

Nos offres
gourmandes
Pierre Oteiza



Nos
Coffrets &
colis cadeaux

Nos
Compositions
gourmandes

Nos
Buffets
& Cocktails

Nos
Salles de
séminaires

LA VALLÉE DES ALDUDES

Berceau traditionnel de l'élevage du Porc Basque, la Vallée des Aldudes était et s'appelait le Pays-Quint, Kintoa en basque.

Le nom de ce territoire, situé entre les couronnes françaises et espagnoles, tient son nom, de l'impôt féodal prélevé par les rois de Navarre pour le droit de pacage des porcs, sur ce territoire, soit un porc sur cinq (le cinquième du troupeau).

Ces pâturages très convoités aux vastes forêts de hêtres, de châtaigniers et de chênes, offrent un lieu idéal pour mener les porcs à la «glandée».

C'est en hommage à cette tradition séculaire que l'AOP Kintoa colle désormais au jambon de Kintoa et à la viande de Porc Kintoa AOP issus du Porc Basque noir et blanc.



Le mot de Pierre



Ce nouveau catalogue, toujours inspiré de nos traditions et du respect du goût, vous propose des suggestions et des prestations qui vous correspondent.

Dans cette édition, vous retrouverez nos produits «maison», plateaux «prêts à déguster», et à emporter, galettes de maïs traditionnelles garnies, nos suggestions de coffrets cadeaux et nos prestations de buffets sur-mesure.

Une palette de saveurs qui émoussillera vos papilles !

Pierre Djeiza



ÉLEVEUR ET ARTISAN

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 de métier, il prend plaisir à les transformer et à vous les faire déguster.



L'élevage du porc basque

Le porc basque est élevé durant 12 à 15 mois pour atteindre 150 kg à l'âge adulte. Il évolue en plein air, se nourrissant d'herbes, de céréales, non OGM de la zone AOP et de ce que la nature offre en saison : glands, châtaignes, faines... 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 porc Kintoa AOP trouve désormais une place de choix dans nos boutiques et notre site internet mais aussi 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 pendant 20 à 22 mois selon son poids.

Au service de vos papilles

En parallèle, nous élaborons, aux Aldudes, des plats cuisinés traditionnels du Pays Basque. Pour cela, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux qui partagent nos valeurs : agneaux de lait des Pyrénées, veaux élevés localement, truite de la Nive, piment d'Espelette AOP...

Pierre Oleiza

éleveur - artisan



Quelques idées bien pensées pour faire plaisir
à tous ceux qui vous entourent



COFFRETS CADEAUX

faire plaisir et partager !

COFFRET ARTZAINA

réf. 6824



Jambon des Aldudes en tranches 250 g
Saucisse sèche 300 g - Pâté de canard 190 g - Boudin basque 190 g
Piperade 390 g - Saucisses confites 400 g

COFFRET APERO

réf. 6805



Jambon des Aldudes en tranches 250 g
Chorizo des Aldudes 300 g - Saucisson des Aldudes 290 g
Jésus des Aldudes 700 g - Saucisse sèche 200 g

COFFRET LAGUNA

réf. 6809



Saucisson des Aldudes 290 g, Pâté aux cèpes 125 g
Cassoulet au confit de canard 420 g, Rillettes de truite 50 g
Bloc de foie gras de canard 200 g, Gelée de coing 50 g

COFFRET URREZKOA

réf. 6832



Jésus du Pays Basque 700 g - Foie gras de canard entier 180g
Fromage de brebis 1/4 s/v 400g - Confiture de cerises noires 320 g
Confit d'oignons 330 g - Katxina txakolina 75 cl

Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os

- environ 7kg -

avec sa pince en bois verni signée Pierre Oteiza



La pince à jambon est idéale pour trancher le jambon avec facilité et en toute convivialité ! Posez le jambon sur sa pince, serrez la vis afin de le maintenir en position. Entamez-le par le petit côté pour faciliter la coupe des tranches.



Contactez-nous pour un devis sur-mesure !

Votre coffret 100% personnalisé



Coffret
Personnalisable



Livraison offerte
dès 480€TTC
par adresse de livraison



Du lun. au sam.
de 9h00 à 17h00



COMPOSITIONS GOURMANDES

à emporter... et à partager !

Vous cherchez une idée originale pour partager un moment convivial avec vos collègues ou collaborateurs ? Découvrez nos compositions gourmandes à emporter, disponibles dans toutes nos boutiques ! Pour un apéro improvisé au boulot ou au bord de l'eau. Nos boutiques proposent de la **vente à emporter** de plateaux prêts-à-déguster et de taloa (galettes de maïs traditionnelles garnies).

A PARTIR DE 5 PERSONNES

*Plateaux en bois eco-responsable avec couvercle
Prêts à déguster avec piques en bois et serviettes en papier*

SPECIAL APERO

réf. 6721



Jambon de la Vallée des Aldudes - Saucisse sèche
Chorizo des Aldudes - Jésus du Pays Basque

URRIXKA

réf. 6724



Jambon de la Vallée des Aldudes - Saucisse sèche
Chorizo des Aldudes - Saucisson des Aldudes
Andouille - Chichons
Boudin basque - Cerises au vinaigre

Photos non contractuelles

OTSAMUNO

réf. 6725



Jambon de la Vallée des Aldudes - Saucisse sèche
Chorizo des Aldudes - Jésus du Pays Basque
Magret de canard séché ou fumé

APÉRO IMPRO - à personnaliser sur-mesure

Jambon de la Vallée des Aldudes - Saucisse sèche - Chorizo
des Aldudes - Saucisson des Aldudes - Jésus du pays basque
- Magret de canard - Andouille - Boudin basque - Pâtés -
Fromages - Chichons - Boudin basque - Cerise au vinaigre ...



Apéro Talo !

Galette de maïs traditionnelle
Plateau de 24 pièces
3 parfums au choix



Accompagnez vos compositions avec nos condiments, boissons et desserts !

Les vins et
boissons



Nos
condiments



Les
desserts



à personnaliser sur-mesure

ON EGIN !

Format individuel
au parfum de
votre choix





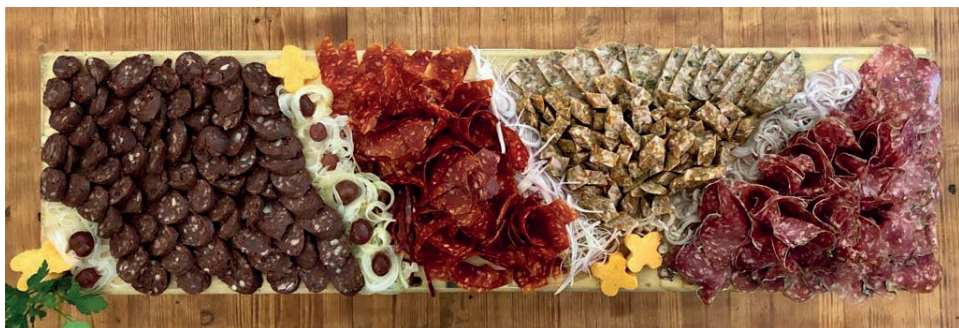
BUFFETS COCKTAILS

Convivialité et partage !

Le pays basque tient sa renommée de sa culture et aussi de sa gastronomie. Tous les connaisseurs sont sensibles aux goûts, aux saveurs inimitables de la cuisine basque et à la convivialité de ses habitants. Lors de vos réceptions, pour vos invités, faites le choix d'un buffet aux accents typiquement basques ! Ils apprécieront !

A PARTIR DE 150 PERSONNES

Dans le lieu de votre choix, en France ou à l'étranger, nous accueillons vos invités autour d'un cocktail gourmand où se mêlent les saveurs de la Vallée des Aldudes.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

DECASTAR - TOTAL - AVIRON BAYONNAIS - BIARRITZ OLYMPIQUE -
INAPORC - REGION NOUVELLE AQUITAINE - EUSKAL TRAIL - CNCT -
QUICKSILVER - FRANCE BLEU - TOURNOI DES 6 NATIONS - LAUAK -
IKEA - OLANO - HORMADI

Contactez-nous

pour un devis et l'organisation de votre buffet

05 59 37 56 11

evenements@pierreoteiza.com



64430
Les Aldudes

En « U »
35 pers



Théâtre
50 pers



75006
Paris St Michel

En « U »
38 pers



Théâtre
50 pers



 Vidéo-projecteur

 Wifi

 Pausé café

 Accès terrasse

 Paperboard

NOS SALLES DE SÉMINAIRES

Allier travail et convivialité !

Pierre Oteiza et toute son équipe vous accueillent pour vos réunions et séminaires d'entreprises ou d'associations. Notre mot d'ordre : allier travail et convivialité ! Nous disposons de deux salles équipées pour accueillir vos séminaristes et organiser vos évènements.



CAPACITÉ DE 10 À 50 PERSONNES SÉMINAIRES AUX ALDUDES (64 430)

UN CADRE D'EXCEPTION AU PLUS PRES DE LA NATURE

ÉQUIPEMENTS : salle au premier étage, modulable, avec rideaux occultants, accès WIFI, écran, vidéoprojecteur, paperboard, télévision et lecteur DVD
Le petit plus : terrasse avec vue sur la montagne pour les pauses

ACTIVITÉS : avant ou après votre réunion :
- visite autour de l'élevage de porc basque, commentée ou libre
- ballade sur le sentier pédagogique du porc basque

ACCES : Route d'Urepel 64430 Les Aldudes
à 1h de Biarritz et de Bayonne / GPS : D948 / D58
Parking voitures /bus / camping-car
Train / Navette Kintoa MUGI : www.communaute-paysbasque.fr



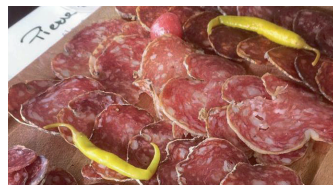
SÉMINAIRES A PARIS SAINT-MICHEL (75006)

LE PAYS BASQUE COMME SI VOUS Y ÉTIEZ

ÉQUIPEMENTS : salle au premier étage avec ascenseur (accès handicapé), modulable, avec rideaux occultants, télévision
Le petit plus : une situation centrale en plein coeur de la capitale

ACTIVITÉS : Avant ou après votre réunion : balade dans les quartiers de Saint Michel, de l'île de la cité, visite de Notre Dame, découverte du quartier latin, ...

ACCES : 18 boulevard Saint Michel, 75006 Paris - RER B et C - Métro 4 et 10 proche de la gare Montparnasse - 200 m Fontaine St Michel



FORMULE DÉJEUNER

MENU UNIQUE POUR TOUS LES PARTICIPANTS

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

APÉRITIF

ENTREE

Planches découvertes à partager
Assortiment de Jambon de la Vallée des Aldudes, Saucissons, Pâtés...
Agrémentés de condiments et crudités

PLAT CHAUD

Plat chaud sur le thème du Kintoa AOP

FROMAGE ET DESSERT

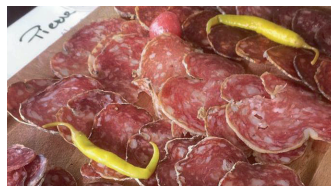
Plateau de fromages de la Vallée et dessert Maison
Café

VIN D'IROULEGUY AOP

NOUS VOUS PROPOSONS AUSSI POUR COMPLÉTER VOTRE
JOURNÉE, CAFÉS D'ACCUEIL ET PAUSES GOURMANDES

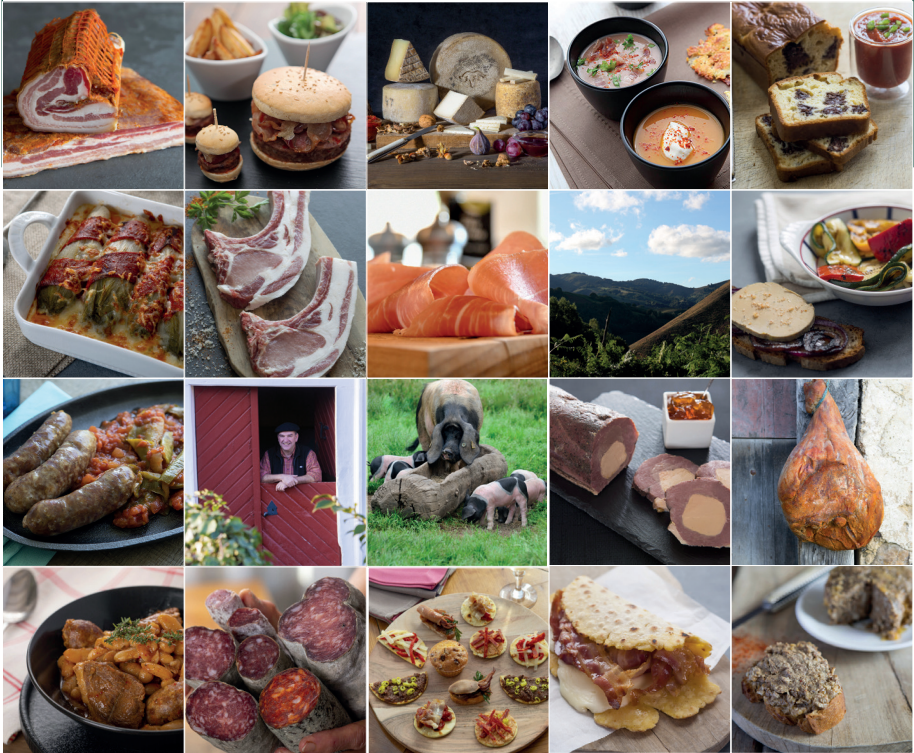
ILS ONT CHOISI LA MAISON PIERRE OTEIZA

L'OREAL - AVIVA ASSURANCES - COLAS - DOM PERIGNON
TURBOMECA - LION'S CLUB - TRACTION UNIVERSELLE
MUTUELLE MCD - LYCEES HOTELIERS



Pierre Oteiza

éleveur - artisan



Bon appétit !
On egin !



Pierre Oteiza
Produits du Pays Basque



@pierre_oteiza



pierre_oteiza

Pierre Oteiza

éleveur - artisan

CONTACTEZ - NOUS



+33 559 375 611



infos@pierreoteiza.com

VENIR CHEZ NOUS

- **LES ALDUDES**
Route d'Urepel
Tél. 05 59 37 56 11
- **AINHOA**
Rue Principale
Tél. 05 59 29 30 43
- **BAYONNE**
70 rue d'Espagne
Tél. 05 59 25 56 89
- **BIARRITZ**
22 avenue Maréchal
Foch
Tél. 05 59 24 28 86
- **BORDEAUX**
52 rue des Remparts
Tél. 05 56 52 38 76
- **PARIS 8^{ème} (Madeleine)**
13 rue Vignon
Tél. 01 47 42 23 03
- **PARIS 6^{ème}**
18 boulevard St-Michel
Tél. 01 43 25 59 01
- **ST-JEAN-DE-LUZ**
10 rue de la République
Tél. 05 59 51 94 55
- **ST-JEAN-PIED-DE-PORT**
13 rue d'Espagne
Tél. 05 59 37 23 26
- **CAPBRETON**
21 rue du Général de Gaulle
Tél. 05 58 72 42 58

