



## 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 28 avril 2026

|                             |                    |
|-----------------------------|--------------------|
| <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><br>Rôti (environ 1 kg) - Côtes (2 kg à 2,300 kg)<br>Sauté (1 kg) - Coustous (1 kg à 1,300 kg) | 5,5 kg  | (prix au kilo :<br>22,72 € TTC)<br>125 €<br>la caissette |                    |  |
| Rôti Tournedos   | Environ 1 kg  | 53 €   |                    |  |
| Filet Mignon   | Environ 400 g                                       | 50 €   |                    |  |
| Rôti de porc Echine  | Environ 1 kg  | 45 €   |                    |  |
| Carbonnade   | Environ 500 g<br>sous vide                          | 35 €   |                    |  |
| Côtes de porc Noir Filet ou Echine   | Sous vide par 1 côte<br>environ 250 à 300 g la côte | 32 €   | ..... x 1 côte     |  |
| Saucisse fraîche <u>UNITE DE COMMANDE AU KILO</u>  | Sous vide par 500 g                                 | 32 €   | ..... x 500 g      |  |
| Merguez  | Sous vide par 600 g                                 | 32 €   | ..... x 600 g      |  |
| Boudin   | Sous vide par 800 g                                 | 26 €   |                    |  |
| Coustous (travers)   | Environ 500 g<br>sous vide                          | 21 €   |                    |  |
| <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<br>de 90 g à 130 g | 20 €<br>(prix pour 100 g) |                    |  |
| Saucisson de Porc Noir         | 220 à 250 g                        | 60 €                      |                    |  |
| Saucisson de Bœuf (100 % Bœuf) | 220 à 250 g                        | 58 €                      |                    |  |
| Chorizo de Porc Noir           | 220 à 250 g                        | 60 €                      |                    |  |

|  |  |   |                           |  |
|--|--|---|---------------------------|--|
| Filet séché (lomo)   | 500 g  | 87 €  |                           |  |
| Echine séchée (coppa)  | 500 g  | 87 €  |                           |  |
| Ventrêche plate  | 500 g  | 35 €  |                           |  |
| Andouille  | 250 g  | 75 €  |                           |  |
| Talons de jarrets  | 500 g  | 26 €  |                           |  |
| Lard fondu pour cuisiner   | Verrine de 750 g   | 11 €  |                           |  |
| Lard fondu pour cuisiner   | Verrine de 350 g   | 6 €   |                           |  |
| <b>NOS VERRINES</b><br>pour 6 VERRINES achetées = 1 offerte  | <b>Panachage possible</b>                                  | <b>Prix à la pièce</b>                                      |                           |  |
| Pâté Campagne  | Verrine de 190 g   | 8 €   |                           |  |
| Pâté au Piment d'Espelette   | Verrine de 190 g   | 8 €   |                           |  |
| Pâté au Floc de Gascogne   | Verrine de 190 g   | 8 €   |                           |  |
| Pâté de tête   | Verrine de 190 g   | 8 €   |                           |  |
| Verrine de boudin  | Verrine de 190 g   | 8 €   |                           |  |
| <b>Détail viande de Bœuf Gascon</b>  |  |   |                           |  |
| <b>Référence</b>   | <b>Conditionnement</b>                                     | <b>Prix au Kilo</b>   | <b>Quantité commandée</b> |  |
| <b>CAISSETTE de BŒUF GASCON</b><br>60% de morceaux à griller (steaks, rosbeef...)<br>40% de morceaux à cuisiner (bourguignon, plat de côte, jarrets ...) | 6 kg   | (prix au kilo :<br>17,50 € TTC)<br>105,00 €<br>la caissette |                           |  |
| Filet de bœuf  | 1,3 à 1,5kg  | 60 €  |                           |  |
| Côte à l'os  | 1,2 à 1,7 kg   | 66 €  |                           |  |
| Rosbeef  | Environ 1kg  | 40 €  |                           |  |
| Faux Filet   | 320 à 450 g  | 45 €  |                           |  |
| Entrecôte  | 320 à 450 g  | 45 €  |                           |  |
| 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<br>(sous vide par 2 : 250 g) | 26 €  |                           |  |
| 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 €  |                           |  |
| <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><br><b>Rosé de 6 à 8 mois</b><br>60% de morceaux à griller (escalopes, côtelettes, rôtis...)<br>40% de morceaux à cuisiner (blanquette, tendrons, jarrets...) | 6 kg   | (prix au kilo : 20 € TTC)<br><br>120 €<br><br>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  | 26,50 €  |                     |  |
| Saucisse fraîche de Veau <u>UNITE DE COMMANDE AU KILO</u>   | Sous vide par<br>500 à 700 g                               | 30 €   | ..... x 500 à 700 g |  |
| Steak Haché   | lot de 8 pièces, environ 1 kg<br>(sous vide par 2 : 250 g) | 26 €   |                     |  |
| <b>NOS VERRINES</b>   |  | <b>Prix à la pièce</b>                                     |                     |  |
| Axoa de Veau  | Verrine de 750 g   | 21 €   |                     |  |
| Axoa de Veau  | Verrine de 350 g   | 12 €   |                     |  |
| <b>DETAIL AUTRE à préciser</b>  |  |  |                     |  |
|   |  |  |                     |  |
| <b>Autres</b>   |  |  |                     |  |
| Référence   | Conditionnement  | Prix au Kilo   | Quantité commandée  |  |
| Poulet  | 2 à 3 kg   | 19 €   |                     |  |
| Pintade   | 1,3 et 1,5kg   | 20 €   |                     |  |
| Magret de Canard  | 400 à 500 g  | 28 €   |                     |  |
| Chapon (disponible en Décembre)   | 2,2 kg à 3,5 kg  | 32 €   |                     |  |
| <b>COMMENTAIRES</b>   |  |  |                     |  |
|   |  |  |                     |  |

Dans la limite des stocks disponibles

## 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.

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 : maigre et gras de porc de Porc Noir Gascon, sel, épices, dextrose, plantes aromatiques, arômes, correcteur d'acidité : acétate de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrate de potassium, colorant : carmins.