

Pierre Oteiza

éleveur - artisan



CATALOGUE HIVER 2023-2024

www.pierreoteiza.com



EDITO

Chers amis, clients fidèles et amis de la Vallée des Aldudes,

La Vallée retrouve doucement ses couleurs d'hiver, les porcs basques rentrent au chaud, les cheminées reprennent du service et nous pensons avec envie aux fêtes de fin d'année. Ces moments sont l'occasion de retrouver nos proches, familles et amis, autour d'une bonne table. Prenons le temps de profiter de ces instants si précieux !

Je suis heureux de vous présenter notre nouveau catalogue. Au fil des pages, découvrez nos idées-recettes, simples et gourmandes, pour garnir vos tables de fêtes, de l'apéritif au dessert ! Retrouvez également dans nos boutiques, les galettes basques traditionnelles toutes chaudes appelées taloa.

A la recherche d'idées-cadeaux ? Faites plaisir à vos proches avec nos coffrets gourmands prêts-à-offrir et à déguster, dans nos boutiques ou sur notre site www.pierreoteiza.com.

A très bientôt ! Ikus arte !

Pierre Oteiza



ELEVEUR ET ARTISAN

Depuis plus de 35 ans, Pierre Oteiza vous propose 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. Artisan boucher, il prend plaisir à les transformer et à vous les faire déguster. Le porc basque est transformé aux Aldudes. La viande de Kintoa AOP et les jambons de Kintoa AOP trouvent une place de choix chez les bouchers-charcutiers et sur les tables des chefs en France et à l'étranger.

Au service de vos papilles

En parallèle des produits Kintoa AOP, nous affinons du jambon de la Vallée des Aldudes, du jésus, du saucisson, du chorizo; issus de porcs charcutiers sélectionnés sur le territoire. 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. Nous proposons également une sélection locale de fromages AOP Ossau Iraty, de vins d'Irouleguy AOC, de foies gras du Sud-Ouest et du piment d'Espelette AOP sous différentes recettes.





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 Oteiza, fils de Pierre et Catherine, est le garant de ce savoir-faire transmis avec passion par ses parents.

L'affinage à l'air libre des jambons de Kintoa AOP et de la Vallée des Aldudes est unique ! 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 leur poids. Bercés par le vent du sud (Haize Hergoa), les jambons développent lentement leur intensité aromatique spécifique de beurre frais, 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.



*Au séchoir,
quand ça souffle
fort, on aperçoit
tous les jambons
qui dansent !*

Pierre Oteiza



JAMBONS
ET SALAISONS

LES JAMBONS

Jambon de Kintoa AOP

Réf. 1100-1101-1103-1104

À l'os - ½ - ¼ - Tranches

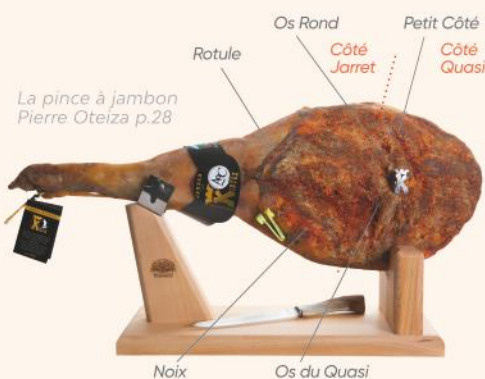
Issu du porc basque élevé en plein air, il est affiné dans le séchoir naturel des Aldudes pendant 18 à 22 mois. Sa race, l'élevage en plein air, combiné à un affinage long à l'air libre, confèrent au jambon sa chair persillée, rouge foncée et son goût puissant et fruité.



PORC BASQUE

Le porc basque est élevé de 12 à 16 mois.

Il évolue en plein air, se nourrissant de ce que la nature offre en saison : herbe, glands, châtaignes, faïnes et de céréales locales non OGM. Cette exigence de qualité a permis la reconnaissance de l'Appellation d'Origine Protégée pour la viande de porc Kintoa et le jambon de Kintoa. C'est un jambon d'exception, de type ibérique au même titre qu'un Grand cru l'est pour le vin.



Comment bien choisir mon ¼ de jambon selon mes goûts ?

À chaque gourmand... ses préférences !

- Côté Quasi : le bas du jambon, cette partie sera plus goûteuse, plus affinée.
- Côté Jarret : plus charnue, cette partie sera plus moelleuse.



Jambon de la Vallée des Aldudes

Affinage 12 mois minimum

Réf. 1110-1111-1112-1113-1124

À l'os - Désossé entier - ½ - ¼ - Tranches

Issu d'un porc blanc, le jambon de la Vallée des Aldudes est affiné de 12 à 14 mois dans notre séchoir collectif des Aldudes. Sa texture est fine et souple. Sa chair est d'un rouge homogène, elle est tendre et moelleuse.

Jambon de la Vallée des Aldudes

Affinage 14 mois et plus

Réf. 1115 - 1118 | À l'os - ½

Nous proposons aussi des jambons de la Vallée des Aldudes en affinage long. Ces jambons issus de porcs blancs sélectionnés lourds, affinés entre 14 et 18 mois, ont un goût unique.



Éclair gourmand au jambon



La recette complète sur pierreoteiza.com



LES SAUCISSONS

Saucisse sèche "Aller-retour"

Réf. 1302 | env. 270g

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



Saucisson des Aldudes

Réf. 1301 | env. 290g

☛ Affiné 6 semaines, il séduit par sa douceur et ses arômes de noisette.



Jésus du Pays Basque

Réf. 1303 | env. 584g

☛ Affiné de 10 à 12 semaines, avec son gros calibre, il reste bien moelleux à cœur. Il se caractérise par sa coupe rouge sombre et son parfum unique.

Chorizo des Aldudes

Réf. 1300 | env. 330g

☛ Séché en 7 semaines, juste relevé d'une pointe de piment, il est doux et plaît à tous.



LES VENTRÈCHES

Ventrèche frottée au piment

Réf. 1211-1216 | Plate - Roulée | env. 1,2kg - Sous-vide

☛ Plate ou roulée, la ventrèche est l'indispensable de la cuisine basque. Délicatement séchée puis frottée au piment, la ventrèche se déguste traditionnellement poêlée, accompagnée d'un œuf au plat et de piperade fumante.

Coupez la ventrèche en lardons pour cuisiner vos quiches, cakes et gratins.



Pâtes à la crème de chorizo des Aldudes



- Pour 4 pers.
- Préparation : 10 min.
- Cuisson : 15 min.

400g de pâtes (de votre choix) ■ 1 chorizo des Aldudes 1 pot de mascarpone ■ Fromage de brebis ■ 1 oignon rouge ■ ciboulette ■ huile d'olive au piment

Couper la moitié du chorizo en petits cubes. Couper l'autre moitié en rondelles. Mixer les rondelles de chorizo et le mascarpone. Faire revenir l'oignon et le chorizo en cubes dans l'huile d'olive. Faire cuire les pâtes al dente. Mélanger les pâtes, la crème mixée et les cubes de chorizo. Parsemer le tout de ciboulette et de copeaux de fromage de brebis.



Chausson aux pommes de terre, ventrèche et fromage



La recette complète sur pierreoteiza.com

HUILES, SAUCES ET CONDIMENTS

Piment d'Espelette AOP en poudre

Réf. 6202 | Bocal 50g

✦ Absolument indispensable pour les recettes de cuisine au Pays Basque, le piment d'Espelette relève agréablement tous les plats.

Il ajoute de la couleur dans vos recettes.

Gelée de Piment d'Espelette

Réf. 6215 | Bocal 100g

✦ Délicatement sucrée et relevée, la gelée de piment d'Espelette accompagne idéalement les foies gras et fromages.

Gros sel au piment d'Espelette AOP

Réf. 6225 | Verrine 90g

✦ 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.

Huile d'olive au piment d'Espelette

Réf. 6226 | Boutelle 25cl

✦ L'huile d'olive au piment d'Espelette s'utilise pour assaisonner 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 plats du quotidien !

Moutarde à l'ancienne au Piment d'Espelette

Réf. 6217 | Bocal 100g

✦ Avec ses graines entières, la moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette est la base de vos vinaigrettes et accompagne viandes et grillades.

Purée de Piment d'Espelette

Réf. 6211 | Bocal 100g

✦ La purée de piment d'Espelette fait merveille sur vos viandes et poissons grillés ou pour colorer vos mayonnaises.

Fleurs d'ail

Réf. 5829 | Bocal 90g

✦ Pesto original aux fleurs d'ail. La tête et la tige sont hachées et vont macérer un long moment dans l'huile, le citron et le sel. Les fleurs d'ail donnent du peps à vos assaisonnements et se marient délicieusement avec les charcuteries et les fromages.

Commander notre viande de Kintoa AOP sur notre site internet



Sauce Pika Gorri

Réf. 6213 | Bouteille 25cl

✦ 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, boudin et rehausse vos salades gourmandes.

Cerises au vinaigre

Réf. 6214 | Bocal 160g

✦ A déguster à l'apéritif, avec les saucissons et jambons et tous les pâtés et tartinables. Aussi, dégustez-les chaudes avec les viandes rouges ou blanches. Gardez leur jus pour élaborer vos vinaigrettes.

Pétales de tomates séchées

Réf. 6227 | Bocal 90g

✦ 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.

Pimientos del Piquillo

Réf. 6210 | Bocal 215g

✦ Venu de Lodosa, en Navarre, le pimientos est un poivron grillé à la saveur unique. Dégustez-le chaud ou froid, coupé en lanières pour vos salades ou présenté entier farci à la morue.

Pointes d'asperges

Réf. 5825 | Bocal 115g

✦ Issues des Landes voisines, elles s'intégreront parfaitement dans vos entrées (foie gras, magret de canard séché, jambons, salade).



Guindillas

Réf. 6204 | Bocal 130g

✦ Originaires de Navarre, ces piments verts doux au vinaigre, légèrement relevés, sont très appréciés pour accompagner vos charcuteries et entrées.

Confit d'oignons

Réf. 6314-6304 | Bocal 50g | Bocal 330g

✦ 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 !

LES SOUPES

Garbure Basque

Réf. 2261-2260 | Verrine 750g
Boîte 2kg

♥ La soupe paysanne traditionnelle du Pays Basque est cuisinée longtemps et à petit feu avec des légumes frais et des morceaux de xamango (talon de jambon).

Velouté de potiron

Réf. 2262 | Verrine 730g

♥ Réchauffé à feu doux ou froid en verrine, le velouté de potiron étonnera vos invités, par sa douceur relevée au piment d'Espelette AOP.

Velouté à la châtaigne

Réf. 2264 | Verrine 700g

♥ Un délicieux velouté à déguster bien chaud avec des dés de foie gras, de ventrèche poêlée. Ajoutez une pointe de crème fraîche pour apporter plus d'onctuosité. Succès assuré !



PÂTÉS
ET RILLETES

LES PÂTÉS ET RILLETTES

Pâté basque

Réf. 2100-2101 | 125g - 190g

Le pâté de campagne traditionnel par excellence. Délicieusement assaisonné.

Pâté au Piment d'Espelette

Réf. 2120-2121 | 125g - 190g

La recette traditionnelle est doucement relevée au piment d'Espelette AOP.

Chichons

Réf. 2161 | 190g

Relevés au piment d'Espelette AOP, les chichons sont la version basque des rillettes ou grattons de porc basque. Ils sont à tartiner tout simplement sur du bon pain !

Boudin basque

Réf. 2190-2191 | 190g - 400g

Servi chaud ou froid, ce boudin riche en viande, est légèrement relevé au piment d'Espelette AOP.

Boudin riche en fer, faites le plein d'énergie pour l'hiver !

Pâté à la cerise

Réf. 2106 | 190g

Alliance de pâté traditionnel et d'une touche légèrement acidulée de la cerise macérée au vinaigre.

Pâté de foie à la fine Champagne

Réf. 2110-2111 | 125g - 190g

Recette originale et savoureuse à base de foie de volailles et de viande de porc, légèrement réhaussé de Cognac. C'est une entrée raffinée et très goûteuse.

Porc Basque en gelée

Réf. 2151 | 190g

Couenne et viande de porc basque, piquillos, carottes et poireaux, le tout relevé au piment d'Espelette AOP.

Pâté aux cèpes

Réf. 2176-2177 | 125g - 190g

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

Pâté de canard

Réf. 2171 | 190g

Caractère et douceur pour ce pâté à la saveur originale, parfait avec des guindillas.

Rillettes de canard

Réf. 2192 | 190g

Un grand classique, goûteux et fin, relevé de Piment d'Espelette AOP.

Pâté de palombe

Réf. 2180 | 125g

Une recette au caractère bien affirmé, pour les amateurs de saveurs d'Automne.

Rillettes de truite

Réf. 2198 | 190g

Une recette inspirée de nos rivières, légèrement relevée au piment d'Espelette AOP, citron et huile d'olive.



Bouchée de boudin basque et noix en pâte filo



- Pour 4 pers.
- Préparation : 15 min.
- Cuisson : 10 min.

Une boîte de boudin basque 400g ■ 4 feuilles de pâte filo ■ 50g de beurre salé fondu ■ 8 noix

Hacher les noix.

Etaler une feuille de pâte filo, la badigeonner de beurre fondu, ajouter une autre feuille de pâte filo par dessus et la beurrer. Renouveler cette opération une deuxième fois.

Remplir les pâtes filo de boudin basque vers le bas de la pâte et parsemer de noix hachées. Rouler sur la moitié, replier les côtés vers l'intérieur et terminer de rouler. Badigeonner avec le reste de beurre.

Préchauffer le four à 180°C et enfourner 10 min.

A la sortie vous pouvez les garder entier ou les couper en petites bouchées.



Pâté aux cèpes

LES COFFRETS GOURMANDS

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

Coffrets 100% personnalisables !



Box Hotte du gourmet

85,00 €

Réf. 6832

♥ Tous les ingrédients pour ravir vos papilles.

- Tranches de jambon de la Vallée des Aldudes 250g
- Bocal de foie gras de canard entier 180g
- Saucisson des Aldudes env. 290g
- Rillettes de truite de la Nive 190g
- Confit d'oignons 50g
- Coffret signature "Cochons"



Assortiment Plaisir de Fêtes

95,00 €

Réf. 6824

♥ Les essentiels à offrir ou à servir durant les fêtes !

- Tranches de jambon de Kintoa AOP env. 200g
- Pâté de foie fine champagne 190g
- Pâté au piment d'Espelette 125g
- Magret de canard fourré au bloc de foie gras env. 430g
- Gelée de piment d'Espelette 100g
- Axoa de veau 370g
- Etxixuri vin blanc Jurançon 75cl
- Cabas vert Pierre Oteiza



FOIES GRAS
ET MAGRETS

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard entier mi-cuit

Réf. 3100-3110 | Bocal 180g - Sous vide env. 405g
A conserver au frais

♣ Délicieusement fondant, le foie gras entier mi-cuit est un régal pour les connaisseurs, accompagné de gelée de piment ou de confit d'oignons.

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

Réf. 3111 | Sous vide env. 250g | A conserver au frais

♣ 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 de confit d'oignons.

Nouveau !

Magret de canard fourré au bloc de foie gras

Réf. 4410 | Sous vide env. 430g | A conserver au frais

♣ Le mariage parfait du magret de canard mi-cuit et du bloc de foie gras. Une recette fine et délicate, à déguster froide, en apéritif ou en entrée. Accompagnez-le de gelée de piment ou de confit d'oignons.

Bloc de foie gras de canard

Réf. 2520-2521-2522 | Conserve 70g - 120g - 200g

♣ Onctueux et fondant, découvrez le bloc de foie gras de canard qui accompagnera vos salades festives et vos toasts grillés.

Foie gras de canard entier

Réf. 2500 | Bocal 180g

♣ 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.



Bouchon tatin de pommes et foie gras



- Pour 6 pers.
- Préparation : 20 min.
- Cuisson : 10 min.

6 tranches de foie gras mi-cuit ■ 6 tranches de pain d'épice ■ 3 pommes ■ 30g de beurre ■ 1c. à soupe de miel ■ 2c. à soupe de vinaigre de cidre ■ Sel et poivre

Peler et couper les pommes en petits dés.
Dans une poêle, faire fondre le beurre et y ajouter les pommes et le miel. Saler et poivrer.
Les pommes doivent être bien fondantes. Déglicer avec le vinaigre.
Découper le pain d'épice à l'aide d'un emporte-pièce.
Faire de même avec les tranches de foie gras.
Disposer sur chaque tranche de pain d'épice, une tranche de foie gras. Puis garnir de pommes à l'aide d'un emporte-pièce.

LE CANARD

Confit de canard 2 cuisses

Réf. 2300 | Boîte de 2 cuisses - 750g

♣ Dégustez ce confit de canard à la chair tendre et savoureuse. Pour un repas de fête, présentez les cuisses de canard légèrement grillées au four accompagnées de pimientos del Piquillo, de haricots verts bardés de ventrèche, de fruits cuits et de cèpes.

Manchons de canard cuits dans la graisse de porc basque

Réf. 2310 | Boîte 980g - env. 5 manchons

♣ Tendres et moelleux, à déguster bien grillés au four. Vous pouvez les accompagner de purée de châtaigne et de quelques quartiers de pommes cuites ou de piperade.

Gésiers de canard cuits dans la graisse de porc basque

Réf. 2330 | Boîte 400g

♣ L'incontournable pour vos salades gourmandes. Poêlez les gésiers coupés en cubes, avant de servir. Selon vos envies, accompagnez-les de pointes d'asperges, de cerises au vinaigre, de foie gras, de magret de canard, de ventrèche poêlée, ...

Magret de canard séché ou fumé

Réf. 1400-1401 | Séché env. 280g - Fumé env. 320g

Sous-vide | A conserver au frais

♣ Le magret de canard se déguste frais, finement tranché, sur vos salades en entrée ou sur toasts à l'apéritif.

Confit de canard aux poires



NOS BOUTIQUES

Retrouvez vos coups de cœur gourmands près de chez vous !

Passez la porte de nos boutiques
pour voyager en direct à deux pas
de chez vous.

*Service traiteur : Confiez-nous
vos envies gourmandes sur-mesure*



Nous vous proposons des **plateaux** et des galettes de maïs et de blé traditionnelles garnies, appelées **talao**, 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.



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

ST-JEAN-DE-LUZ - 64500
10 rue de la République
Tél. 05 59 51 94 55

CAPBRETON - 40130
21 rue du Général de Gaulle
Tél. 05 58 72 42 5

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

— Retrouvez nos Talao dans toutes les boutiques,
sauf Paris Vignon et Biarritz —



PLATS CUISINÉS

LES INCONTOURNABLES

Piperade

Réf. 2200-2201 | Boîte 390g - 800g

☛ Délicieux mijoté de tomates, de piments doux, d'ail et d'oignons. Cassez un ou deux œufs en omelette et mélangez en réchauffant. Accompagne les poissons, toutes les viandes blanches et confits de porc ou de canard.

Potée de truite de la Vallée

Réf. 2233 | Verrine 750g

☛ 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. A découvrir absolument !

Tripes à la basquaise

Réf. 2265 | Boîte 400g

☛ Panse de bœuf, pieds de veau mijotés au vin blanc avec du jambon, des tomates et des carottes, le tout est délicatement relevé d'une pointe de piment d'Espelette AOP.

Chipirons à la basquaise

Réf. 2270 | Boîte 380g

☛ Ces petits calamars sont cuisinés au vin blanc, avec des poivrons rouges et verts, des oignons préalablement revenus à l'huile d'olive.

Cèpes frits à l'huile

Réf. 2275 | Verrine 270g

☛ Juste passés à la poêle, les cèpes à l'huile accompagnent vos pommes de terre rissolées, vos viandes rouges ou blanches. Servez les cèpes sur vos tables de fêtes. Avez-vous déjà dégusté les cèpes en persillade en omelette ? Un régal !

Haricots cuisinés

Réf. 2256 | Boîte 800g

☛ Gourmands et généreux, les haricots lingots sont cuisinés dans la graisse de porc basque ; ils révèlent ainsi tout leur fondant.

Ilar Gorria

Réf. 2240-2241 | Boîte 410g - 830g

☛ 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.

Poulet à la Basquaise

Réf. 2266 | Boîte 830g

☛ 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. A servir avec du riz ou des pâtes fraîches.

Axoa de veau aux piments doux

Réf. 2220-2222 | Boîte 370 g - Verrine 690g

☛ Le veau fermier et local est détaillé et mijoté avec des piments verts doux, des tomates et une pointe de piment d'Espelette AOP. A accompagner de pommes de terre sautées, de pâtes fraîches ou de riz.

Navarin d'agneau de lait des Pyrénées

Réf. 2290 | Verrine 750g

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

Porc Basque en pot-au-feu

Réf. 2245 | Verrine 1,3kg

☛ Un plat royal cuisiné avec la viande de Kintoa AOP, lentement mijoté dans son bouillon parfumé d'un bouquet garni avec des carottes, poireaux, navets et pommes de terre.

Salmis de palombe

Réf. 2250 | Boîte 600g 2 parts

☛ Le grand incontournable de la cuisine de gibiers du sud-ouest, le pigeon ramier est mijoté dans une sauce au vin rouge, carottes et champignons.

LES CONFITS

Confit de porc basque

Réf. 2320 | Boîte 390g

☛ Filet de porc Kintoa AOP confit dans sa graisse. C'est une viande tendre et moelleuse, à accompagner d'une piperade et de quelques pommes de terre sautées.

Saucisses confites

Réf. 2350 | Boîte 400g

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

Graisse de porc basque

Réf. 2341 | Boîte 350g

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



Saucisses confites, boudin basque, écrasé de pommes de terre et piperade

LES CASSOULETS

Cassoulet au confit de porc basque

Réf. 2400-2401 | Boîte 420g - 840g

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.

Cassoulet Manech

Réf. 2420-2421

Boîte 420 g - Boîte 840g

Avec sa viande de mouton de race "Manech", ses saucisses confites et sa ventrèche, ce cassoulet est typé, original et goûteux.

Cassoulet canard

Réf. 2410-2411 | Boîte 420g - 840g

Haricots lingots, ventrèche, saucisses et magret de canard composent cette recette riche de tradition et de terroir.



LES MIJOTES DE PIERRE AU PORC BASQUE

Civet de porc basque

Réf. 2210 | Boîte 600g

Une recette originale de longe et de noix d'épaule de Kintoa AOP, détaillée, sautée et mijotée au vin rouge, carottes et champignons.

Langue de porc basque aux piquillos

Réf. 2215 | Boîte 380g

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.



FROMAGES
ET CONFITURES

LES FROMAGES

Fromage de brebis fermier au lait cru Feranyo

Réf. 6106 | 1,480kg env. | Affinage minimum : 3 mois

☛ Fromage de Brebis au lait cru Feranyo élaboré par Mathieu et Sophie sur les hauteurs de la Vallée des Aldudes, c'est un fromage au lait cru très fruité.

Fromage de brebis Sohardi AOP Ossau Iraty au lait pasteurisé

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

☛ Morceau de tomme affinée par la Fromagerie des Aldudes, au lait pasteurisé. Dégustez-le accompagné de coing ou d'une confiture de cerise.



Tomette de chèvre fermier au lait cru Garralda

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

☛ Les chèvres de race alpine de Jenofa gambadent librement dans les sous-bois. Douce mais typée, la tomette Garralda surprendra votre palais. A déguster avec le coing.



Fromage de brebis fermier au lait cru Adartza

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

☛ Fromage fermier élaboré par Josette et sa famille sur les hauteurs d'Anhaux, vous y retrouverez l'arôme des fleurs et herbes des prairies dont les brebis se nourrissent toute l'année.

Fromage de brebis fermier Burubeltx

Réf. 6112 | Sous vide env. 2,7 kg

Affinage minimum : 5 mois

☛ Fromage de brebis fermier AOP Ossau Iraty au lait cru de la Famille Monaco d'Urepel. Le troupeau de brebis passe l'été en estive, dans les montagnes du pays de Quint, au sud de la Vallée des Aldudes.

Nouveau !



LES CONFITURES

Confiture de cerises noires

Réf. 6301 | Verrine 320g

☛ 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.

Coing Maison

Réf. 6315 | Verrine 300g

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

Pâte à tartiner au Chocolat Laia

Réf. 6608 | Verrine 190g

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

Miel de Châtaignier

Réf. 6401 | Bocal 250g

☛ Le miel de châtaignier est récolté et produit au village d'Urepel dans la Vallée des Aldudes. C'est un produit riche en vitamines, en minéraux et oligo-éléments.



Palmiers au chocolat et confiture de cerises



La recette complète sur
pierreoteiza.com

LES APÉRITIFS

Pur jus de pomme fermier Sagar Lore

Réf. 6501 | Bouteille 1 L

Il est élaboré au Domaine de Bordatto, à Jaxu. Cet assemblage de 5 variétés de pommes locales, permet de profiter d'arômes explosifs tout en douceur sans sucre ajouté.

Sagarno Txopinondo

Réf. 7200 | Bouteille 75cl

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.

Eztixuri AOC Jurançon blanc

Réf. 7311 | Bouteille 75cl

Un vin blanc moelleux du Jurançon sélectionné par Pierre Oteiza. Il est parfait en apéritif, pour accompagner le foie gras et tous vos desserts

AOP Txakolina Gaintza Nouveau !

Réf. 7310 | Bouteille 75cl

Sur vos tables de fêtes, vous apprécierez les très fines bulles du Txakoli Gaintza, un vin blanc légèrement perlé à servir très frais à l'apéritif.



Txakoli Gaintza :
vin perlant

LES VINS D'IROULEGUY

Mourguy AOC Irouleguy rouge

Réf. 7316 | Bouteille 75cl

Florence et Pierre vous offrent un vin aux arômes ronds et puissants qui se marie à merveille avec le confit de porc basque, le jambon poêlé et l'omelette au piment.

Mignaberry AOC Irouleguy rouge

Réf. 7303 | Bouteille 75cl

Vin puissant et élégant, à la robe pourpre et aux arômes de violette et de cannelle.

Gorri - AOC Irouleguy rouge

Réf. 7314 | Bouteille 75cl

Un vin de caractère et bien équilibré, il est représentatif de son terroir. Idéal pour accompagner les plateaux de charcuteries.

Xuri - AOC Irouleguy blanc

Réf. 7301 | Bouteille 75cl

Un vin blanc sec et fruité, idéal en apéritif ou pour accompagner les jambons, saucissons et les plats de poissons comme la potée de truite.

LES DOUCEURS ET EAUX DE VIE

Manzana Verde Alaiki

Réf. 7401 | Bouteille 1 L

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

Pacharan Alaiki

Réf. 7400 | Bouteille 1 L

Liqueur traditionnelle à base de petites 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.

Eau de vie de prune de la Maison Brana

Réf. 7504 | Bouteille 70cl

Des prunes d'Ente soigneusement sélectionnées et une double distillation donnent à ce digestif une saveur fraîche et intense.

Eau de vie de Poire William de la Maison Brana

Réf. 7503 | Bouteille 70cl

Cette eau de vie est distillée à partir de poires des vergers environnants. Un nez fin, qui donne l'impression de croquer dans le fruit...

Izarra Vert

Réf. 7402 | Bouteille 70cl

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.

Izarra Jaune

Réf. 7404 | Bouteille 70cl

La version plus douce de l'Izarra, avec une petite touche de miel local. A boire bien frais en digestif ou à l'apéritif sur glace ou pour parfumer vos salades de fruits.



PRÊTS-À-OFFRIR

Les Couteaux Hezurra et Artzaina

Réf. 8161-8162 | Hezurra - Artzaina

♣ Créations originales de nos amis Les Couteliers basques à Bidart. Ces deux couteaux possèdent un manche en os de Jambon de Kintoa muni d'une lame en acier inoxydable. Hezurra est spécialement conçu pour trancher le jambon tandis qu'Artzaina sera votre compagnon de route !



Béret noir Maison Lauilhère

Réf. 8133 | Taille unique

♣ Confectionné par La Maison Lauilhère, fabricant de béret en pure laine vierge mérinos depuis 1840 à Oloron-Sainte-Marie. Il est brodé d'un petit porc basque noir et blanc.

Planchette cochon

Réf. 8110-8111 | Petit - Grand

♣ Petite ou grande, cette planche en bois est la meilleure alliée à l'heure de l'apéritif pour vos jambons et salaisons. Élaborée par Annie Alfaro, ébéniste à Urepel.

Pince à Jambon

Réf. 8112

♣ Présentez et coupez votre jambon à l'os comme un maître trancheur ! Notre pince est réalisée en bois de hêtre et signée Pierre Oteiza.

Torchon et panier à pain des Aldudes

Réf. 8128-8130 | Torchon - Panière

♣ Création par Jean Vier pour Pierre Oteiza. Torchon et panier au design épuré, en tissu Jacquard 100% coton. Idéal pour habiller vos tables de fêtes !



COMMANDES ET LIVRAISONS



De la nouveauté dans l'air

Retrouvez toute notre gamme de produits sur www.pierreoteiza.com et choisissez la livraison en France ou en Europe.

Très bientôt, pierreoteiza.com fera peau neuve et marquera le lancement du nouveau programme fidélité. **En attendant, vous continuez de cumuler et de faire valoir vos points de fidélité.**

Consultez votre solde de points fidélité et leurs dates de validité sur notre site en vous connectant à votre compte.

Passez commande depuis chez vous

LIVRAISON | 24H à 72H



Par Internet
www.pierreoteiza.com

PAIEMENT SÉCURISÉ



Par téléphone
+33 (0)559 375 611



Par mail
macommande@pierreoteiza.com



Par courrier
Pierre Oteiza, Route d'Urepel
— 64430 LES ALDUES

— Livraison offerte dès 100€ en adhérant au programme fidélité. —

CATALOGUE HIVER 2023-2024

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

Graphisme : Les Artsbaletes
www.lesartsbaletes.com

Photographies : P. Martinez, M. Pratt, 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.

