



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



BON DE COMMANDE

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 01/11/2021

	Prix (€ ttc)	Quantité	Total estimé* (€ ttc)
VIANDE FRAICHE AOP PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Filet mignon AOP <i>Conditionné sous vide par 1 (entre 400 et 500g)</i>	34.50€/kg	Nombre de filet :	
Rôtis AOP dans l'échine ou dans le filet <i>Conditionné sous vide (entre 1 et 1.4kg)</i>	34.50€/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>	27.60€/kg	Choix et Nombre de poche :	
Carbonnade AOP <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 300g</i>	30.50€/kg	Nombre de poche :	
Joue AOP <i>Conditionné sous vide par 0.150kg</i>	17.25€/kg	Nombre de pièce :	
Saucisse fraiche AOP, type « toulouse » <i>Conditionnée sous vide, par poche (environ 500g)</i>	25.30€/kg	Nombre de poche :	
Carré 3 côtes entrelardées de ventrèche séchée <i>Conditionnée sous vide (environ 1kg)</i>	34.50€/kg	Nombre de pièce	
Coustous AOP <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 500g</i>	11.50€/kg	Nombre de poche :	
SALAISONS DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Saucisse sèche sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 250g à 290g</i>	49.35€/kg	Nombre de pièce :	
Saucisson sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 250g à 290g</i>	49.35€/kg	Nombre de pièce :	
Coppa sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, en tranche sous-vide, poids moyen : 200g</i>	42€/kg	Nombre de pièce :	
Ventrèche plate sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, sous-vide, poids moyen : 200g</i>	21€/kg	Nombre de pièce :	
CHARCUTERIE RAYON FRAIS DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Boudin Noir <i>Charcuterie en boyau naturel qui se déguste froide, coupée en tranche, ou poêlée, sous-vide par 500g</i>	26.25€/kg	Nombre de pièce :	
CONSERVES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Pâté nature ou Rillettes ou Terrine au Piment d'Espelette ou Rillettes au Piment d'Espelette ou Friton ou Boudin ou Hure <i>Verrine de 150g</i>	7€ pièce	Choix et Nombre de verrine :	



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



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 <i>Verrine de 130g</i>	6€ pièce	Choix et Nombre de verrine :	
Saucisses Confites <i>5 saucisses confites dans le saindoux, en bocal en verre de 750g, à réchauffer</i>	16€ pièce	Nombre de bocal :	
Jambonneau <i>Jarret confit en verrine de 250g, à déguster froid avec une pointe de moutarde</i>	8€ pièce	Nombre de bocal :	
Saindoux, Saindoux au Piment d'Espelette, Saindoux aux herbes <i>Verrine de 350g. Idéal pour cuisiner</i>	3€ pièce	Nombre de verrine :	
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>	131.25€ /kg	Nombre de pièce :	
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>	84€ /kg	Nombre de pièce :	
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>	73.50€ /kg	Nombre de pièce :	
Jambon sans os AOP « Le Noir de Bigorre » <u>36 mois d'affinage</u> <i>Poids moyen 5 à 6.5kg, sous-vide (jamais 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>	89.25€ /kg Filet noir à Jambon OFFERT	Nombre de pièce :	
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>	54.60€ /kg	Nombre de pièce :	
PLATS CUISINES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Lentillade ou Cassoulet <i>Bocal Le Parfait de 1000g</i>	18€ pièce	Choix et nombre de bocaux :	
Montant Total Estimé* <i>*Le prix étant fixé au kilo, le montant total exact à régler sera transmis 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