



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



BON DE COMMANDE le

expédition à retirer à la ferme 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 01/02/23

	Prix (€ ttc)	Quantité	Total estimé* (€ ttc)
VIANDE FRAICHE AOP PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Filet mignon AOP <i>Conditionné sous vide par 1 (500g env.)</i>	39€/kg	Nombre de filet :	
Rôtis AOP dans l'échine ou dans le filet <i>Conditionné sous vide (env. 1.2kg)</i>	39€/kg	Choix et quantité:	
Côtes AOP dans l'échine ou dans le filet <i>Conditionnées sous vide, par poche de 2 côtes, env. 600g</i>	29.80€/kg	Choix et quantité:	
Joue AOP <i>Conditionné sous vide par 0.150kg</i>	18.60€/kg	Quantité :	
Saucisse fraîche AOP, type « toulouse » ou « chipolatas » <i>Conditionnée sous vide, par poche (environ 500g)</i>	27.50€/kg	Nombre de poche :	
Carré 3 côtes entrelardées de ventrèche séchée <i>Conditionnée sous vide (environ 1.5kg)</i>	45€/kg	Quantité :	
Coustous AOP <i>Conditionnée sous vide, par poche d'environ 600g</i>	15€/kg	Quantité :	
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>	63.50€/kg	Quantité :	
Saucisson sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 200g à 250g</i>	63.50€/kg	Quantité :	
Chorizo sec, sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, poids moyen : 200g à 250g</i>	63.50€/kg	Quantité :	
Echine séchée (Coppa) sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, en tranche sous-vide, poids moyen : 300g</i>	78.50€/kg	Quantité :	
Ventrèche plate sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, sous-vide, poids moyen : 400g-500g</i>	31.50€/kg	Quantité :	
Lamelles de ventrèche plate sans nitrite, ni arôme artificiel, ni conservateur <i>Charcuterie sèche, sous-vide en lamelles de: 200- 300g</i>	45€/kg	Quantité :	
Lard salé et séché <i>Charcuterie sèche, sous-vide, poids moyen : 400g-500g</i>	29.50€/kg	Quantité :	
CONSERVES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Terrine de campagne ou terrine au Piment d'Espelette ou Rillettes ou Rillettes au Piment d'Espelette ou Boudin ou Hure <i>Verrine de 180g</i>	7.50€ pièce	Choix et quantité:	
Terrine au Foie gras de canard <i>Verrine de 180g</i>	8€ pièce	Choix et quantité:	



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



LE NOIR DE BIGORRE

Friton <i>Verrine de 180g</i>	6.80€ pièce	Choix et quantité:	
Rillette ou Rillette au Piment d'Espelette ou Boudin ou Hure ou Terrine de campagne ou Terrine au Piment d'Espelette ou Terrine à l'ail ou Terrine Forestier ou Terrine aux Pruneaux ou Terrine à l'Armagnac ou Friton <i>Verrine de 100g</i>	5,50€ pièce 20€ les 4 différentes	Choix et quantité:	
Jambonneau Jarret confit en verrine de 350g, à déguster froid	10.50€ pièce	Quantité :	
Saindoux ou Saindoux au Piment d'Espelette ou Saindoux aux herbes <i>Verrine de 450g. Idéal pour cuisiner</i>	5€ pièce	Quantité :	
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 séparées d'un intercalaire, 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>	13.60€ pièce	Quantité :	
Chiffonnade de jambon AOP « Le Noir de Bigorre » <u>24 mois d'affinage</u> <i>Barquette de tranches extra-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 sur une planche de tapas</i>	13.60€ pièce	Quantité :	
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>	103€/kg	Quantité :	
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>	83.05€/kg	Quantité :	
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>	100.85€/kg Filet noir à Jambon OFFERT	Quantité :	
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>	63€/kg	Quantité :	
Jambon à l'os AOP « Le Noir de Bigorre » <u>36 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>	80.90€/kg	Quantité ::	
PLATS CUISINES DE PORC NOIR DE BIGORRE AOP			
Lasagnes ou Riz rouge à l'orientale ou Bourdin aux pommes ou Parmentier de boudin ou Garbure <i>Verrine de 350g, idéal pour 1 personne</i>	11€ pièce	Choix et 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 = 15€, de 2 à 5kg=19.50€, de 5 à 10kg = 24€

Frais de port chronopost pour expédition de produits secs (livraison le lendemain avant 13h (hors week-end et jours fériés) : de 10 à 20kg = 31€, de 20 à 30kg = 37€

Frais de port chronofresh pour expédition de produits frais (livraison le lendemain avant 13h (hors week-end et jours fériés): 0 à 2kg = 21€, de 2 à 5kg = 25€, de 5 à 10kg = 29€, de 10 à 15kg = 34€, de 15 à 20kg = 38€, de 20 à 25kg = 42€, de 25 à 30kg = 46€

Nous vous remercions de votre commande, Marie et Nicolas REY