

DU 31 MARS AU 2 AVRIL 2023

## INSTANT GOURMAND EN BELGIQUE

### À TOURNAI

à la Maison Deforest



Chers amis, chers fidèles clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous invitons à nous rencontrer **à Tournai en Belgique** chez Olivier Deforest les **31 mars, 1 et 2 avril** !

Nous vous accueillons chaleureusement pour un instant gourmand avec les bières d'Olivier et nos **jambons, saucissons, chorizos, cochonnailles, pâtés, boudins basques, piment d'Espelette, fromages de nos Vallées et confitures.**

Nous savons que vous êtes joueurs alors venez sur place pour tenter votre chance au **jeu de la pesée du jambon** !



### NOTRE ACTUALITÉ



En février 2023, notre jambon de Kintoa AOP a reçu la **Médaille d'Or** et notre saucisse sèche et notre saucisson des Aldudes ont reçu la **Médaille d'Argent**, au Concours Général Agricole du **Salon de l'Agriculture de Paris** !



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

Comme vous, nous avons hâte de vous revoir à **Tournai**.

A bientôt, Ikus arte !

Pierre Teiza  
et toute son équipe

## Informations PRATIQUES

### HORAIRES :

vendredi 31 mars :  
15h - 22h

samedi 1 et dimanche 2 avril :  
10h - 18h

### Maison Deforest

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

Lille  
Tournai  
Bruxelles

Mons

Maison Deforest

Venez nous rencontrer ici !



Commandez nos spécialités gourmandes sur :

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



RÉF	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
4300	<b>Boudin basque***</b> (par 2) - La pièce sous-vide env. 330g - 16,30€/kg	5,40 €		€
4305	<b>Andouille de la vallée des Aldudes***</b> - La pièce sous-vide env. 500g - 19,00€/kg	9,50 €		€
4306	<b>Oreille de porc basque farcie***</b> - La pièce sous-vide env. 340g - 19,40€/kg	6,60 €		€
4500	<b>Saucisses confites***</b> - sachet de 4 sous-vide env. 220g - 31,50€/kg	6,90 €		€
5241	<b>Côtes de Kintoa AOP ***</b> - sachet de 5 à 6 côtes env. 1kg - 26,00€ le kg	26,00 €		€
5237	<b>Noix d'épaule de Kintoa AOP ***</b> - env. 1,2kg - 24,50€/le kg - <b>Nouveauté</b>	29,40 €		€

## JAMBONS ET SALAISONS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
1100	<b>Jambon de Kintoa AOP à l'os (issu du porc de race basque)</b> - Env. 8 kg, 46,50€ le kg	372,00 €		€
1103	<b>1/4 Jambon de Kintoa AOP (issu du porc de race basque)</b> Désossé s/vidé env. 0,9 kg . Conservation 6 mois****. 83,30€ le kg	75,00€		€
1104	<b>Tranches de Jambon de Kintoa AOP (issu du porc de race basque)**</b> soit 8/10 tranches - Découennées . 104,50 € le kg . Env. 200 g. Conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	20,90 €		€
1115	<b>Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os</b> - Affinage 14 mois minimum - Env. 11 kg, 21,60€ le kg	237,60 €		€
1118	<b>1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes</b> affinage 14 mois minimum - Env. 3,5 kg, 35,30€ le kg	123,60 €		€
1110	<b>Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os</b> - Affinage 12 mois minimum - Env. 7,2 kg, 17,50€ le kg	126,00 €		€
1111	<b>Jambon de la Vallée des Aldudes entier désossé</b> - Affinage 12 mois minimum - Env.5,5kg, 25,40€ le kg	139,70 €		€
1112	<b>1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes**</b> Affinage 12 mois min. Désossé s/vidé env. 2,5 kg . 32,00€ le kg. Conservation 6 mois****.	80,00 €		€
1113	<b>1/4 Jambon de la Vallée des Aldudes**</b> Désossé s/vidé env. 1,2 kg . 32,00€ le kg Conservation 6 mois****	38,40 €		€
1124	<b>Tranches de Jambon de la Vallée des Aldudes</b> - Découennées 59,20 € le kg . Env. 250 g . soit 10/12 tranches conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	14,80 €		€
1211	<b>Ventrière plate frottée au piment**</b> - S/vidé. Env. 1,2 kg . 16,60 € le kg . Conservation 4 mois****	19,90 €/pièce		€
1216	<b>Ventrière roulée frottée au piment**</b> S/vidé. Env. 1,2 kg . 18,30 € le kg . Conservation 4 mois****	22,00 €/pièce		€
1302	<b>Saucisse sèche "Aller-Retour"</b> - Env. 270 g - 40,70 € le kg	11,00 €		€
1301	<b>Saucisson des Aldudes</b> - Env. 290 g - 46,60€ le kg	13,50 €		€
1303	<b>Jésus du Pays Basque</b> - Env. 584 g - 33,40 € le kg	19,50 €		€
1300	<b>Chorizo des Aldudes</b> - Env. 303 g - 36,30 € le kg	11,00 €		€

## FOIES GRAS ET MAGRETS

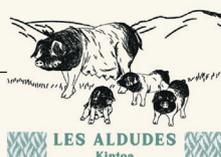
3100	<b>Foie gras de canard entier mi-cuit bocal***</b> Bocal 180 g . 4-5 parts . 217,78 € le kg . Conservation 6 mois****	39,20 €		€
3110	<b>Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide***</b> La pièce env. 405 g . 6-8 parts . 160,20 € le kg . Conservation 4 mois****	64,90 €		€
3111	<b>Foie gras au piment d'espelette mi-cuit sous vide*** - Nouveauté</b> La pièce s/vidé env. 250 g . 4-6 parts . 168,80 € le kg . Conservation 1 mois ****	42,20 €		€
4410	<b>Magret de canard fourré au bloc de foie gras***</b> La pièce s/vidé env. 430 g . 8-10 parts . 83,30 € le kg . Conservation 1 mois ****	35,80 €		€
2521	<b>Bloc de foie gras de canard</b> - Conserve 120 g . 3-4 parts . 145,00 € le kg	17,40 €		€
2500	<b>Foie gras de canard entier</b> - Bocal 180g . 4-5 parts . 207,22 € le kg	37,30 €		€
1400	<b>Magret de canard séché***</b> - La pièce. s/vidé . Env. 280 g . 51,30 € le kg . Conservation 2 mois****	14,40 €		€
1401	<b>Magret de canard fumé***</b> - La pièce. s/vidé . Env. 320 g . 50,00 € le kg . Conservation 2 mois****	16,00 €		€

## GARBURES ET VELOUTÉS

2261	<b>Garbure basque</b> - Verrine 750 g . 2-3 parts . 16,13 € le kg	12,10 €		€
2260	<b>Garbure basque</b> - Boîte 2kg . 8-10 parts . 11,20 € le kg	22,40 €		€
2262	<b>Velouté de potiron</b> - Verrine 730 g . 2-3 parts . 13,84 € le kg	10,10 €		€
2264	<b>Velouté à la châtaigne</b> - Verrine 730 g . 2-3 parts . 14,38 € le kg	10,50 €		€

## ACCESSOIRES DE LA TABLE - Nouveauté

8128	<b>Torchon "Aldudes" brodé</b> - création par la Maison Jean Vier pour Pierre Oteiza 70 x 50 cm . 100% coton. couleur écru et vert pin - <b>Nouveauté</b>	16,00 €		€
8130	<b>Panière à pain "Aldudes" brodée</b> - création par la Maison Jean Vier pour Pierre Oteiza 17 x 12 cm . 100% coton. couleur écru et vert pin - <b>Nouveauté</b>	30,00 €		€



RÉF	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
<b>PATÉS ET RILLETTES</b>				
2101	<b>Pâté basque</b> - 190 g . 6 parts . 24,74 € le kg	4,70 €		€
2121	<b>Pâté au piment d'Espelette</b> - 190 g . 6 parts . 24,74 € le kg	4,70 €		€
2161	<b>Chichons</b> - 190 g . 6 parts . 24,74 € le kg	4,70 €		€
2190	<b>Boudin basque</b> Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 190 g . 2-3 parts . 38,42 € le kg	7,30 €		€
2191	<b>Boudin basque</b> Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 400 g . 4-8 parts . 29,25 € le kg	11,70 €		€
2106	<b>Pâté à la cerise</b> - 190 g . 6 parts . 33,16 € le kg	6,30 €		€
2111	<b>Pâté de foie à la fine Champagne</b> - 190 g . 6 parts . 25,26 € le kg	4,80 €		€
2151	<b>Porc Basque en gelée</b> - 190 g . 5-6 parts . 24,74 € le kg	4,70 €		€
2176	<b>Pâté aux cèpes</b> - 125 g . 4 parts . 42,40 € le kg	5,30 €		€
2177	<b>Pâté aux cèpes</b> - 190 g . 6 parts . 33,16 € le kg	6,30 €		€
6913	<b>Lot de 5 pâtés 125 g</b> - 28,00 € le kg . 31,04 € Pâté basque, 2 x Pâtés au piment d'Espelette, Pâté de foie à la fine champagne, Pâté aux cèpes	17,50 €		€
6916	<b>Lot de 5 pâtés 190 g</b> - 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	22,50 €		€
<b>CONFITS ET CASSOULETS</b>				
2320	<b>Confit de Porc Basque</b> - 390 g . 2-3 parts . 34,10 € le kg	13,30 €		€
2350	<b>Saucisses confites</b> - 400 g . 2-4 parts . 4 saucisses 26,00 € le kg	10,40 €		€
2400	<b>Cassoulet au confit de Porc Basque</b> - 420 g . 1-2 parts . 18,81 € le kg	7,90 €		€
2401	<b>Cassoulet au confit de Porc Basque</b> - 840 g . 2-4 parts . 17,02 € le kg	14,30 €		€
2410	<b>Cassoulet canard</b> - 420 g . 1-2 parts . 20,71 € le kg	8,70 €		€
2411	<b>Cassoulet canard</b> - 840g . 2-4 parts . 18,33 € le kg	15,40 €		€
2420	<b>Cassoulet "Manech"</b> - Mouton du Pays Basque . 420 g . 1-2 parts . 21,19 € le kg	8,90 €		€
2421	<b>Cassoulet "Manech"</b> - Mouton du Pays Basque . 840 g . 2-3 parts . 19,52 € le kg	16,40 €		€
<b>PLATS CUISINÉS</b>				
2200	<b>Piperade</b> - Tomates, piments doux, ail et oignon . 390 g . 2 parts . 19,23 € le kg	7,50 €		€
2201	<b>Piperade</b> - Tomates, piments doux, ail et oignon . 800 g . 4 parts . 14,63 € le kg	11,70 €		€
2233	<b>Potée de truite de la Vallée</b> - Verrine 750 g . 2-3 parts . 30,53 € le kg	22,90 €		€
2265	<b>Tripes à la basquaise</b> - Tripes de bœuf cuisinées au vin blanc . 400 g . 1-2 parts . 22,75 € le kg	9,10 €		€
2270	<b>Chipirons à la basquaise</b> - Calamars cuisinés au vin blanc . 380 g . 2 parts . 35,79 € le kg	13,60 €		€
2256	<b>Haricots cuisinés</b> - 800 g . 3-4 parts . 12,25 € le kg	9,80 €		€
2240	<b>llar gorria</b> - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 410 g . 1-2 parts . 18,78 € le kg	7,70 €		€
2241	<b>llar gorria</b> - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 830 g . 2-3 parts . 14,82 € le kg	12,30 €		€
2266	<b>Poulet à la basquaise</b> - 830 g . 2-4 parts . 19,40 € le kg	16,10 €		€
2220	<b>Axoa de veau aux piments doux</b> - Emincé de veau . 370 g . 1-2 parts . 31,62 € le kg	11,70 €		€
2222	<b>Axoa de veau aux piments doux</b> - Emincé de veau . Verrine 690 g . 3-4 parts . 31,88 € le kg	22,00 €		€
2290	<b>Navarin d'agneau de lait des Pyrénées</b> - Verrine 750 g . 2-3 parts . 36,13 € le kg	27,10 €		€
2341	<b>Graisse de porc basque</b> - 350 g . 12,86 € le kg	4,50 €		€
2210	<b>Civet de Porc Basque</b> - 600 g . 3-4 parts . 32,17 € le kg	19,30 €		€
2215	<b>Langue de Porc Basque aux piquillos</b> - 380 g . 2 parts . 22,63 € le kg	8,60 €		€
<b>HUILES SAUCES ET CONDIMENTS</b>				
6202	<b>Poudre de piment d'Espelette AOP</b> - Bocal 50 g . 14,40 € les 100 g	7,20 €		€
6215	<b>Gelée de piment d'Espelette</b> - Bocal 100 g . 80,00 € le kg	8,00 €		€
6225	<b>Gros sel au piment d'Espelette</b> - Verrine de 90 g - 5,11 € les 100 g	4,60 €		€
6226	<b>Huile d'olive au piment d'Espelette</b> - 25 cl . 26,80 € le litre	6,70 €		€
6213	<b>Sauce Pika Gorri</b> - Bouteille 25 cl . Réduction de jus de cerise au vinaigre . 42,00 € le litre	10,50 €		€
6214	<b>Cerises au vinaigre</b> - Bocal 160 g poids net égoutté . 50,00 € le kg	8,00 €		€
6227	<b>Pétales de tomates séchées*</b> - Bocal de 90 g . 9,22 € les 100 g	8,30 €		€
6210	<b>Pimientos del piquillo de Navarra</b> Bocal 215 g poids net égoutté . Variété de poivrons rouges . 23,72 € le kg	5,10 €		€

\*\* A conserver à +8° maximum \*\*\* A conserver de 0 à +3°C maximum \*\*\*\* Durée de conservation maximum



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

RÉF	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
<b>HUILES SAUCES ET CONDIMENTS</b>				
6204	Guindillas Piments verts doux au vinaigre - Bocal 130 g poids net égoutté . 56,92 € le kg	7,40 €		€
6304	Confit d'oignons - Bocal 330 g . Pour accompagner les foies gras . 19,09 € le kg	6,30 €		€
<b>FROMAGES, CONFITURES ET VINS</b>				
6106	Fromage de brebis fermier au lait cru FERANYO 29,10 € le kg . env. 1,480 kg	43,10 €		€
6111	Tomette de chèvre fermier au lait cru GARRALDA - 32,20 € le kg . La tomette env. 750 g	24,20 €		€
6100	Fromage de brebis fermier au lait cru ADARTZA - 29,10 € le kg . La tomette env. 800 g	23,30 €		€
6301	Confiture de cerises noires - Verrine 320 g . 80% de fruits . confiture artisanale . 19,38€ le kg	6,20 €		€
7314	Gorri - Vin d'Irouleguy AOC Rouge 75 cl . 14,80 € le litre	11,10 €		€
7308	Katxina AOC Txakolina - Getariako Txakolina AOC - Blanc légèrement perlé . 75cl . 15,20€ le litre	11,40 €		€
7401	Manzana verde Alaiki - Liqueur de jus de pomme - 100cl . 20% vol. À boire sur glace ou en cocktail	26,60 €		€
7400	Pacharan Alaiki - Liqueur de prune sauvage . 100 cl . 25% vol. À boire sur glace ou en cocktail	26,60 €		€
6845	Coffret Apéro - colis composé	80,00 €		€
6822	Box Tapas - colis composé	90,00 €		€



**Box Tapas**  
(Réf: 6822)

**90 €**  
TTC



**Coffret Apéro**  
(Réf: 6845)

**80 €**  
TTC

**ZOOM SUR LES COFFRETS GOURMANDS - Plus de détails sur [www.pierreoteiza.com](http://www.pierreoteiza.com)**

**Pour une livraison à la Maison Deforest, passez commande avant le mercredi 22 mars 2023**

SOUS-TOTAL COMMANDE  €

- LIVRAISON EN BELGIQUE
- Livraison à la **Maison Deforest** du 31 mars au 2 avril : **Gratuit** Chaussée de Willemeau 226, 7500 Tournai
  - Livraison à domicile par **Chronopost** en 48h00 : **+16€ par adresse de livraison**
- LIVRAISON EN FRANCE
- Livraison à domicile **24h par TNT** : **+ 15€ par adresse de livraison**  
Pour une adresse en France métropolitaine hors Corse, Dom-Tom et adresses armées
- GRATUIT**  
dès 150€ de commande

**TOTAL** COMMANDE + LIVRAISON

€

### ADRESSE DE LIVRAISON

DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE : ..... / ..... / 20.....  COMMANDE CADEAU

**indiquez l'adresse du destinataire ici**

NOM : ..... PRÉNOM : .....

ADRESSE: .....

ÉTAGE / CODE PORTE / ACCÈS : .....

CODE POSTAL : ..... VILLE : .....

TÉL. (OBLIGATOIRE) : ...../...../...../...../...../ ADRESSE MAIL : ..... @ .....

### PAIEMENT PAR CARTE BANCAIRE

Carte bancaire n° \_\_\_\_\_

Expire au \_\_\_\_\_ N° crypto \_\_\_\_\_

(3 derniers chiffres au dos de votre carte)

DATE ET SIGNATURE OBLIGATOIRES

