



Jean-Pierre MATAYRON tél : 06.80.33.93.04

**Bon de commande TOURNEE MENSUELLE**

**Pierre Matayron – Elevage de Larroche - 32160 Lasserade - Tél 05.62.69.32.70**

contact@pierre-matayron.fr - www.pierre-matayron.fr -



@pierrematayron

Tarif valable à partir du 15 Août 2022

<b>NOM* :</b>	<b>PRENOM* :</b>
<b>Téléphone* :</b>	
<b>Lieu de livraison* :</b>	<b>DATE* :</b> / /
<b>Adresse Mail* :</b>	

\*champs obligatoires

**Détail viande de Porc Noir Gascon**

Référence	Conditionnement	Prix au Kilo	Quantité commandée
<b>CAISSETTE de PORC NOIR GASCON</b> Rôti (environ 1 kg) - Côtes (2 kg à 2,300 kg) Sauté (1 kg) - Coustous (1 kg à 1,300 kg)	5,5 kg	(prix au kilo : 22,72 € TTC) 125 € la caisse	
Rôti Tournedos	Environ 1 kg	53 €	
Filet Mignon	Environ 400 g	50 €	
Rôti de porc Echine	Environ 1 kg	45 €	
Carbonnade	Environ 500 g sous vide	35 €	
Côtes de porc Noir Filet ou Echine	Sous vide par 1 côte environ 250 à 300 g la côte	30 €	..... x 1 côte
Saucisse fraîche <u>UNITE DE COMMANDE AU KILO</u>	Sous vide par 500 g	30 €	..... x 500 g
Boudin	Sous vide par 800 g	26 €	
Coustous (travers)	Environ 500 g sous vide	21 €	
Porcelet Noir Gascon	Poids minimum 8 kg carcasse	24 €	
<b>DETAIL AUTRE à préciser</b>			

**Salaisons de Porc Noir Gascon**

Référence	Conditionnement	Prix au Kilo	Quantité commandée
Jambon entier à l'os	7,5 à 9,5 kg	67 €	
Jambon entier désossé	5 à 7 kg	95 €	
Demi-jambon	2 à 3 kg	96 €	
Quart de jambon	700 g à 1,2 kg	99 €	
Tranches de jambon	Sous-vide par 4 de 90 g à 130 g	20 € (prix pour 100 g)	
Saucisson de Porc Noir	250 à 280 g	60 €	
Saucisson de Bœuf (100 % Bœuf)	250 à 280 g	60 €	
Chorizo de Porc Noir	250 à 285 g	58 €	

Filet séché (lomo)	500 g	87 €		
Echine séchée (coppa)	500 g	87 €		
Ventrêche roulée	500 g	44 €		
Ventrêche plate	500 g	35 €		
Andouille	250 g	75 €		
Talons de jarrets	500 g	26 €		
Lard fondu pour cuisiner	Verrine de 750 g	11,00 €		
Lard fondu pour cuisiner	Verrine de 350 g	6,00 €		
<b>NOS VERRINES</b> pour 6 VERRINES achetées = 1 offerte	<b>Panachage possible</b>	<b>Prix à la pièce</b>		
Pâté Campagne	Verrine de 190 g	8,00 €		
Pâté au Piment d'Espelette	Verrine de 190 g	8,00 €		
Pâté au Floc de Gascogne	Verrine de 190 g	8,00 €		
Pâté de tête	Verrine de 190 g	8,00 €		
Graissérons	Verrine de 190 g	8,00 €		
Verrine de boudin	Verrine de 190 g	8,00 €		

### Détail viande de Bœuf Gascon

Référence	Conditionnement	Prix au Kilo	Quantité commandée	
<b>CAISSETTE de BŒUF GASCON</b> 60% de morceaux à griller (steaks, rosbeef...) 40% de morceaux à cuisiner (bourguignon, plat de côte, jarrets ...)	6 kg	(prix au kilo : 17,50 € TTC) 105,00 € la caissette		
Filet de bœuf	1,3 à 1,5kg	58 €		
Côte à l'os	1,2 à 1,7 kg	56 €		
Rosbeef	Environ 1kg	40 €		
Faux Filet	320 à 450 g	42 €		
Entrecôte	320 à 450 g	42 €		
Bavette	Environ 250 g	40 €		
Basse côte	(sous vide par 1) 600 à 700 g	36 €		
Rumsteak	Environ 260 g	35 €		
Steak haché	lot de 8 pièces, environ 1 kg (sous vide par 2 : 250 g)	23 €		
Bourguignon	Environ 1 kg sous vide	20 €		
<b>NOS VERRINES</b>		<b>Prix à la pièce</b>		
Daube de bœuf cuisinée	Verrine de 750 g	21 €		
Bolognaise	Verrine de 750 g	19 €		
Bolognaise	Verrine de 350 g	11,00 €		
<b>DETAIL AUTRE à préciser</b>				

### Détail viande de Veau Gascon

Référence	Conditionnement	Prix au Kilo	Quantité commandée
<b>CAISSETTE de VEAU de la FERME</b> <b>Rosé de 6 à 12 mois</b> 60% de morceaux à griller (escalopes, côtelettes, rôtis...) 40% de morceaux à cuisiner (blanquette, tendrons, jarrets...)	6 kg	(prix au kilo : 20 € TTC)  120 €  la caissette	
Filet de veau	Environ 1 kg	60 €	
Rôti de veau	Environ 1kg	45 €	
Côte à l'os épaisse	500 à 700 g	42 €	
Côtes	Environ 250 g	36 €	
Escalope	Environ 200 g	36 €	
Sauté (blanquette)	1kg	30 €	
Tendron		24 €	
Osso bucco	Environ 500 g	26,5 €	
Saucisse fraîche de Veau <u>UNITE DE COMMANDE AU KILO</u> (dont environ 20 % de poitrine de porc)	Sous vide par 500 à 700 g	30 €	..... x 500 à 700 g
Steak Haché	lot de 8 pièces, environ 1 kg (sous vide par 2 : 250 g)	23,00 €	
<b>NOS VERRINES</b>		<b>Prix à la pièce</b>	
Axoia de Veau	Verrine de 750 g	21 €	
Axoia de Veau	Verrine de 350 g	12,00 €	
<b>DETAIL AUTRE à préciser</b>			

### Autres

Référence	Conditionnement	Prix au Kilo	Quantité commandée
Poulet	2 à 3 kg	19,00 €	
Pintade	1,3 et 1,5kg	20 €	
Magret de Canard	400 à 500 g		
Merguez	Sous vide par 800 g	30 €	
Chapon (disponible en Décembre)	2,2 kg à 3,5 kg	35 €	

### Détail viande d'Agneau

<b>CAISSETTE d'Agneau</b> <u>Panachage</u> : gigot, côtes, épaule, poitrine	3 kg	(prix au kilo : 25 € TTC) 75 € la caissette	
--------------------------------------------------------------------------------	------	---------------------------------------------------	--

### COMMENTAIRES

## LISTE DES INGREDIENTS DE NOS PRODUITS

Jambon : jambon de Porc Noir Gascon, sel de Salies de Béarn, poivre, conservateur : salpêtre.

Saucisse fraîche de Porc Noir : viande et gras de Porc Noir Gascon, sel, épices.

Boudin à l'ancienne : tête, langue, maigre et sang de porc, sel, poivre, épices.

Echine ou Filet séché : échine ou filet de Porc Noir Gascon, sel, poivre, dextrose, épices, sucre, arômes naturels, conservateur : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

Ventrèche roulée : maigre de poitrine de Porc Noir Gascon, sel de Salies, dextrose, épices (poivre et girofle), sucre, conservateur : salpêtre, arômes naturels, antioxydant : acide ascorbique.

Ventrèche plate : poitrine de Porc Noir Gascon, sel de Salies du Béarn, poivre concassé, ail,

Saucisson sec : viande de Porc de Noir Gascon (94,9%), sel, lactose, lait en poudre écrémé, épices, dextrose, saccharose, conservateur : nitrate de potassium, arômes naturels.

Chorizo : Viande de Porc Noir Gascon, sel, épices, lactose, dextrose, plantes aromatiques, arômes naturels, légume : betterave en poudre, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium

Andouille : panse de porc, sel de Salies du Béarn, sel nitrité, poivre, ail, sucre, piment d'Espelette.

Saucisson de Bœuf : viande de Bœuf Gascon, sel, lactose, dextrose, épices, plante aromatique, conservateur : salpêtre, ferments lactiques.

Pâté de campagne : gras, maigre et foie de Porc Noir Gascon, sel, oignons (blé gluten), épices.

Pâte au piment d'Espelette : gras, maigre et foie de Porc Noir Gascon, sel, farine de blé (gluten), piment d'Espelette en poudre (0,66 %), oignons (blé gluten), épices.

Pâté au floc de Gascogne : gorge, foie et poitrine de Porc Noir Gascon, sel, épices, Floc de Gascogne (5,5%).

Pâté de tête : tête de Porc Noir Gascon, sel, épices, eau, sucre, conservateur : nitrite de sodium

Verrine de boudin : tête, couenne, poumons et sang de Porc Noir Gascon, oignons (blé, gluten), sel, épices, arômes naturels.

Graisserons : gras et maigre de Porc Noir Gascon, sel, épices.

Daube : viande de Bœuf Gascon, vin rouge (sulfites), carottes, oignons, farine de blé (gluten), sel, épices, sucre, plantes aromatiques.

Axoa de Veau Gascon : viande de Veau Gascon, oignons, poivrons rouges et verts, jambon sec, ail, échalottes, sel piment d'Espelette, eau et fleur de maïs.

Bolognaise de Boeuf Gascon : viande de Boeuf Gascon, tomates, oignons, sel, sucre, épices.

Lard fondu pour cuisiner : graisse de Porc Noir Gascon

Saucisse de Veau Gascon : viande de Veau Gascon, sel, poivre, piment Espelette.

Saucisse de Bœuf Gascon : viande de Bœuf Gascon, sel, poivre.

Merguez : viande de Bœuf et d'agneau, sirop de glucose, épices, acétate de calcium, arômes naturels, poudre de jus de betterave, acide ascorbique, carmin.