



Marie et Nicolas REY  
32300 Loubersan  
Tel : 06.27.04.24.01  
info@porcnoir-domainerey.com



## BON DE COMMANDE

Le.....

**Livraison :**  sur Paris ou Autre : .....  à retirer à la ferme  à expédier

**NOM, Prénom :** .....

**Adresse :** .....

**Mail :** ..... **Tel :** .....

### PRODUITS DE PORC NOIR DE BIGORRE

	Prix (€ ttc)	Quantité	Total estimé* (€ ttc)
<b>VIANDE FRAICHE AOP PORC NOIR DE BIGORRE</b>			
<b>Rôtis AOP dans l'échine ou dans le filet</b> <i>Conditionné sous vide (entre 1kg et 1,5kg)</i>	<b>30€/kg</b>	<i>Choix et Nombre de rôti :</i>	
<b>Côtes AOP échine ou filet</b> <i>Conditionnées sous vide, par poche de 2 côtes</i>	<b>24€/kg</b>	<i>Choix et Nombre de poche :</i>	
<b>Saucisse fraîche AOP type « chipolatas »</b> <i>Conditionnée sous vide, par poche de 5 chipos</i>	<b>22€/kg</b>	<i>Nombre de poche :</i>	
<b>Filet mignon AOP</b> <i>Conditionné sous vide par 1</i>	<b>30€/kg</b>	<i>Nombre de filet :</i>	
<b>Carbonnade AOP</b> <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 300g</i>	<b>26.50€/kg</b>	<i>Nombre de poche :</i>	
<b>Joue ou Jarret AOP</b> <i>Conditionné sous vide par 1</i>	<b>15€/kg</b>	<i>Choix et Nombre de pièce :</i>	
<b>Coustous AOP</b> <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 500g</i>	<b>10€/kg</b>	<i>Nombre de poche :</i>	
<b>CONSERVES DE PORC NOIR DE BIGORRE</b>			
<b>Terrine ou Rillettes ou Terrine au Piment d'Espelette ou Boudin ou Chichon</b> (rillettes au Piment d'Espelette) <i>Verrine de 190g</i>	<b>7€</b> pièce <b>30€</b> les 5 différentes	<i>Choix et Nombre de verrine :</i>	
<b>Terrine aux Cèpes ou Terrine à l'Armagnac ou Terrine aux Figues ou Terrine aux Pruneaux</b> <i>Verrine de 90g</i>	<b>6€</b> pièce <b>20€</b> les 4 différentes	<i>Choix et Nombre de verrine :</i>	
<b>Saucisses Confites</b> <i>5 saucisses en bocal en verre de 375g, à réchauffer ou à déguster froides</i>	<b>16€</b> pièce	<i>Nombre de bocal :</i>	
<b>Plats cuisinés :</b> <b>Garbure, Porc à l'ananas, Porc basquaise, Lentilles petits salés, Cassoulet, Daube.</b> <i>Marmiton en verre, poids moyen : 750g</i>	<b>18€</b> pièce	<i>Choix et nombre de marmiton :</i>	



Marie et Nicolas REY  
 32300 Loubersan  
 Tel : 06.27.04.24.01  
 info@porcnoir-domainerey.com



<b>SALAISONS DE PORC NOIR DE BIGORRE</b>			
<b>Saucisson sec</b> <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 250g à 290g</i>	<b>42€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>NOUVEAUTE Chorizo</b> <i>Charcuterie sèche, portionné, poids moyen : 250g à 290g</i>	<b>47€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>Ventrêche plate</b> <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 600g à 800g sous vide Idéal pour agrémenter vos plats et soupes, en lardon ou en tranches fines</i>	<b>27€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>Coppa – Ventrêche roulée</b> <i>Charcuterie sèche, environ 250g</i>	<b>57€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>CHARCUTERIE RAYON FRAIS</b>			
<b>NOUVEAUTE Boudin Galabar langué</b> <i>Charcuterie qui se déguste froide, coupée en tranche, ou poêlée servie avec des pommes en compote</i>	<b>57€/kg</b>	Quantité :	
<b>JAMBON NOIR DE BIGORRE AOP</b>			
<b>Tranches fines de jambon AOC « Le Noir de Bigorre »</b> <i>Barquette de 4 tranches extra-fines, poids moyen 80g, Idéal pour découvrir le « Noir de Bigorre »</i>	<b>120€/kg</b>	Nombre de barquette :	
<b>¼ de jambon AOC « Le Noir de Bigorre »</b> <i>Poids moyen : 780g à 1.100kg, sous vide Une des composantes du jambon avec os, pour retrouver la même qualité gustative que le jambon avec os. Affinage 20 mois minimum.</i>	<b>78€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>Jambon à l'os AOC « Le Noir de Bigorre »</b> <i>Poids moyen 8 à 10kg, dans filet à jambon et dans un coffret carton Juste ce qu'il faut de sel gemme du bassin de l'Adour pour stimuler les papilles et rehausser les saveurs, affinage 20 mois minimum</i>	<b>50€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>Jambon sans os AOC « Le Noir de Bigorre »</b> <i>Poids moyen 6 à 8kg, sous-vide Pour retrouver la même qualité gustative que le jambon avec os et facile à découper finement à la trancheuse, affinage 20 mois minimum</i>	<b>65€/kg</b>	Nombre de pièce :	
<b>Si un autre produit vous fait envie, n'hésitez pas à nous en parler !</b>			
<b>Montant Total Estimé*</b> <i>*Le prix étant fixé au kilo, le montant total exact sera donné à la livraison des produits</i>			

Frais de port colissimo pour expédition de produits secs : de 0 à 2kg = 11€, de 2 à 5kg=15€, de 5 à 10kg = 20€, de 10 à 30kg = 30€

Frais de livraison chronopost (livraison le lendemain avant 13h (hors week-end et jours fériés), commande passée avant 10h) : 0 à 2kg = 40€, de 2 à 5kg = 45€, de 5 à 10kg = 55€, de 10 à 15kg = 65€, de 15 à 20kg = 70€, de 20 à 25kg = 80€, de 25 à 30kg = 90€

Option assurance = +8€

Nous vous remercions de votre commande,  
 Marie et Nicolas REY