



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 au 01/04/2021

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 01/04/2021

| | Prix (€ ttc) | Quantité | Total estimé* (€ ttc) |
|--|----------------|-------------------------------|--------------------------|
| VIANDE FRAICHE AOP PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
| Filet mignon AOP <i>Conditionné sous vide par 1 (env 350g)</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 : | |
| 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 : | |
| 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 1.5kg</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 (Rillettes 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 : découvrez le chichon, saucisson, chorizo, tranches jambon "Noir de Bigorre" 20 mois d'affinage. | 40€ la planche | Nombre de planche : | |
| SALAISONS DE PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
| Saucisson sec naturel <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 250g à 290g</i> | 47€/kg | Nombre de pièce : | |
| Chorizo <i>Charcuterie sèche, sous-vide, poids moyen : 250g</i> | 47€/kg | Nombre de pièce : | |
| Coppa <i>Charcuterie sèche, en tranche sous-vide, poids moyen : 200g</i> | 30€/kg | Nombre de pièce : | |
| Ventrèche plate <i>Charcuterie sèche, en tranche sous-vide, poids moyen : 200g</i> | 20€/kg | Nombre de pièce : | |



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



| CONSERVES DE PORC NOIR DE BIGORRE | | | |
|--|--|-------------------------------------|--|
| Pâté nature ou Rillettes ou Terrine au Piment d'Espelette ou Chichon (=rillettes au Piment d'Espelette) <i>Verrine de 180g</i> | 7€ pièce | <i>Choix et Nombre de verrine :</i> | |
| 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 Figs ou Terrine aux Pruneaux ou Hure <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 différentes | <i>Choix et Nombre de verrine :</i> | |
| Saucisses Confites <i>5 saucisses en bocal en verre, à réchauffer ou à déguster froides</i> | 16€ pièce | <i>Nombre de bocal :</i> | |
| CHARCUTERIE RAYON FRAIS | | | |
| Boudin Noir <i>Charcuterie en boyau naturel qui se déguste froide, coupée en tranche, ou poêlée, sous-vide par 500g</i> | 25€/kg | <i>Nombre de pièce :</i> | |
| Jambon Cuit Supérieur sans nitrite chimique, ni arôme artificiel <i>Tranches sous-vide de 100g</i> | 45€/kg | | |
| JAMBON NOIR DE BIGORRE AOP | | | |
| Tranches fines de jambon AOP « Le Noir de Bigorre » <u>24 mois d'affinage</u> <i>Barquette tranches fines, poids moyen 90g à 110g, (dans le quasi, dans le jarret ou dans le milieu mais jamais dans l'épaule) Idéal pour découvrir le « Noir de Bigorre »</i> | 125€/kg | | |
| Pavé de jambon AOP « Le Noir de Bigorre » <u>24 mois d'affinage</u> <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 » <u>24 mois d'affinage</u> <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 » <u>24 mois d'affinage</u> <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 | | |
| Montant Total Estimé* <i>*Le prix étant fixé au kilo, le montant total exact sera donné à l'expédition des produits</i> | | | |

Frais de port colissimo pour expédition de produits secs (livraison J+2): de 0 à 2kg = 14€, de 2 à 5kg=17.50€, de 5 à 10kg = 22€

Frais de port chronopost pour expédition de produits secs (livraison le lendemain avant 13h (hors week-end et jours fériés) : de 10 à 20kg = 29€, de 20 à 30kg = 35.50€

Frais de port chronofresh pour expédition de produits frais (livraison le lendemain avant 13h (hors week-end et jours fériés): 0 à 2kg = 20€, de 2 à 5kg = 23.50€, de 5 à 10kg = 27.50€, de 10 à 15kg = 32€, de 15 à 20kg = 36€, de 20 à 25kg = 40€, de 25 à 30kg = 44€

Nous vous remercions de votre commande,
 Marie et Nicolas REY