

www.pierreoteiza.com

Pierre Oteiza

éleveur - artisan

CATALOGUE - ÉTÉ 2023

# 3 MÉDAILLES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE !

Au salon de l'agriculture  
de Paris 2023

## Notre jambon de Kintoa AOP en Or et nos 2 salaisons en Argent en 2023

Un joli palmarès encore cette année !  
C'est avec une grande fierté que  
notre jambon de Kintoa AOP reçoit l'Or.  
Notre saucisse sèche et saucisson des  
Aldudes reçoivent la médaille d'Argent.

Des récompenses obtenues grâce au travail  
de nos équipes aux Aldudes, qui œuvrent  
chaque jour, avec soin, pour vous régaler !



## De belles médailles qui récompensent avant tout le travail et... le temps

Le jambon de Kintoa AOP est salé au sel de Salies-de-Béarn et affiné dans le séchoir naturel des Aldudes durant 18 à 24 mois. La race du porc, l'élevage en plein air et un affinage long lui confèrent sa chair marbrée et très persillée, son goût puissant et profond. Le jambon de Kintoa AOP marque sa différence par sa couleur rouge foncée et la présence de gras de couverture et intramusculaire. Ses arômes ont des notes de sous-bois et de beurre. Jambon d'excellence, il est apprécié par tous les fins gourmets.

Nos 2 saucissons sont affinés dans nos ateliers. Un procédé qui demande de l'attention et de la minutie pour le mariage parfait entre le temps de séchage, la texture optimale et le goût d'exception.

**Le saucisson des Aldudes**, affiné 6 à 8 semaines développe un goût d'antan et séduit par sa douceur et ses arômes de noisette: le goûter c'est l'adopter.

**La saucisse sèche affinée 3 semaines** est notre petite pépite gourmande, à croquer, qui plaît aux petits et aux grands !

Au concours de la race, **nos porcs basques** aussi ont été mis à l'honneur cette année, et ont remporté le 1<sup>er</sup> prix selon les critères correspondant au standard de la race porc basque (robe, aplomb, longueur des jambes,...)





**Aujourd'hui Frantxo, fils de Pierre et Catherine** apprend les gestes traditionnels de ce beau métier, écoute les conseils et les secrets de fabrication. Il s'approprie avec douceur les fruits de l'expérience passionnée transmise par son père.

# 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 faïnes, 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 dans l'aire de AOP Kintoa.*

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

*Protégeant naturellement le jambon, ce gras est blanc à rosé, 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'acides gras polyinsaturés, riches en oméga 3 et 6, 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 !*



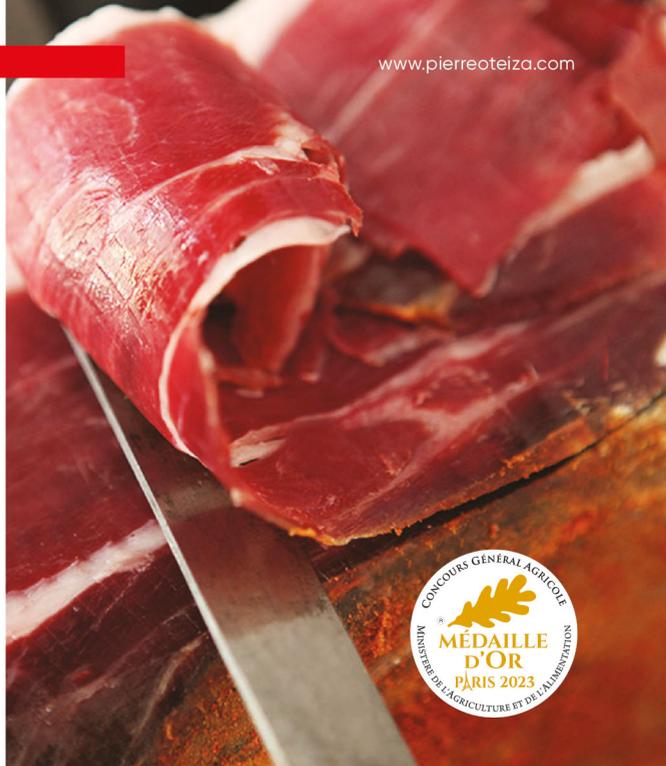


## Jambon de Kintoa AOP

♦♦♦ 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



## 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 texture est fine et souple. Sa chair est d'un rouge homogène, elle est tendre et moelleuse avec un goût fin et des arômes subtils.

*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



## Ventrèche frottée au piment

♦♦ La ventrèche est l'indispensable de la cuisine basque. Délicatement séchée puis frottée au piment, la ventrèche se déguste traditionnellement poêlée, accompagnée d'un oeuf au plat et s'invite dans vos salades gourmandes.

Elle se marie aussi à merveille dans vos préparations culinaires, pour barder, cuisiner et donner du goût à vos plats !

Tranchée finement, plate ou roulée: il y en a pour tous les goûts !

Réf. 1211-1216

Plate ou roulée  
env. 1,2kg - Sous vide



## Les Pimentés, Sauces et Condiments

♦♦♦ Mettez de la gaieté dans vos plats avec notre gamme de produits au piment d'Espelette et nos condiments sélectionnés avec soin et passion. Chez nous, nous dégustons la charcuterie avec des **guindillas** (piments verts doux) et des **cerises au vinaigre**.

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 nos recettes "maison". Ils se dégustent sur du bon pain grillé. Authentiques ou légèrement relevés au **piment d'Espelette AOP**, il y en a pour tous les goûts. Pour les amateurs de sucrés-salés on ne résiste pas au **pâté à la cerise** !

Aussi, goûtez le **boudin basque** riche en viande et relevé au piment d'Espelette accompagné de confit d'oignons... un délice, tout simplement.



# BON DE COMMANDE

” Tarifs valables jusqu'au 31/10/2023

## 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](http://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.	QUANTITÉ	TOTAL
1100	<b>Jambon de Kintoa AOP à l'os</b> (issu du porc de race basque) Env. 8 kg. 49,00 € le kg	  392,00 €		€
1101	<b>1/2 Jambon de Kintoa AOP</b> (issu du porc de race basque)** Désossé s/vide env. 1,8 kg. Conservation 6 mois**** 87,60 € le kg	  158,00 €		€
1103	<b>1/4 Jambon de Kintoa AOP</b> (issu du porc de race basque)** Désossé s/vide env. 0,9 kg. Conservation 6 mois**** 87,60 € le kg	  79,00 €		€
1104	<b>Tranches de Jambon de Kintoa AOP</b> (issu du porc de race basque)** soit 8/10 tranches - Découennées. 109,80 € le kg - Env. 200 g. Conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	  22,00 €		€
1115	<b>Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os</b> Affinage 14 mois minimum - Env. 11 kg. 22,80 € le kg	250,80 €		€
1118	<b>1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes**</b> Affinage 14 mois minimum - Env. 3,5 kg. 37,50 € le kg	131,20 €		€
1110	<b>Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os</b> Affinage 12 mois minimum - Env. 7,2 kg. 18,50 € le kg	133,00 €		€
1111	<b>Jambon de la Vallée des Aldudes entier désossé**</b> - Affinage 12 mois minimum - Env. 5,5 kg 26,80 € le kg	147,40 €		€

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

# JAMBONS ET SALAISONS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
1112	<b>1/2 Jambon de la Vallée des Aldudes**</b> Affinage 12 mois min. Désossé s/vide env. 2,5 kg . 33,80 € le kg. Conservation 6 mois****	84,50 €		€
1113	<b>1/4 Jambon de la Vallée des Aldudes**</b> Désossé s/vide env. 1,2 kg . 33,80 € le kg Conservation 6 mois****	40,50 €		€
1124	<b>Tranches de Jambon de la Vallée des Aldudes**</b> - Découennées 62,40 € le kg . Env. 250 g . soit 10/12 tranches conditionnées sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	15,60 €		€
1211	<b>Ventrière plate frottée au piment**</b> S/vide. Env. 1,2 kg . 17,50 € le kg . Conservation 4 mois****	21,00 €		€
1216	<b>Ventrière roulée frottée au piment**</b> S/vide. Env. 1,2 kg . 19,20 € le kg . Conservation 4 mois****	23,00 €		€
1302	<b>Saucisse sèche "Aller-Retour"</b> Env. 270 g - 42,60 € le kg	11,50€		€
1301	<b>Saucisson des Aldudes</b> Env. 290 g - 48,30 € le kg	14,00 €		€
1303	<b>Jésus du Pays Basque</b> Env. 584 g - 35,10 € le kg	20,50 €		€
1300	<b>Chorizo des Aldudes</b> - Env. 303 g - 41,30 € le kg	12,50 €		€

# HUILES, SAUCES ET CONDIMENTS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6202	<b>Poudre de piment d'Espelette AOP</b> Bocal 50 g . 14,80 € les 100 g	7,40 €		€
6215	<b>Gelée de piment d'Espelette</b> Bocal 100 g . 85,00 € le kg	8,50 €		€
6225	<b>Gros sel au piment d'Espelette</b> Verrine de 90 g - 5,33 € les 100 g	4,80 €		€
6226	<b>Huile d'olive au piment d'Espelette</b> 25 cl . 28,00 € le litre	7,00 €		€
6217	<b>Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette</b> Bocal 100 g . 70,00 € le kg	7,00 €		€
6211	<b>Purée de piment d'Espelette</b> Bocal 100 g . 57,00 € le kg	5,70 €		€
5829	<b>Fleurs d'ail</b> - Bocal 90 g . 86,67 € le kg - <b>Nouveauté</b>	7,80 €		€
6213	<b>Sauce Pika Gorri</b> - Bouteille 25 cl . Réduction de jus de cerise au vinaigre . 44,80 € le litre	11,20 €		€
6214	<b>Cerises au vinaigre</b> Bocal 160 g poids net égoutté. 53,13 € le kg	8,50 €		€
6227	<b>Pétales de tomates séchées®</b> Bocal de 90 g . 9,22 € les 100 g	8,30 €		€

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

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6210	<b>Pimientos del piquillo de Navarra</b> <i>Bocal 215 g poids net égoutté. Variété de poivrons rouges. 26,51 € le kg</i>	5,70 €		€
5825	<b>Pointes d'asperges</b> <i>Bocal 115 g poids net égoutté. 52,17 € le kg</i>	6,00 €		€
6204	<b>Guindillas Piments verts doux au vinaigre</b> <i>Bocal 130 g poids net égoutté. 56,92 € le kg</i>	7,40 €		€
6314	<b>Confit d'oignons</b> - Bocal 50 g. <i>Pour accompagner les foies gras. 6,60 € les 100 g</i>	3,30 €		€
6304	<b>Confit d'oignons</b> - Bocal 330 g. <i>Pour accompagner les foies gras. 20,30 € le kg</i>	6,70 €		€
<b>PÂTÉS ET RILLETTES</b>				
2100	<b>Pâté basque</b> - 125 g . 4 parts . 29,60 € le kg	3,70 €		€
2101	<b>Pâté basque</b> - 190 g . 6 parts . 25,79 € le kg	4,90 €		€
2120	<b>Pâté au piment d'Espelette</b> <i>125 g . 4 parts . 29,60 € le kg</i>	3,70 €		€
2121	<b>Pâté au piment d'Espelette</b> <i>190 g . 6 parts . 25,79 € le kg</i>	4,90 €		€
2161	<b>Chichons</b> - 190 g . 6 parts . 25,79 € le kg	4,90 €		€
2190	<b>Boudin basque</b> <i>Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 190 g . 2-3 parts . 40,53 € le kg</i>	7,70 €		€
2191	<b>Boudin basque</b> <i>Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette . 400 g . 4-8 parts . 30,75 € le kg</i>	12,30 €		€
2106	<b>Pâté à la cerise</b> - 190 g . 6 parts . 34,74 € le kg	6,60 €		€
2110	<b>Pâté de foie à la fine Champagne</b> <i>125 g . 4 parts . 30,40 € le kg</i>	3,80 €		€
2111	<b>Pâté de foie à la fine Champagne</b> <i>190 g . 6 parts . 26,32 € le kg</i>	5,00 €		€
2151	<b>Porc Basque en gelée</b> - 190 g . 5-6 parts . 25,79 € le kg	4,90 €		€
2176	<b>Pâté aux cèpes</b> - 125 g . 4 parts . 44,80 € le kg	5,60 €		€
2177	<b>Pâté aux cèpes</b> - 190 g . 6 parts . 34,74 € le kg	6,60 €		€
6913	<b>Lot de 5 pâtés 125 g</b> - 31,36 € le kg . 35,84 € <i>Pâté basque, Pâté au piment d'Espelette, Pâté de foie à la fine champagne, 2 x Pâtés aux cèpes</i>	19,60 €		€
6916	<b>Lot de 5 pâtés 190 g</b> - 24,42 € le kg . 27,68 € <i>Pâté basque, Pâté de foie à la fine champagne, Pâté aux cèpes, 2 x Pâtés au piment d'Espelette</i>	23,20 €		€
6912	<b>Lot de 5 chichons</b> - 190 g . 22,74 € le kg . 25,79 €	21,60 €		€
2171	<b>Pâté de canard</b> - 190 g . 6 parts . 31,58 € le kg	6,00 €		€
2192	<b>Rillettes de canard</b> - 190 g . 6 parts . 38,42 € le kg	7,30 €		€

## GARBURES ET VELOUTÉS

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2261	<b>Garbure basque</b> Verrine 750 g . 2-3 parts . 16,93 € le kg	12,70 €		€
2260	<b>Garbure basque</b> Boîte 2kg . 8-10 parts . 11,75 € le kg	23,50 €		€
2262	<b>Velouté de potiron</b> Verrine . 730 g . 2-3 parts . 14,66 € le kg	10,70 €		€
2264	<b>Velouté de châtaigne</b> Verrine . 730 g . 2-3 parts . 15,86 € le kg	11,10 €		€

## FOIES GRAS ET MAGRETS

3100	<b>Foie gras de canard entier mi-cuit bocal***</b> Bocal 180 g . 4-5 parts . 231,67 € le kg . Conservation 6 mois**** 	41,70 €		€
3110	<b>Foie gras de canard entier mi-cuit sous vide***</b> La pièce env. 405 g . 6-8 parts . 177,40 € le kg . Conservation 4 mois**** 	72,00 €		€
3111	<b>Foies gras au piment d'espelette mi-cuit sous vide*** - Nouveauté</b> La pièce s/vide env. 250 g . 4-6 parts . 180,00 € le kg . Conservation 1 mois **** 	45,00 €		€
4410	<b>Magret de canard fourré au bloc de foie gras***</b> La pièce s/vide env. 430 g . 8-10 parts . 89,30 € le kg . Conservation 1 mois **** 	38,50 €		€
2521	<b>Bloc de foie gras de canard</b> Conserve 120 g . 3-4 parts . 145,00 € le kg	17,40 €		€
2520	<b>Bloc de foie gras de canard</b> Conserve 70 g . 1-2 parts . 171,43 € le kg	12,00 €		€
2522	<b>Bloc de foie gras de canard</b> Conserve 200 g . 5-6 parts . 143,50 € le kg	28,70 €		€
2500	<b>Foie gras de canard entier</b> Bocal 180g . 4-5 parts . 220,00 € le kg	39,60 €		€

## LES PLATS CUISINÉS

2200	<b>Piperade</b> - Tomates, piments doux, ail et oignon . 390 g . 2 parts . 20,26 € le kg	7,90 €		€
2201	<b>Piperade</b> - Tomates, piments doux, ail et oignon . 800 g . 4 parts . 15,38 € le kg	12,30 €		€
2233	<b>Potée de truite de la Vallée</b> - Verrine 750 g . 2-3 parts . 32,13 € le kg	24,10 €		€
2265	<b>Tripes à la basquaise</b> - Tripes de bœuf cuisinées au vin blanc . 400 g . 1-2 parts . 23,75 € le kg	9,50 €		€

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

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
2270	<b>Chipirons à la basquaise</b> <i>Calamars cuisinés au vin blanc . 380 g . 2 parts . 37,63 € le kg</i>	14,30 €		€
2275	<b>Cèpes fris à l'huile</b> - verrine 270 g . 85,56 € le kg	23,10 €		€
2256	<b>Haricots cuisinés</b> - 800 g . 3-4 parts . 12,88 € le kg	10,30 €		€
2240	<b>llar gorria</b> - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 410 g . 1-2 parts . 19,76 € le kg	8,10 €		€
2241	<b>llar gorria</b> - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 830 g . 2-3 parts . 15,54 € le kg	12,90 €		€
2266	<b>Poulet à la basquaise</b> - 830 g . 2-4 parts . 20,36 € le kg	16,90 €		€
2220	<b>Axa de veau aux piments doux</b> <i>Emincé de veau . 370 g . 1-2 parts . 33,24 € le kg</i>	12,30 €		€
2222	<b>Axa de veau aux piments doux</b> <i>Emincé de veau . Verrine 690 g . 3-4 parts . 33,48 € le kg</i>	23,10 €		€
2290	<b>Navarin d'agneau de lait des Pyrénées</b> <i>Verrine 750 g . 2-3 parts . 38,00 € le kg</i>	28,50 €		€
2245	<b>Porc Basque en pot-au-feu</b> <i>Verrine 1,3 kg . 16,38 € le kg</i>	21,30 €		€
2341	<b>Graisse de porc basque</b> - 350 g . 13,43 € le kg	4,70 €		€
2210	<b>Civet de Porc Basque</b> - 600 g . 3-4 parts . <i>33,67 € le kg</i>	20,20 €		€
2215	<b>Langue de Porc Basque aux piquillos</b> <i>380 g . 2 parts . 23,68 € le kg</i>	9,00 €		€
2310	<b>Manchons de canard cuits dans la graisse porc basque</b> <i>980 g . 2-3 parts . 15,92 € le kg</i>	15,60 €		€
<b>CONFITS ET CASSOULETS</b>				
2320	<b>Confit de Porc Basque</b> - 390 g . 2-3 parts . 35,90 € le kg	14,00 €		€
2350	<b>Saucisses confites</b> - 400 g . 2-4 parts . <i>4 saucisses . 27,50 € le kg</i>	11,00 €		€
4500	<b>Saucisses confites sous vide***</b> <i>env. 300 g . 2-4 parts . 4 saucisses</i> <i>33,10 € le kg</i>	9,90 €		€
2400	<b>Cassoulet au confit de Porc Basque</b> <i>420 g . 1-2 parts . 19,76 € le kg</i>	8,30 €		€
2401	<b>Cassoulet au confit de Porc Basque</b> <i>840 g . 2-4 parts . 17,86 € le kg</i>	15,00 €		€
2420	<b>Cassoulet "Manech"</b> - Mouton du Pays Basque . <i>420 g . 1-2 parts . 22,14 € le kg</i>	9,30 €		€
2421	<b>Cassoulet "Manech"</b> - Mouton du Pays Basque . <i>840 g . 2-3 parts . 20,60 € le kg</i>	17,30 €		€
2410	<b>Cassoulet canard</b> - 420 g . 1-2 parts . 21,67 € le kg	9,10 €		€
2411	<b>Cassoulet canard</b> - 840 g . 2-3 parts . 19,29 € le kg	16,20 €		€

## LES FROMAGES ET CONFITURES

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
6106	<b>Fromage de brebis fermier au lait cru FERANYO</b> 31,00 € le kg . env. 1,480 kg	46,00 €		€
6116	<b>Fromage de brebis SOHARDI AOP Ossau Iraty au lait pasteurisé</b> 31,00 € le kg . Le quart sous-vide env. 750 g	23,40 €		€
6100	<b>Fromage de brebis fermier au lait cru ADARTZA</b> - 31,00 € le kg . La tomlette env. 800 g	24,80 €		€
6111	<b>Tomette de chèvre fermier au lait cru GARRALDA</b> - 33,60 € le kg . La tomlette env. 750 g 	25,30 €		€
6301	<b>Confiture de cerises noires</b> - Pot 320 g . 80% de fruits . confiture artisanale . 19,38€ le kg	6,20 €		€
6401	<b>Miel de châtaignier</b> - Pot 250 g . 3,56 € Les 100 g . récolté à Urepel (64430)	8,90 €		€
6315	<b>Coing Maison</b> - Pot 300 g . 22,00 € le kg	6,60 €		€
6608	<b>Pâte à tartiner Laia</b> Chocolat Noisette . Verrine 190 g . 37,89 € le kg	7,20 €		€

## LES VINS, APÉRITIFS ET LIQUEURS

6501	<b>Jus de pomme fermier</b> - Domaine Bordatto . 100 cl	8,50 €		€
7311	<b>Eztixuri</b> - Jurançon AOC Blanc moelleux . 75 cl . 15,60 € le litre	11,70 €		€
7308	<b>Katxina AOC Txakolina</b> - Getariako Txakolina AOC . Blanc légèrement perlé . 75 cl . 15,20 € le litre	11,40 €		€
7200	<b>Sagarnoa Txopinondo</b> Vin de pommes artisanal . 75 cl . 8,13 € le litre	6,10 €		€
7100	<b>Bière Oldarki</b> - Bout. 33 cl . 13,94 € le litre	4,60 €		€
7314	<b>Gorri</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl . 16,40 € le litre	12,30 €		€
7301	<b>Xuri</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Blanc</b> 75 cl . 26,67 € le litre	20,00 €		€
7304	<b>Mignaberry</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rosé</b> 75 cl . 17,33 € le litre - <b>Nouveauté</b>	13,00 €		€
7303	<b>Mignaberry</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl . 20,27 € le litre	15,20 €		€
7316	<b>Domaine Mourguy</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl . 21,60 € le litre	16,20 €		€
7322	<b>Domaine Ibarria</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl . 29,60 € le litre	22,20 €		€
7307	<b>Domaine Brana</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl . 45,07 € le litre	33,80 €		€
7401	<b>Manzana verde Alaiki</b> - Liqueur de jus de pomme . 100 cl . 20% vol. À boire sur glace ou en cocktail	28,50 €		€

RÉF.	PRODUIT	PRIX UNIT.	QUANTITÉ	TOTAL
7400	<b>Pacharan Alaïki</b> - Liqueur de prune sauvage . 100 cl . 25% vol. À boire sur glace ou en cocktail	28,50 €		€
7504	<b>Eau de vie de Prune de la Maison Brana</b> 70 cl . 42% vol. 111,00 € le litre	77,70 €		€
7503	<b>Eau de vie de Poire de la Maison Brana</b> 70 cl . 44% vol. 111,00 € le litre	77,70 €		€
7402	<b>Izarra vert</b> - Liqueur de plantes et d'épices. 70 cl. 40% vol. 47,43 € le litre	33,20 €		€
7404	<b>Izarra jaune</b> - Liqueur de plantes et d'épices - 70 cl. 40% vol. 47,43 € le litre	33,20 €		€

## LES ACCESSOIRES ET CADEAUX

8161	<b>Couteau Hezurra</b> Couteau à jambon en os de Kintoa par les Couteliers Basques	180,00 €		€
8162	<b>Couteau Artzaina</b> Couteau de poche en os de Kintoa par les Couteliers Basques	200,00 €		€
8112	<b>Pince à Jambon</b> - En bois de hêtre	75,00 €		€
8173	<b>Support en bois "On Egin"</b> avec 4 cornets de présentation	17,10 €		€
8149	<b>Savon cochon artisanal</b> - au saindoux et huiles essentielles de menthe et citron - 90g - Fait main	6,80 €		€
8133	<b>Béret noir Maison Laulhère</b> - Brodé cochon Taille unique	49,00 €		€
8128	<b>Torchon "Aldudes" brodé - Nouveauté</b> Création par la Maison Jean Vier pour Pierre Oteiza 70 x 50 cm . 100% coton. couleur écru et vert pin	16,00 €		€
8130	<b>Panière à pain "Aldudes" brodée - Nouveauté</b> Création par la Maison Jean Vier pour Pierre Oteiza 17 x 12 cm . 100% coton. couleur écru et vert pin	30,00 €		€
8101	<b>Coffret grand modèle collection Jambons</b> 342*242*125 mm - coffret collection	7,50 €		€
8165	<b>Coffret collection cochon</b> 330*130*105 mm coffret collection	7,90 €		€
6822	<b>Box Tapas</b> - colis composé - voir page 10 pour le détail	90,00 €		€
6802	<b>La Taloa Box</b> Colis composé - voir page 10 pour le détail	90,00 €		€
6808	<b>Box 3 Médailles</b>	70,00 €		€
6861	<b>La Gourmet Box</b>	90,00 €		€

Pour une livraison en Europe, rendez-vous sur [www.pierreoteiza.com](http://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 =

€



## Fleurs d'ail

La fleur d'ail "La Régalade" est un condiment, que l'on utilise pour assaisonner, agrémenter, des salades, viandes, poissons. Elle convient parfaitement à la conception de toasts à l'apéritif en accompagnement de jambons, ventrèches ou de fromages (chèvre ou brebis).

Réf. 5829

NOUVEAUTÉ



## Le Canard

♦♦♦ Les foies gras sont soigneusement sélectionnés et délicatement préparés pour séduire les fins gourmets avec leur onctuosité et fondant si spécifique.

Composez une recette d'été gourmande et savoureuse en alliant foie gras et légumes d'été.



**Idée recette:**  
Foie gras aux légumes d'été

Saucisses confites  
et piperade



## Les plats cuisinés, confits et cassoulets

♦♦♦ Nos plats cuisinés sont prêts-à-déguster une fois réchauffés à feu moyen.

Goûtez nos incontournables de la cuisine traditionnelle du Pays Basque:

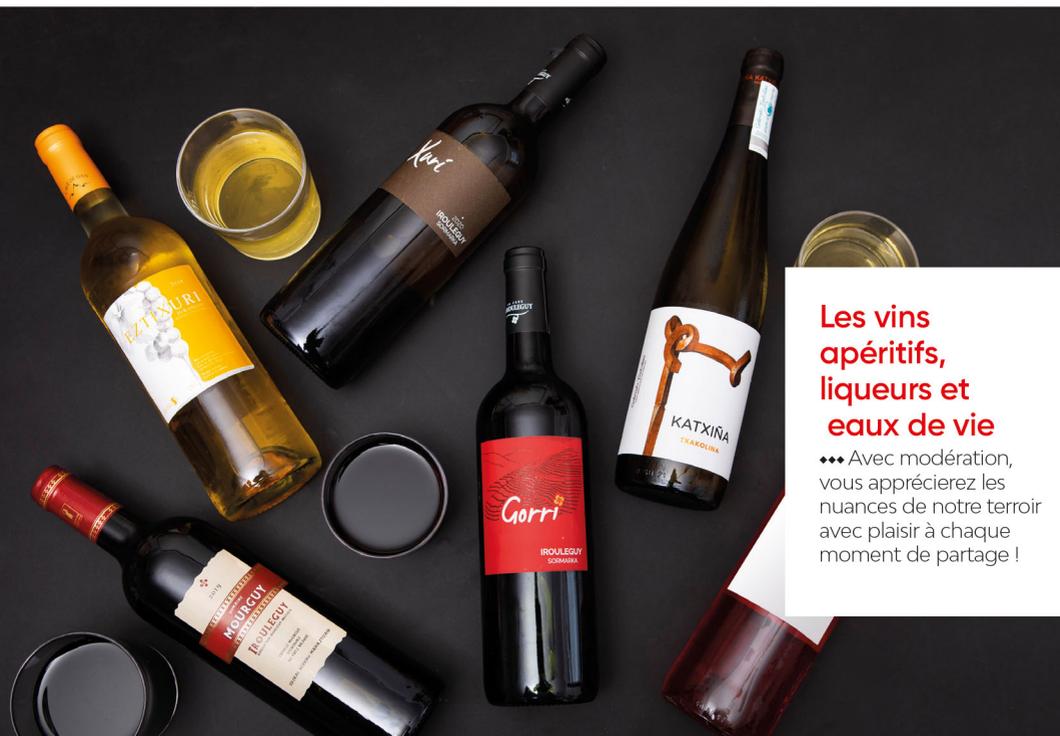
axoa, piperade, poulet basquaise etc..

Toutes nos recettes sont réalisées chez nous, aux Aldudes.

Notre assortiment 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, accompagnés de confiture de cerise noire, de coing, de fleurs d'ail, de gelée de piment et de quelques fruits secs de saison.



## Les vins apéritifs, liqueurs et eaux de vie

♦♦♦ Avec modération, vous apprécierez les nuances de notre terroir avec plaisir à chaque moment de partage !

# NOS 10 BOUTIQUES

**Retrouvez vos coups  
de cœur gourmands  
près de chez vous.**

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



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

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.

## INSTANTS GOURMANDS

**22 - 25 juin 2023**

**Bordeaux fête le vin**

Quai Richelieu - Zone Cailhau

**26 - 30 juillet 2023**

**Fêtes de Bayonne**

70 Rue d'Espagne

**9 - 12 novembre 2023**

**Instants gourmands**

Scy-Chazelles en Moselle (57)

**1<sup>er</sup> - 3 décembre 2023**

**Instants gourmands**

Tournai en Belgique

**8 - 10 décembre 2023**

**Porte ouvertes**

18 boulevard St Michel - Paris

# LES COFFRETS GOURMANDS

LES NOUVEAUX  
COFFRETS  
SONT À DÉCOUVRIR  
SUR

www.pierreoteiza.com

## LA GOURMET BOX

♦♦♦ Une sélection gourmande pour ravir vos papilles aux saveurs estivales.

- Chorizo des Aldudes env. 303g
- Tranches de jambon de la Vallée des Aldudes env. 250g
- Une boîte de saucisses confites 400g
- Une boîte de piperade 390g
- Un fromage de brebis Adartza env. 800g
- Une confiture de cerise noire verre 320g
- Une bouteille de vin blanc perlé Katxina 75cl
- Un coffret signature "Jambons"

Réf. 6861



## COFFRETS 100% PERSONNALISABLES

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

## LA BOX 3 MÉDAILLES

♦♦♦ Une sélection d'exception, qui ravira les fins gourmets.

- Tranches de jambon de Kintoa AOP env. 200g
- Saucisse-sèche env. 270g
- Saucisson des Aldudes env. 290g
- Poudre de piment d'Espelette AOP bocal 50g
- Guindillas (piments verts doux) verre 130g
- Une boîte de chichons 190g
- Un coffret signature "Cochons"

Réf. 6808



# 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.



Prochainement,  
vos points deviendront  
des Euros !

**Cette année :**  
nouveau site internet  
et nouveau programme de fidélité.

Utilisez encore vos points fidélité  
en cours de validité.



## CATALOGUE ÉTÉ 2023

Rédaction : Catherine, Hélène et Maïtena  
Création des recettes :  
Maïtena, Catherine et Maïte

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

Photographies : P. Martinez, M. Prat, Studio Waaz  
Impression : imprimerie Mendiboure-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)