine et moelleuse. Ses arômes subtils et authentiques.

Réf. 1110-1111-1112-1113-1124

À l'os - désossé entier - ½ - ¼ - tranches



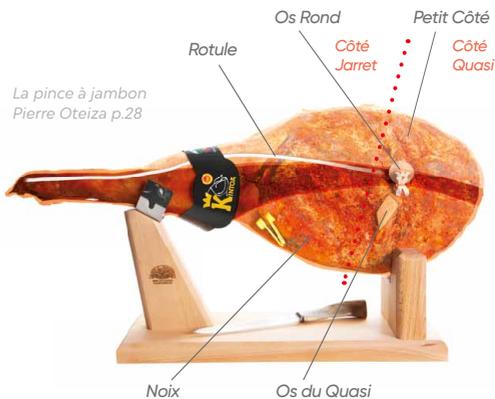
## Comment bien choisir mon ¼ de jambon selon mes goûts ?

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.

## Crêpes jambon fromage

Pour 8 personnes  
Préparation : 20 min. ~ Cuisson : 40 min.

70 gr beurre • 70 gr de farine • 50 cl de lait • 100 grammes de fromage de brebis râpé • Sel, Poivre • 8 tranches de jambon de Kintoa AOP • Huile d'olive au piment d'Espelette

Faire une pâte à crêpes traditionnelle.

Béchamel : sur feu moyen, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger au fouet et laisser cuire 4 min environ. Puis, verser le lait, mélanger jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. Retirer du feu, poivrer. Mélanger le fromage râpé. Réserver. Déposer une crêpe épaisse sur le plan de travail, déposer au centre une c.-à-s. de béchamel et répartir en épargnant quelques centimètres du bord.

Couvrir la béchamel d'une tranche de jambon coupée en morceaux. Commencer à rouler 1/3 de la crêpe, puis plier les bords et terminer de rouler.

Une fois les crêpes roulées, les réserver dans un plat et couvrir d'un film.

Dans une poêle, chauffer à feu moyen 25g de beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive au piment d'Espelette. Cuire les crêpes et colorer les deux côtés (2 min à chaque face). Compter 10 minutes de cuisson à feu moyen afin que les crêpes soient bien chaudes à l'intérieur et bien croustillantes.



## LES SAUCISSONS

### Saucisse sèche "Aller-retour"

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

Ref. 1302 | env. 295g



### 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. 584g

### 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



## 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

### Samoussas de chez nous



Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min. ~ Cuisson : 30 min.

10 feuilles de brick • 250 g chorizo • Pimientos del piquillo  
250 g ricotta • 1 boîte de boudin basque 190g • 1 bocal de guindillas  
1 boîte de porc basque en gelée • Gelée de piment d'Espelette

Couper les pimientos et les cuire. Peler et couper le chorizo en petits dés.

Ajouter le chorizo et 100 ml d'eau. Mélanger et cuire. Égoutter, ajouter la ricotta et mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les feuilles de brick en deux. Prendre une demi-feuille, la plier en deux. Déposer une cuillère de farce à une extrémité et former un triangle.

Déposer les samoussas sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Avec un pinceau, badigeonner les samoussas de beurre fondu. Enfourner 30 min.

Vous pouvez aussi réaliser ces samoussas avec du boudin et des guindillas ou du porc basque en gelée avec de la gelée de piment d'Espelette.

### Pommes de terre bardées à la ventrèche



Pour 4 personnes  
Préparation : 10 min.  
Cuisson : 30 min.

12 pommes de terre • 12 tranches de ventrèche • Brins de thym • Huile d'olive au piment d'Espelette • Beurre • Poivre

Laver les pommes de terre, les faire bouillir 15 mn, puis les égoutter.

Préchauffer le four sur th.5/150°.

Entourer les pommes de terre d'une tranche de ventrèche, les ranger dans un plat. Arroser d'un filet d'huile d'olive au piment d'Espelette, saler, poivrer et parsemer de noisettes de beurre et de thym frais.

Ajouter un verre d'eau et les faire cuire 25 min environ.

Dégustez !

# 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 peps à vos repas de fêtes !

Réf. 6226 | Bouteille 25 cl

## 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

” Ajoutez une pincée de couleur et de saveurs dans vos plats !

## 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

## 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 | Bouteille 25cl

## Cerises au vinaigre

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

Réf. 6214 | Bocal 160g

## 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



Confit de porc basque et sauce Pika Gorri

## 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



# LES SOUPES

## Garbure Basque

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

Réf. 2261-2260

Verrine 700g - Bocal 2kg

## Velouté de 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.

Réf. 2262 | Verrine 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 !

Réf. 2264 | Verrine 730g

Velouté de potiron et chorizo des Aldudes



## PÂTÉS ET RILLETTES

Tartine de pâté au piment d'Espelette

# LES PÂTÉS ET RILLETTES

## 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 aux cèpes

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

Réf. 2176-2177 | 125g - 190g

### Parmentier de boudin basque à la poire

Pour 4 pers.  
Préparation : 15 min.  
Cuisson : 30 min.

400 g de boudin basque • 600 g de pommes de terre  
2 poires • le jus d'1/2 citron • 40 g de cerneaux de noix  
50 g de beurre • 5 cl de crème liquide • Piment  
d'Espelette

Cuire les pommes de terre épluchées et coupées  
pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, peler et épépiner les poires,  
puis les couper en carrés.

Poêler le boudin basque pendant 5 minutes.

Écraser les pommes de terre à la fourchette en  
incorporant le beurre et la crème chaude puis  
assaisonner.

Dresser les parmentiers en bocaux :

écrasé de pommes de terre, boudin basque et poires.

Parsemer de cerneaux de noix concassés.



Idée cadeau gourmand :  
Retrouvez vos tartinables en lots  
à l'intérieur du bon de commande



## FOIES GRAS ET MAGRETS

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

## 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

**NOUVEAUTÉ**

### Foie gras de canard au piment d'Espelette mi-cuit sous-vide

♦♦♦ Le foie gras de canard entier mi-cuit au piment d'Espelette se déguste bien frais. Agrémentez-le de pruneaux, quelques grains de gros sel au piment d'Espelette et du confit d'oignons.

Réf. 3111 | 250g - Sous vide env. 250g  
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

### 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 | Conserve 70g - 120g - 200g

### 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

### Verrines de pommes et foie gras en crumble de pain d'épices



Pour 4 pers.  
Préparation : 20 min.  
Cuisson : 10 min.

4 pommes reinettes • 100 g de pain d'épice  
• 300 g de foie gras mi-cuit • Gelée de piment d'Espelette  
Poudre de piment d'Espelette • Poivre

Éplucher les pommes et les couper en cubes. Faire fondre le beurre et ajouter les cubes de pommes.  
Ajouter deux cuillères d'eau et mélanger. Laisser mijoter sur feu moyen pendant 10 minutes. Les pommes doivent être cuites mais encore en morceaux. Poivrer et réserver.  
Couper le pain d'épices en morceaux et enlever bien la croûte. Mixer le pain d'épice et l'étaler sur une plaque de cuisson et réserver. Préchauffer le four à 180°C (th. 6).  
Couper le foie gras à votre convenance.  
Enfourner le pain d'épices pendant 5 minutes.  
Réchauffer les pommes.  
Dans chaque verrine, sur le gelée de piment disposer deux cuillères à soupe de pommes tièdes.  
Ajouter une cuillère à soupe de pain d'épice, terminer par le foie gras et une pointe de piment d'Espelette en poudre.  
Et pour décorer des bâtonnets de pain d'épice.

# LES COFFRETS GOURMANDS

LES NOUVEAUX  
COFFRETS  
SONT À DÉCOUVRIR  
SUR

www.pierreoteiza.com

## COFFRET DOUCEURS DE CHEZ NOUS

◆◆ Une sélection des essentiels d'un repas typique de chez nous.

- Tranches de jambon de la Vallée des Aldudes env. 250g
- Saucisse sèche env. 295g
- Saucisses confites 400g
- Pâté au piment d'Espelette 190g
- Bloc de foie gras de canard 70g
- Guindillas 130g
- Piperade 390g
- Coffret collection "Cochons"

Réf. 6809



## COFFRETS 100% PERSONNALISABLES

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

## COFFRET INSTANTS DE FÊTES

◆◆ Nos incontournables pour vos tables de fêtes gourmandes et raffinées.

- Tranches de jambon de la Vallée des Aldudes env. 250g
- Saucisson des Aldudes env. 290g
- Pâté de foie fine champagne 125g
- Garbure basque verrine 750g
- Foie gras de canard entier 180g
- Confit d'oignons 50g
- Bouteille d'Eztixuri Jurançon AOC vin blanc moelleux 75cl
- Coffret grand modèle "Jambons"

Réf. 6863



## COFFRET APÉRO

◆◆ L'essentiel des apéritifs gourmands !

- Chorizo des Aldudes env. 330g
- Saucisson des Aldudes env. 290g
- Jésus du Pays Basques env. 584g
- Saucisse sèche env. 295g
- Tranches de jambon de la Vallée des Aldudes env. 250g
- Coffret collection "Cochons"

Réf. 6845



## COFFRET RACLETTE

◆◆ La raclette de chez nous.

- Tranches de jambon de la Vallée des Aldudes env. 250g
- Saucisse sèche env. 295g
- Confit de porc basque 390g
- Boudin basque 190g
- Ventrèche plate 1,2kg
- Saucisses confites 400g
- Piments du piquillo 220g
- Fromage de brebis Sohardi AOP Ossau Iraty env. 750g
- Bouteille de vin rouge Domaine Mourguy AOC Irouleguy 75cl
- Coffret grand modèle "Jambons"

Réf. 6835



# 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 à  
deux pas de chez vous.



Nous vous proposons des **plateaux** et des galettes de maïs et de blé traditionnelles garnies, appelées **taloa**, sur place ou à emporter, prêts-à-déguster. Parfait pour partager un moment convivial entre amis, en famille, ou avec vos collègues.

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. Et retrouvez nos Taloa dans toutes les boutiques, sauf Paris Vignon et Biarritz.



## PLATS CUISINÉS

Axoa de veau aux piments doux



## LES INCONTOURNABLES

### Piperade

♦♦♦ Délicieux mijoté de tomates, 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 | Verrine 750g

### 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

### 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 | Verrine 270g

### Haricots cuisinés

♦♦♦ Gourmands et généreux, les haricots lingots sont cuisinés dans la graisse de porc basque ; ils révèlent 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 - Verrine 690g

### Navarin d'agneau de lait des Pyrénées

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

Réf. 2290 | Verrine 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 | Verrine 1,3kg

## 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

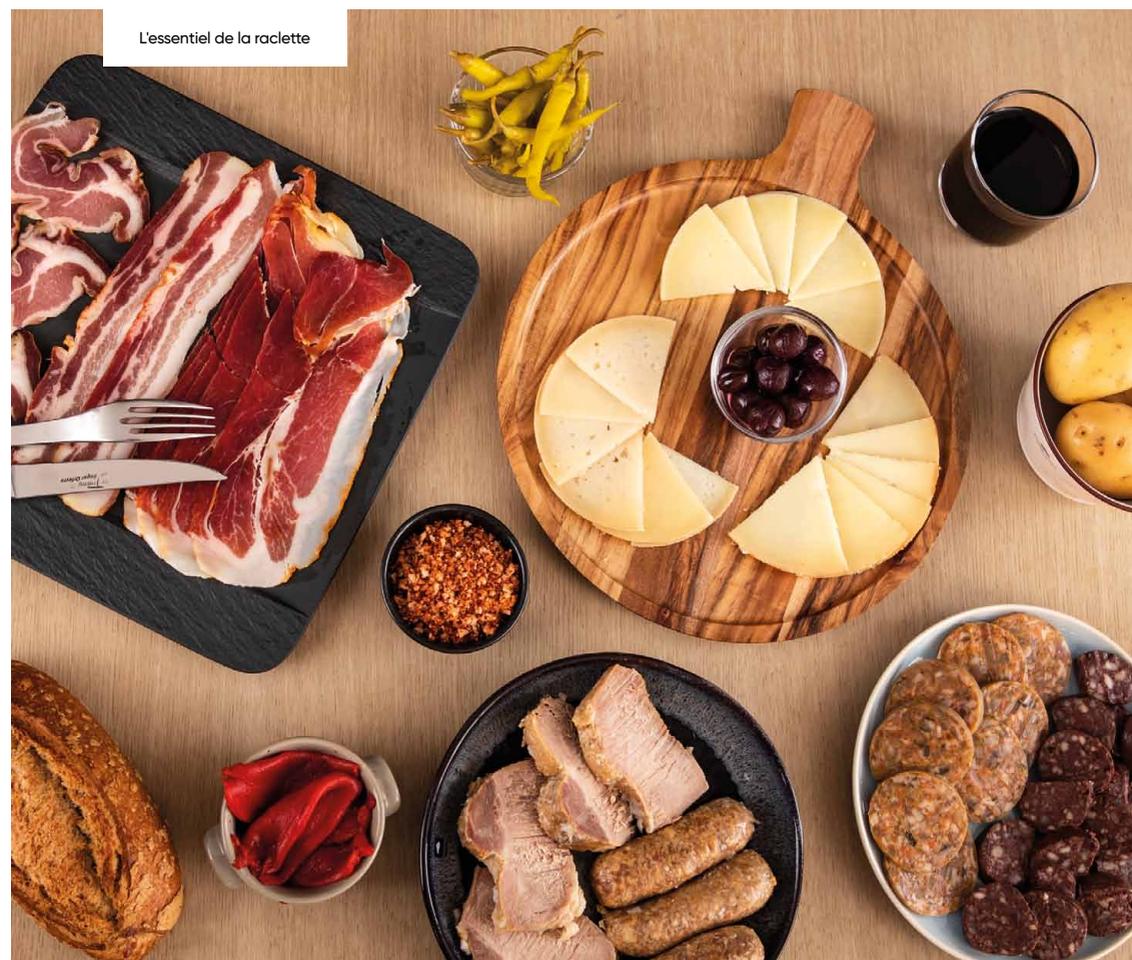
♦♦♦ Le "trésor du placard", pour un dîner improvisé ! Accompagnées d'une bonne purée maison ou d'une piperade, elles réveilleront vos souvenirs d'enfance.

Réf. 2350 | Boîte 400g

### Graisse de porc basque

♦♦♦ Un indispensable pour cuisiner au quotidien et donner du goût à vos légumes, vos viandes, vos oeufs au plat, ainsi que vos frites maison.

Réf. 2341 | Boîte 350g



## 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 canard

## 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

Fromages de la Vallée

## LES FROMAGES

### 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 SOHARDI AOP Ossau Iraty au lait pasteurisé

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

Réf. 6116 | Sous vide env. 750g  
Affinage minimum : 9 mois

### 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 tomlette Garralda surprendra votre palais. A déguster avec le coing.

Réf. 6111 | env. 750g  
Affinage minimum : 2 mois.



### Fromage de brebis fermier au lait cru Adartzza

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

Réf. 6100 | env. 800g  
Affinage minimum : 4 mois



## LES CONFITURES

### 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

### Coing Maison

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

Réf. 6315 | Verrine 300g

### Pâte à tartiner Laia

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

Réf. 6608 | Verrine 190g



Tiramisu au chocolat Laia

### Biscuit roulé au coing

Pour 8 personnes  
Préparation : 30 min. ~ Cuisson : 10 min.

6 Œufs • 75g de farine tamisée • 150g de sucre semoule  
• 1 pot de confiture de coing • 60g de cerneaux de noix concassés

Préchauffer le four à 180°.

Séparer le blanc du jaune des 3 œufs. Dans une terrine, fouetter les 3 jaunes d'œufs et 3 œufs entiers et 75g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Monter en neige les 3 derniers blancs en leur incorporant petit à petit 75g de sucre sans cesser de fouetter. Les Incorporer délicatement aux jaunes. Ajouter enfin la farine tamisée en la versant en pluie. Etaler l'appareil sur une plaque à pâtisserie beurrée ou chemisée de papier sulfurisé et enfourner 10min, (la pointe du couteau doit ressortir sèche). Déplier un torchon humide sur votre plan de travail, le saupoudrer de sucre glace.

Dès la sortie du four, retourner la plaque sur le linge, retirer le papier sulfurisé, et rouler le biscuit avec le torchon.

Attendre 3 à 4min avant de dérouler le biscuit. Enduire délicatement tout l'intérieur de confiture de coing, saupoudrer de cerneaux de noix et rouler à nouveau le biscuit.



## 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 100cl

### 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

### 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

### 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

## LES VINS D'IROULÉGUY

### Mourgy 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



Katxina AOC Txakolina

www.pierreoteiza.com

### Ilarria - AOC Irouléguay rouge BIO

◆◆◆ Un vin gourmand, vif et tonique qui invite à l'évasion. Vous l'apprécierez en particulier avec un poulet basquaise ou des saucisses confites accompagnées de piperade.

Réf. 7322 | Bouteille 75cl

### Xuri - AOC Irouléguay blanc

◆◆◆ Un vin blanc sec et fruité, idéal en apéritif ou pour accompagner la Potée de truite.

Réf. 7301 | Bouteille 75cl

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

## LES DOUCEURS ET EAUX DE VIE\*

### Manzana Verde Alaiki

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

Réf. 7401 | Bouteille 100cl

### 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 100cl

### 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

Cocktail Ramuntxo :  
1/3 patcharan et  
2/3 de jus de pomme



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

# PRÊTS-À-OFFRIR

## Les Couteaux Hezurra 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. **Hezurra** est spécialement conçu pour trancher le jambon, tandis qu'**Artzaina** sera votre compagnon de route !

Réf. 8161 - 8162 | Hezurra - Artzaina

## 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

COUP DE COEUR

## Béret noir Maison Laulhère

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

Réf. 8133 | Brodé cochon - Taille unique

## Coffret Collection Cochon

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

Réf. 8165 | 330 \* 130 \* 105 mm

## Coffret grand modèle Jambon

◆◆ En panne d'idées cadeaux pour les gourmands ?

Garnissez ce grand coffret (342\*242\*125 mm) de nos jambons, saucissons, fromages, pâtés et accessoires pour faire plaisir à vos amis et à votre famille. Ce coffret de grande contenance peut contenir aisément une bouteille de vin et un assortiment de gourmandises.

Réf. 8101



Pierre Oteiza  
éleveur - artisan



Retrouvez tous nos accessoires sur [pierreoteiza.com](http://pierreoteiza.com)

# LIVRAISON À DOMICILE



Faites-vous livrer sans vous déplacer !

Retrouvez toute notre gamme de produits sur [www.pierreoteiza.com](http://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.



L'année prochaine, vos points deviendront des Euros !

En 2023 :  
nouveau site internet et  
nouveau programme de fidélité.

Dès maintenant, utilisez vos points fidélité et vos bons en cours de validité avant la fin de l'année.



## CATALOGUE HIVER 2022-2023

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

Graphisme : Les Artsbaletes  
[www.lesartsbaletes.com](http://www.lesartsbaletes.com)

Photographies : P. Martinez, M. Prat, Studio Waaz, Anaka  
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

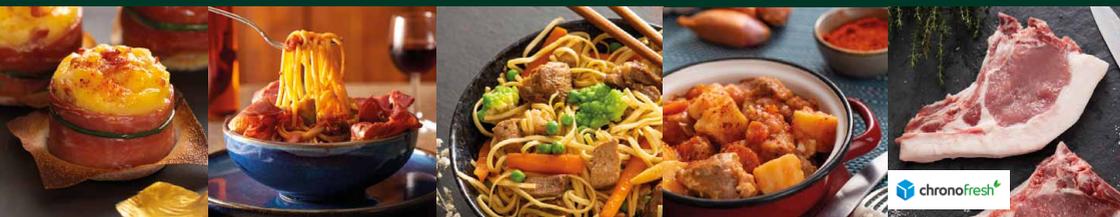
75008 (Madeleine)  
13 rue Vignon  
Tél. 01 47 42 23 03

### 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](http://www.pierreoteiza.com)