

# Pierre Oteiza

éleveur - artisan



CATALOGUE ÉTÉ 2024

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



## MÉDAILLES ET NOUVEAUTÉS

### La récompense du travail et du temps

#### Jambon de Kintoa AOP

Notre jambon de Kintoa AOP est médaillé d'or au concours général agricole 2023 du Salon de l'Agriculture de Paris. Les jurys ont apprécié sa chair persillée, sa texture fondante et son gras soyeux.

"À la mâche, c'est une explosion de saveurs".



#### Jésus du Pays Basque

Cette année, notre Jésus du Pays basque a reçu la médaille de bronze au concours Général 2024. Notre Jésus est composé d'environ 600g de plaisir récompensé pour son moelleux à cœur et son goût parfumé.

"Ses tranches forment des pétales de fleurs, c'est beau et c'est bon !"



#### Viande fraîche de Kintoa AOP

Réf. 5202-5241-5237 | Rôti d'échine - côtes - noix d'épaule

Commandez notre viande fraîche de Kintoa AOP sous-vide, livrée chez vous en 24 à 72h avec Chronofresh.



"Ici le rôti d'échine la pièce, la plus goûteuse !"



## ELEVEUR ET ARTISAN

#### Frantxoa Oteiza

Aujourd'hui Frantxoa, fils de Pierre et Catherine, a mis le pied à l'étrier; il 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.



#### Balade & gourmandises

Au départ de la boutique des Aldudes, partez à la découverte du porc basque sur le sentier pédagogique en plein air. 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 non OGM provenant de la zone AOP selon le cahier des charges Kintoa AOP.

Le sentier balisé forme une boucle d'1h30. Nous vous conseillons de vous munir de chaussures de marche et de bâtons.

Après l'effort le réconfort ! À table, nous proposons des assiettes gourmandes garnies de nos jambons, saucissons, charcuteries, magrets, fromages etc... et de nos galettes gourmandes (taloa).



## JAMBONS

### Jambon de Kintoa AOP

Réf. 1100-1106-1101-1103-1104

| À l'os - entier désossé

½ - ¼ - Tranches

Issu du porc basque élevé en plein air, il est affiné dans le séchoir naturel des Aldudes pendant 20 à 24 mois. Sa race, son élevage en plein air et son affinage long à l'air, confèrent au jambon sa chair persillée et son goût puissant et profond.



### Vallée des Aldudes

12 mois

Réf. 1110-1111-1112-1113-1124

À l'os - Entier désossé -

½ - ¼ - Tranches

14 mois et +

Réf. 1115 à l'os - Réf. 1118 demi

Issu du porc blanc lourd, le jambon de la Vallée des Aldudes est affiné de 12 à 18 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.



### Gaspacho

– La recette complète sur pierreoteiza.com



## SAUCISSONS

### Saucisson des Aldudes

Réf. 1301 | env. 290g

### Jésus du Pays Basque

Réf. 1303 | env. 584g

### Chorizo des Aldudes

Réf. 1300 | env. 300g - Réf. 1307 | env. 580g

### Saucisse sèche

Réf. 1302 | env. 270g

### Saucisson de canard

Réf. 1305 | env. 250g



Paëlla façon Aldudes



## VENTRÈCHES

### Ventrèche frottée au piment

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

Croustillante et savoureuse, coupée en tranches fines ou en lardons, la ventrèche agrmente toutes vos préparations gourmandes : salades composées, toasts, brunchs, viandes et poissons.



### Torsades de ventrèche

– La recette complète sur pierreoteiza.com





JAMBONS ET SALAISONS				
REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
1103	¼ Jambon de Kintoa AOP** issu du porc de race basque Découenné, désossé s/vide . env. 0,9 kg . 87,60 € le kg . Conservation 6 mois****	79,00 €		€
1104	Tranches de Jambon de Kintoa AOP** issu du porc de race basque 10/12 tranches . 109,80 € le kg . env. 200 g Sous atmosphère protectrice . Conservation 3 mois****	22,00 €		€
1115	Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os Affinage 14 mois minimum . env. 11 kg . 22,80 € le kg	250,80 €		€
1118	½ Jambon de la Vallée des Aldudes** Affinage 14 mois minimum . Désossé sous-vide env. 3,5 kg . 37,50 € le kg . Conservation 6 mois****	131,20 €		€
1110	Jambon de la Vallée des Aldudes à l'os Affinage 12 mois minimum . env. 7,2 kg . 18,50 € le kg	133,00 €		€
1111	Jambon de la Vallée des Aldudes entier désossé** Affinage 12 mois minimum . s/vide . Conservation 6 mois**** env. 5,5 kg . 26,80 € le kg	147,40 €		€
1112	½ Jambon de la Vallée des Aldudes** Affinage 12 mois minimum . Désossé s/vide env. 2,5 kg 33,80 € le kg . Conservation 6 mois****	84,50 €		€
1113	¼ Jambon de la Vallée des Aldudes** Affinage 12 mois minimum . Désossé s/vide env. 1,2 kg . 33,80 € le kg . Conservation 6 mois****	40,50 €		€
1124	Tranches de Jambon de la Vallée des Aldudes** Affinage 12 mois minimum . env. 250 g . 62,40 € le kg env. 12 tranches . sous atmosphère protectrice. Conservation 3 mois****	15,60 €		€
1302	Saucisse sèche "Aller-Retour" env. 270 g . 42,60 € le kg	11,50 €		€
1301	Saucisson des Aldudes env. 290 g . 48,30 € le kg	14,00 €		€
1303	Jésus du Pays Basque env. 580 g . 35,10 € le kg	20,50 €		€
1300	Chorizo des Aldudes env. 300 g . 41,30 € le kg	12,50 €		€
1307	Gros chorizo des Aldudes env. 580 g . 41,30 € le kg . selon disponibilité	24,00 €		€
1305	Saucisson de canard env. 250 g . 64,00 € le kg	16,00 €		€
1211	Ventrèche plate frottée au piment** s/vide. env. 1,2 kg . 17,50 € le kg . Conservation 4 mois****	21,00 €		€
1216	Ventrèche roulée frottée au piment** s/vide. env. 1,2 kg . 19,20 € le kg . Conservation 4 mois****	23,00 €		€
HUILES SAUCES ET CONDIMENTS				
6202	Poudre de piment d'Espelette AOP Bocal 50 g . 15,20 € les 100 g	7,60 €		€

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

REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
6215	Gelée de piment d'Espelette Bocal 100 g . 88,00 € le kg	8,80 €		€
6225	Gros sel au piment d'Espelette Verrine de 90 g . 5,67 € les 100 g	5,10 €		€
6226	Huile d'olive au piment d'Espelette 25 cl . 28,40 € le litre	7,10 €		€
6217	Moutarde à l'ancienne au piment d'Espelette Bocal 100 g . 73,00 € le kg	7,30 €		€
6211	Purée de piment d'Espelette Bocal 100 g . 59,00 € le kg	5,90 €		€
5829	Fleurs d'ail - Bocal 90 g 86,67 € le kg . Pesto original aux fleurs d'ail	7,80 €		€
6213	Sauce Pika Gorri - Bouteille 25 cl Réduction de jus de cerise au vinaigre . 44,80 € le litre	11,20 €		€
6214	Cerises au vinaigre Bocal 160 g poids net égoutté . 53,13 € le kg	8,50 €		€
6227	Pétales de tomates séchées® Bocal de 90 g . 104,44 € le kg	9,40 €		€
6210	Pimientos del piquillo de Navarra Bocal 215 g poids net égoutté . Variété de poivrons rouges. 26,51 € le kg	5,70 €		€
5825	Pointes d'asperges Bocal 115 g poids net égoutté . 52,17 € le kg	6,00 €		€
6204	Guindillas Piments verts doux au vinaigre Bocal 130 g poids net égoutté . 60,77 € le kg	7,90 €		€
6314	Confit d'oignons Bocal 50 g . Pour accompagner les foies gras . 6,60 € les 100 g	3,30 €		€
6304	Confit d'oignons Bocal 330 g . Pour accompagner les foies gras . 20,30 € le kg	6,70 €		€
GARBURES ET VELOUTÉS				
2261	Garbure basque - Verrine 750 g . 2-3 parts . 16,93 € le kg	12,70 €		€
2260	Garbure basque - Boîte 2kg . 8-10 parts . 11,75 € le kg	23,50 €		€
2262	Velouté de potiron - Verrine 730 g . 2-3 parts . 14,66 € le kg	10,70 €		€
2264	Velouté de châtaigne Verrine 700 g . 2-3 parts . 15,86 € le kg	11,10 €		€
PÂTÉS ET RILLETTES				
2100	Pâté basque - 125 g . 4 parts . 29,60 € le kg	3,70 €		€
2101	Pâté basque - 190 g . 6 parts . 25,79 € le kg	4,90 €		€
2120	Pâté au piment d'Espelette 125 g . 4 parts . 29,60 € le kg	3,70 €		€
2121	Pâté au piment d'Espelette - 190 g . 6 parts . 25,79 € le kg	4,90 €		€
2161	Chichons - 190 g . 6 parts . 25,79 € le kg	4,90 €		€

PÂTÉS ET RILLETTES				
REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
2190	<b>Boudin basque</b> - Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette AOP . 190 g . 2-3 parts . 40,53 € le kg	7,70 €		€
2191	<b>Boudin basque</b> - Riche en viande, relevé à l'oignon et au piment d'Espelette AOP . 400 g . 4-8 parts . 30,75 € le kg	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> 125 g . 4 parts . 30,40 € le kg	3,80 €		€
2111	<b>Pâté de foie à la fine Champagne</b> 190 g . 6 parts . 26,32 € le kg	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 €		€
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 €		€
2198	<b>Rillettes de truite de la Nive</b> - 190g . 6 parts . 49,47€ le kg	9,40 €		€
2180	<b>Pâté de palombe</b> - 125 g . 4 parts . 62,40 € le kg	7,80 €		€
6913	<b>Lot de 5 pâtés 125 g</b> - 31,36 € le kg . 35,84 € Pâté basque, Pâté au piment d'Espelette, Pâté de foie à la fine champagne, 2 x Pâtés aux cèpes	19,60 €		€
6916	<b>Lot de 5 pâtés 190 g</b> - 24,42 € le kg . 27,68 € Pâté basque, Pâté de foie à la fine champagne, Pâté aux cèpes, 2 x Pâtés au piment d'Espelette	23,20 €		€
6912	<b>Lot de 5 chichons</b> - 190 g . 22,74 € le kg . 25,79 €	21,60 €		€
6918	<b>Lot spécial Tarte au boudin</b> - 30,73 € le kg . 34,40 € 4 x boudin basque 190g, 1 x confit d'oignons 330g	33,50 €		€
LE CANARD				
1400	<b>Magret de canard séché</b> env. 280 g . 55,00 € le kg	15,50 €		€
1401	<b>Magret de canard fumé</b> env. 320 g . 53,50 € le kg	17,10 €		€
3100	<b>Foie gras de canard entier mi-cuit</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>Foie gras de canard au piment d'Espelette mi-cuit sous vide***</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 €		€

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

REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
2520	<b>Bloc de foie gras de canard</b> Conserve 70 g . 1-2 parts . 171,43 € le kg	12,00 €		€
2521	<b>Bloc de foie gras de canard</b> Conserve 120 g . 3-4 parts . 145,00 € le kg	17,40 €		€
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 180 g . 4-5 parts . 220,00 € le kg	39,60 €		€
2510	<b>Foie gras d'oie entier</b> Conserve 200 g . 227,00 € le kg	45,40 €		€
2300	<b>Confit de canard 2 cuisses</b> Boîte 750 g . 2-3 parts . 21,20 € le kg	15,90 €		€
2310	<b>Manchons de canard cuits dans la graisse de porc basque</b> Boîte de 980 g . 2-3 parts . 15,92 € le kg	15,60 €		€
2330	<b>Gésiers de canard cuits dans la graisse de porc basque</b> Boîte de 400 g . 4 - 6 parts . 30,75 € le kg	12,30 €		€
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 €		€
2202	<b>Piperade</b> - Tomates, piments doux, ail et oignon . 2,1 kg . 10 parts . 12,29 € le kg	25,80 €		€
2275	<b>Cèpes frits à l'huile</b> - Verrine 270 g . 87,04 € le kg	23,50 €		€
2256	<b>Haricots cuisinés</b> - 800 g . 3-4 parts . 12,88 € le kg	10,30 €		€
2270	<b>Chipirons à la basquaise</b> Calamars cuisinés au vin blanc . 380 g . 2 parts . 37,63 € le kg	14,30 €		€
2233	<b>Potée de truite de la Vallée</b> Verrine 750 g . 2-3 parts . 32,13 € le kg	24,10 €		€
2220	<b>Axoa de veau aux piments doux</b> - Emincé de veau 370 g . 1-2 parts . 33,24 € le kg	12,30 €		€
2222	<b>Axoa de veau aux piments doux</b> - Emincé de veau Verrine 690 g . 3-4 parts . 33,48 € le kg	23,10 €		€
2290	<b>Navarin d'agneau de lait des Pyrénées</b> Verrine 750 g . 2-3 parts . 38,00 € le kg	28,50 €		€
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 €		€
2266	<b>Poulet à la basquaise</b> - 830 g . 2-4 parts . 20,36 € le kg	16,90 €		€
2250	<b>Salmis de palombe</b> - Boîte 600 g . 2 parts . 32,33 € le kg	19,40 €		€
2240	<b>llar gorria</b> - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 410 g . 1-2 parts . 19,76 € le kg	8,10 €		€

## PLATS CUISINÉS

REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
2241	<b>Ilar gorria</b> - Haricots rouges cuisinés au chorizo et au boudin - 830 g . 3-4 parts . 15,54 € le kg	12,90 €		€
2245	<b>Porc Basque en pot-au-feu</b> - Verrine 1,3 kg . 16,38 € le kg	21,30 €		€
2215	<b>Langue de Porc Basque aux piquillos</b> - 380 g 2 parts . 23,68 € le kg	9,00 €		€
2210	<b>Civet de Porc Basque</b> - 600 g . 3-4 parts . 33,67 € le kg	20,20 €		€

## CONFITS ET CASSOULETS

2320	<b>Confit de Porc Basque</b> - 390 g . 2-3 parts . 35,90 € le kg	14,00 €		€
2321	<b>Confit de Porc Basque</b> - 800 g . 4-6 parts . 30,38 € le kg	24,30 €		€
2350	<b>Saucisses confites</b> 400 g . 2-4 parts . 4 saucisses . 27,50 € le kg	11,00 €		€
2341	<b>Graisse de porc basque</b> - 350 g . 13,43 € le kg	4,70 €		€
2400	<b>Cassoulet au confit de Porc Basque</b> 420 g . 1-2 parts . 19,76 € le kg	8,30 €		€
2401	<b>Cassoulet au confit de Porc Basque</b> 840 g . 3-4 parts . 17,86 € le kg	15,00 €		€
2420	<b>Cassoulet "Manech"</b> - Mouton du Pays Basque . 420 g . 1-2 parts . 22,14 € le kg	9,30 €		€
2421	<b>Cassoulet "Manech"</b> - Mouton du Pays Basque . 840 g . 3-4 parts . 20,60 € le kg	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 . 3-4 parts . 19,29 € le kg	16,20 €		€

## LES FROMAGES ET CONFITURES

6106	<b>Fromage de brebis fermier au lait cru FERANYO</b> env. 1,480 kg . 37,90 € le kg	56,40 €		€
6116	<b>Fromage de brebis SOHARDI AOP</b> <b>Ossau Iraty au lait pasteurisé</b> La pièce sous-vide env. 650g . 37,90 € le kg 	24,60 €		€
6100	<b>Fromage de brebis fermier au lait cru ADARTZA</b> La tomlette env. 800 g . 37,90 € le kg	30,40 €		€
6112	<b>Fromage de brebis fermier BURUBELTX</b> <b>AOP Ossau Iraty</b> - La tome env. 2,7 kg . 37,90 € le kg 	102,30 €		€
6111	<b>Tomette de chèvre fermier au lait cru</b> <b>GARRALDA</b> - La tomlette env. 750 g . 33,60 € le kg 	25,30 €		€
6301	<b>Confiture de cerises noires</b> - Pot 320 g . 80% de fruits confiture artisanale . 22,19 € le kg	7,10 €		€
6315	<b>Coing Maison</b> - Pot 300 g . 22,00 € le kg	6,60 €		€
6401	<b>Miel de châtaignier</b> Pot 250 g . 37,60 € le kg . récolté à Urepel	9,40 €		€
6608	<b>Pâte à tartiner au chocolat LAIA</b> Chocolat Noisette . Verrine 190 g . 38,42 € le kg	7,30 €		€

## VINS, APÉRITIFS ET LIQUEURS

REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
6501	<b>Jus de pomme fermier</b> - Domaine Bordatto . 1 L	8,50 €		€
7200	<b>Sagarnoa Txopinondo</b> Vin de pommes artisanal . 75 cl. 8,13 € le litre	6,10 €		€
7311	<b>Eztixuri</b> - Jurançon AOC Blanc moelleux . 75 cl. 15,60 € le litre	11,70 €		€
7310	<b>Gaintza Getariako Txakolina AOP</b> Vin blanc perlé . Bouteille 75 cl. 16,67 € le litre 	12,50 €		€
7100	<b>Bière Oldarki</b> - Bière au patxaran Bouteille 33 cl. 14,24 € le litre	4,70 €		€
7306	<b>Domaine Brana</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Blanc</b> 75 cl. 42,40 € le litre	31,80 €		€
7301	<b>Xuri</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Blanc</b> 75 cl. 30,93 € le litre	23,20 €		€
7302	<b>Argi</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rosé</b> 75 cl. 16,13 € le litre	12,10 €		€
7314	<b>Gorri</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl . 18,40 € le litre	13,80 €		€
7303	<b>Mignaberry</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl. 21,60 € le litre	16,20 €		€
7316	<b>Domaine Mourguy</b> - Vin d'Irouleguy AOC <b>Rouge</b> 75 cl. 24,00 € le litre	18,00 €		€
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 1 L . 20% vol. À boire sur glace ou en cocktail	28,50 €		€
7400	<b>Pacharan Alaiki</b> - Liqueur de prune sauvage 1 L . 25% vol. À boire sur glace ou en cocktail	28,50 €		€
7402	<b>Izarra vert</b> - Liqueur de plantes et d'épices. 70 cl. 40% vol. 47,71 € le litre	33,40 €		€
7404	<b>Izarra jaune</b> - Liqueur de plantes et d'épices - 70 cl. 40% vol. 47,71 € le litre	33,40 €		€
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 €		€

## PRÊTS-À-OFFRIR

8161	<b>Couteau à jambon Hezurra</b> en os de jambon de Kintoa par les Couteliers Basques	180,00 €		€
8162	<b>Couteau de poche Artzaina</b> en os de jambon de Kintoa AOP par les Couteliers Basques	200,00 €		€
8112	<b>Pince à Jambon</b> - En bois de hêtre	75,00 €		€
8110	<b>Planchette cochon</b> - Petit modèle . 15 x 19 cm	18,00 €		€
8111	<b>Planchette cochon</b> - Grand modèle . 30 x 16 cm	22,00 €		€
8173	<b>Support en bois "On Egin"</b> avec 4 cornets de présentation	17,10 €		€

## PRÊTS-À-OFFRIR

REF.	PRODUIT	PRIX UNIT. TTC	QUANTITÉ	TOTAL
8149	<b>Savon cochon artisanal</b> au saindoux et huiles essentielles de menthe et citron . 90g	6,80 €		€
8133	<b>Béret noir Maison Lauhère brodé</b> Brodé cochon . Taille unique	49,00 €		€
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	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	30,00 €		€
8165	<b>Coffret collection</b> 33*12,5*10,5 cm	7,90 €		€
6822	<b>Box Tapas</b> Colis composé . Voir visuel et description page 16	90,00 €		€
6859	<b>Assortiment Pique-nique</b> Colis composé . Voir visuel et description page 16	80,00 €		€
TOTAL :				€

- 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 en Relais Colis.

## MODE DE PAIEMENT

A la commande :

- Par chèque à l'attention de Pierre Oteiza SAS
- Par carte bancaire pour toute commande prise par téléphone

Recevez un lien sécurisé par email pour paiement par carte bancaire.

Votre adresse mail :

.....

## GARANTIE

Nous apportons le plus grand soin dans la fabrication de nos produits ; toutefois, nous restons à l'écoute de vos remontées d'informations pour tout produit qui ne vous donnerait pas entière satisfaction. 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.

## 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.

*\*Frais de port offerts pour livraison à domicile en France métropolitaine pour toute commande égale ou supérieure à 100€ TTC par adresse de livraison unique. Réservez aux adhérents du programme de fidélité.*

*\*\*Tarifs valables en France métropolitaine. Pour la Corse, les Dom-Tom et l'étranger merci de nous consulter.*

TOTAL + LIVRAISON : €

Date et signature obligatoires

CÔTÉ TRADITION

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



## CANARD

☛ Cet été, agrémentez vos salades composées avec notre sélection de gésiers, magrets et foies gras de canard.

Chipirons



## PLATS CUISINÉS

☛ Goûtez nos incontournables de la cuisine traditionnelle du Pays basque : axoa, piperade, chipirons, confits etc.. Nos plats cuisinés sont "prêts-à-déguster" une fois réchauffés à feu moyen.

## FROMAGES ET CONFITURES

☛ Qu'ils soient fermiers, au lait cru ou pasteurisés, savourez les fromages de nos montagnes, accompagnés de confiture de cerise noire, de coing et de fruits de saison.

## 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 **taloo**, 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.

## BOISSONS

☛ Désaltérez-vous après une chaude journée avec notre vin légèrement perlé Txakoli "Gaintza" à boire bien frais.

*Fin de journée sur la terrasse... c'est l'heure !*



**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 Taloo dans toutes les boutiques, sauf Paris Vignon et Biarritz —

## LES COFFRETS GOURMANDS

Pour vos coffrets-cadeaux, buffets et cocktails professionnels ou familiaux, consultez-nous à :

[evenements@pierreoteiza.com](mailto:evenements@pierreoteiza.com)

**Coffrets 100% personnalisables !**



### Box Tapas

Réf. 6822

90,00 €

Composez vos tapas à la maison !

- Saucisse sèche env. 270g
- Chorizo des Aldudes env. 300g
- Pâté au piment d'Espelette 190g
- Chichons 190g
- Boudin basque 190g
- Pâté basque 50g
- Huile d'Olive au piment d'Espelette 25cl
- Bocal de guindillas 130g
- Pimientos del piquillo de Navarra 215g
- Pétales de tomates séchées 90g
- Sauce Pika Gorri 250ml
- Pointes d'asperges 115g
- Dans un Coffret "Jambons"



### Assortiment Pique-nique

Réf. 6859

80,00 €

Les essentiels pour un pique-nique très gourmand

- Jambon de Kintoa AOP en tranches env. 200g
- 1 saucisson des Aldudes env. 290g
- 1 boîte de pâté au piment d'Espelette 125g
- 1 boîte de pâté basque 125g
- 1 fromage de brebis Sohardi env. 650g
- 1 pot de confiture de cerises noires 320g
- 1 bouteille de Txakoli Gaintza 75cl (vin blanc légèrement perlé)

## LIVRAISON À DOMICILE



**Faites-vous livrer sans vous déplacer ! C'est simple et sécurisé !**

Retrouvez toute notre gamme de produits sur [www.pierreoteiza.com](http://www.pierreoteiza.com) et choisissez la livraison en France ou en Europe. Nous vous livrons en France en 24h à 48h avec le suivi colis par email.

Le paiement par carte bleue est sécurisé et notre service commercial est à votre écoute du lundi au samedi de 9h à 18h.

## INSTANTS GOURMANDS

2024

**Fêtes de Bayonne**  
du 10 au 14 juillet 2024  
70 Rue d'Espagne

**Domaine de l'Oulivie**  
du 25 au 27 juillet 2024  
Combaillaux (34)

**Portes Ouvertes de la Vallée des Aldudes**  
du 10 au 13 octobre 2024

**Villa Chazelles en Moselle**  
du 8 au 11 novembre 2024  
Scy-Chazelles (57)

**Maison Deforest**  
du 29 nov. au 1<sup>er</sup> déc. 2024  
Tournai (Belgique)

**Portes Ouvertes Paris St Michel**  
du 6 au 8 décembre 2024

## CATALOGUE ÉTÉ 2024

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

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

Photographies : P. Martinez, Studio Waaz, Simon Lagache  
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

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