



Marie et Nicolas REY
32300 Loubersan
Tel : 06.22.80.10.42
info@porcnoir-domainerey.com
www.porcnoir-domainerey.com
facebook : @reyporcnoirdebigorre



BON DE COMMANDE - OFFRE Noël 2020

www.porcnoir-domainerey.com

Le.....

- expédition à retirer à la ferme autre :
 à retirer sur le salon/marché de (date et lieux):

NOM, Prénom :

Adresse complète:

Code postal : Commune :

Mail : Tel :

PRODUITS DE PORC NOIR DE BIGORRE

Tarifs au 01/10/2020

| | Prix (€ ttc) | Quantité | Total estimé* (€ ttc) |
|---|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| VIANDE FRAICHE AOP PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
| Colis de viande fraîche 5.5 kg de Porc Noir de Bigorre AOP Rôti (1kg env), côtes dans l'échine et dans le filet (2.5kg env., conditionnées sous-vide par 2), saucisse type « toulouse » (1kg env.), coustous (500g env.), boudin (500g env.) <i>Conditionnés sous vide, il est possible de congeler</i> | 100€/colis 18.19€/kg | Nombre de colis : | |
| Nouveau ! Colis de viande fraîche de 2.5kg de porc noir de Bigorre AOP Côtes dans l'échine et dans le filet (1kg env., conditionnées sous-vide par 2), saucisse type « toulouse » (1 poche d'environ 500g), coustous (500g env.), boudin (500g env.). <i>Conditionnés sous vide, il est possible de congeler</i> | 45.50€/colis 18.20€/kg | Nombre de colis : | |
| Filet mignon AOP <i>Conditionné sous vide par 1 (entre 350g et 450g)</i> | 30€/kg | Nombre de filet : | |
| Rôtis AOP dans l'échine ou dans le filet <i>Conditionné sous vide (env.1kg)</i> | 30€/kg | Choix et Nombre de rôti : | |
| Spécial fêtes ! Carré de 5 côtes, bardé de ventrèche séchée de Porc Noir de Bigorre AOP <i>Conditionné sous vide (env.1.200kg)</i> | 30€/kg | Choix et Nombre de rôti : | |
| Côtes AOP dans l'échine ou dans le filet <i>Conditionnées sous vide, par poche de 2 côtes</i> | 24€/kg | Choix et Nombre de poche : | |
| Saucisse fraîche AOP type saucisse de toulouse <i>Conditionnée sous vide, par poche de 500g</i> | 22€/kg | Nombre de poche : | |



Marie et Nicolas REY
 32300 Loubersan
 Tél : 06.22.80.10.42
info@porcnoir-domainerey.com
www.porcnoir-domainerey.com
 facebook : @reyporcnoirdebigorre



| | | | |
|--|--|------------------------------|--|
| Carbonnade AOP <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 300g</i> | 26.50€/kg | Nombre de poche : | |
| Joue AOP <i>Conditionné sous vide par 1</i> | 15€/kg | Nombre de pièce : | |
| Coustous AOP <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 500g</i> | 10€/kg | Nombre de poche : | |
| PLANCHE DE TAPAS DE PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
| Apéro découverte : Assortiment de terrines gourmandes de Porc Noir de Bigorre (Terrine nature de Porc Noir de Bigorre, Chichon, Terrine aux pruneaux), accompagnées d'un saucisson de Porc Noir de Bigorre | 30€/la planche | Nombre de planche : | |
| Apéro prestige : Planche de tapas de Porc Noir de Bigorre AOP pour découvrir le chichon, saucisson, chorizo, tranches jambon "Noir de Bigorre" 20 mois d'affinage. | 40€/la planche | Nombre de planche : | |
| Planche tapas de Porc Noir de Bigorre : Planche de tapas de Porc Noir de Bigorre AOP pour découvrir le chichon, saucisson, chorizo, ventrèche dégraissée roulée et le boudin. | 40€/la planche | Nombre de planche : | |
| SALAISONS DE PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
| Saucisson sec <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 250g à 290g</i> | 42€/kg Offre : 2 achetés + Pâté 130g offert | Nombre de pièce : | |
| Saucisse sèche <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 250g à 290g</i> | 47€/kg | Nombre de pièce : | |
| Chorizo <i>Charcuterie sèche, portionné, poids moyen : 250g</i> | 47€/kg | Nombre de pièce : | |
| Ventrèche roulée <i>Charcuterie sèche, environ 250g</i> | 57€/kg | Nombre de pièce : | |
| CONSERVES DE PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
| Terrine ou Rillettes ou Terrine au Piment d'Espelette ou Chichon (rillettes au Piment d'Espelette) <i>Verrine de 180g</i> | 7€ pièce | Choix et Nombre de verrine : | |
| Pâté à l'Armagnac ou Pâté de Porc Noir de Bigorre au Foie Gras de canard ou Pâté à l'ail ou Pâté Forestier ou Terrine aux Figues ou Terrine aux Pruneaux ou Hurre ou Boudin <i>Verrine de 130g, terrine avec 60% de Gorge et 30% de Foie de Porc Noir de Bigorre</i> | 6€ pièce Offre : 25€ les 5 | Choix et Nombre de verrine : | |
| Saucisses Confites <i>5 saucisses en bocal en verre de 375g, à réchauffer ou à déguster froides</i> | 16€ pièce | Nombre de bocal : | |
| CHARCUTERIE RAYON FRAIS | | | |
| Boudin Noir <i>Idéal réveillon !</i> <i>Charcuterie qui se déguste froide, coupée en tranche, ou poêlée servie avec une compotée de pomme, environ 500g</i> | 25€/kg Offre : 9.50€ les 500g | Nombre de pièce : | |



Marie et Nicolas REY

32300 Loubersan

Tel : 06.22.80.10.42

info@porcnoir-domainerey.com

www.porcnoir-domainerey.com

facebook : @reyporcnoirdebigorre



LE NOIR DE BIGORRE

| JAMBON NOIR DE BIGORRE AOP | | | |
|---|----------------|--|--|
| Tranches fines de jambon AOP « Le Noir de Bigorre » 20 mois d'affinage <i>Barquette tranches fines, poids moyen 90g à 110g, Idéal pour découvrir le « Noir de Bigorre »</i> | 120€/kg | | |
| Pavé de jambon AOP « Le Noir de Bigorre » 24 mois d'affinage <i>Poids moyen : 780g à 1.100kg, sous vide (dans le quasi, dans le jarret ou dans le milieu mais jamais dans l'épaule)</i> | 80€/kg | | |
| Jambon sans os AOP « Le Noir de Bigorre » 24 mois d'affinage <i>Poids moyen 5 à 6.5kg, sous-vide (pas dans l'épaule) Pour retrouver la même qualité gustative que le jambon avec os, tout en restant facile à découper finement à la trancheuse</i> | 70€/kg | | |
| Jambon à l'os AOP « Le Noir de Bigorre » 24 mois d'affinage <i>Poids moyen 7.5 à 9kg, conditionné dans un filet à jambon et dans un coffret carton. (pas dans l'épaule)</i> | 52€/kg | | |
| Si un autre produit vous fait envie, n'hésitez pas à nous en parler ! | | | |
| Montant Total Estimé* | | | |
| <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 = 12€, de 2 à 5kg=15€, de 5 à 10kg = 22€, de 10 à 30kg = 35€

Frais de livraison chronopost frais (livraison le lendemain avant 13h (hors week-end et jours fériés, commande passée avant 10h) : 0 à 2kg = 25€, de 2 à 5kg = 30€, de 5 à 10kg = 40€, de 10 à 15kg = 50€, de 15 à 20kg = 55€, de 20 à 25kg = 65€, de 25 à 30kg = 72€

*Nous vous remercions de votre commande,
Marie et Nicolas REY*