



EARL DOMAINE REY - Marie et Nicolas REY

805 ch. de Lassérade 32300 Loubersan

Tel : 06.27.04.24.01 - 06.22.80.10.42

info@porcnoir-domainerey.com

www.porcnoir-domainerey.com

Instagram facebook : @reyporcnoirdebigrorre



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 01/07/22

	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 fraîche 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 : 200g à 250g</i>	49.35€/kg	Nombre de pièce :	
Saucisson sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 200g à 250g</i>	49.35€/kg	Nombre de pièce :	
Chorizo sec, sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 200g à 250g</i>	49.35€/kg	Nombre de pièce :	
Echine séchée (Coppa) sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, en tranche sous-vide, poids moyen : 300g</i>	42€/kg	Nombre de pièce :	
Ventrèche plate sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, sous-vide, poids moyen : 300g</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 300g</i>	26.25€/kg	Nombre de pièce :	
CONSERVES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Pâté nature ou Pâté au Foie gras de canard <i>Verrine de 180g</i>	7€ pièce	Choix et Nombre de verrine :	



EARL DOMAINE REY - Marie et Nicolas REY

805 ch. de Lassérade 32300 Loubersan

Tel : 06.27.04.24.01 - 06.22.80.10.42

info@porcnoir-domainerey.com

www.porcnoir-domainerey.com

Instagram facebook : @reyporcnoirdebigorre



Pâté au Foie gras de canard <i>Verrine de 180g</i>	7,50€ pièce	Nombre de verrine	
Rillettes ou Fritons ou Boudin ou Hure ou Rillettes au Piment d'Espelette <i>Verrine de 180g</i>	6€ pièce	Choix et Nombre de verrine :	
Terrine à l'ail ou Terrine Forestier ou Terrine aux Figues ou Terrine aux Pruneaux ou Terrine à l'Armagnac <i>Verrine de 100g</i>	5€ pièce	Choix et Nombre de verrine :	
Saucisses Confites <i>Saucisses confites dans le saindoux, en bocal en verre de 750g, à réchauffer</i>	16€ pièce	Nombre de bocal :	
Coustous Confites <i>Coustous confit 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</i>	8€ pièce	Nombre de bocal :	
Saindoux ou Saindoux au Piment d'Espelette ou Saindoux aux herbes <i>Verrine de 500g. 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 de 4 tranches fines, poids 80g, (dans le quasi, dans le jarret ou dans le milieu mais jamais dans l'épaule). Idéal pour découvrir le « Noir de Bigorre » AOP</i>	10,50€ pièce	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 ou Daube ou Garbure <i>Bocal Le Parfait de 1000g</i>	18€ pièce	Quantité	
Boudin aux pommes <i>Bocal Le Parfait de 1000g</i>	9,50€ pièce	Quantité	
Sauce Bolognaise <i>Bocal Les Parfait de 500g</i>	9,50€ pièce	Quantité	
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