Depuis 1953,
tout est fait maison
même certains collaborateurs ---

SI YOU TY BAÜ

CASAMAYOU

CHARCUTIER - CONSERVEUR

Maison fondée en 1953

MAITRE ARTISAN

70, rue Saint Germain
64190 NAVARRENX
Tél : 05 59 66 50 88
jp.casamayou@orange.fr
www.casamayou.com

Charcuterie CASAMAYOU & FILS

Tarif avril 2020 (annule le précédent)

Le Jambon MANEX
Le fleuron de notre production

Issu de porcs MANEX, nés et élevés au Pays Basque et produits par trois éleveurs passionnés du canton de St Jean Pied de Port, ces porcs âgés de plus d'un an atteignent des poids de 160 à 200 kg.
Leurs jambons de 10 à 14 kg, lentement mûris pendant 16 mois et nourris par leur gras de couverture développent des arômes caractéristiques et un goût de noisette peu salé.

REF	DESIGNATION	PRIX AU KG/€
JM-1	**Jambon MANEX entier avec os** *Pièce de 10 à 14 kg (16 mois de sèche)*	**19,00 € le kg**
JM-2	**Jambon MANEX entier désossé** SV *Pièce de 8 à 10 kg*	**24,00 € le kg**
JM-3	**1/2 jambon MANEX désossé** SV *Pièce de 4 à 5 kg*	**25,00 € le kg**
JM-4	**1/4 jambon MANEX désossé** SV *Pièce de 2 à 2,5 kg*	**26,00 € le kg**
JM-5	**Jambon MANEX en tranches** SV *(préciser le nombre de tranches, minimum 3)*	**44,80 € le kg**

Le jambon sec désossé, qu'il soit entier, en demi, en quart ou en tranches doit se conserver au réfrigérateur. La date de consommation inscrite sur l'étiquette n'est qu'une indication. Le morceau de jambon retiré de son emballage sous vide peut se conserver de 2 à 3 mois recouvert d'un linge et stocké dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Salaisons & Charcuteries Maison

REF	DESIGNATION	PRIX AU KG/€
SF-6	**Ventrèche plate** salée et séchée-*Pièce 3 à 5 kg*	**13,60€ le kg**
SF-6b	**Ventrèche plate** tranchée (sous vide minimum 6)	**17,60 € le kg**
SF-7	**Ventrèche roulée** légèrement aillée et pimenton doux-*Pièce 3 à 4 kg*	**15,50 € le kg**
SF-7b	**Ventrèche roulée** en tranches, (sous vide minimum 6)	**19,50 € le kg**
SF-8	**Saucisse sèche** *Pièce 200 à 300 g*	**25,00 € le kg**
SF-9	**Saucisson pur porc** très maigre-*Pièce 200 à 300 g*	**28,80 € le kg**
SF-9b	**Saucisson pur porc « cular »** extra maigre *Pièce 800 g à 1 kg*	**28,80 € le kg**
SF-10	**Saucisson de canard**-250 g environ *(70% maigre de canard-30 % viande de porc)*	**38,00€ le kg**
SF-10b	**Saucisson de taureau**-250 g environ *(70% maigre de taureau-30 % viande de porc)*	**30,50 € le kg**
SF-11	**Saucissette sèche** apéritif (légèrement pimentée) *Petit fagot de 4 saucissettes – Pièce de 150 à 200g*	**26,00 € le kg**
SF-12	**Chorizo long « cular »,** doux ou piquant *Pièce de 800g à1 kg*	**23,00€ le kg**
SF-13	***Véritable andouille sèche du Béarn** *Pièce de 300 à 400 g*	**34,00 € le kg**
SF-14	***Boudin béarnais** à la viande-*Pièce de 400 à 500 g*	**13.50 € le kg**
SF-16	***Confit de porc**-poids à votre convenance *(longe de porc désossée, salée cuite à la graisse)*	**23,80 € le kg**
SF-17	***Foie gras de canard entier cuit au torchon** SV *Pièce de 300 à 400 g*	**111,80 € le kg**
SF-18	***Fromage des pyrénées pur brebis** *Morceaux coupés à votre convenance*	**25,50 € le kg**

*Ces produits doivent être conservés au réfrigérateur. Date limite de conservation sur l'emballage. * SV = sous vide

Produits en conserves à base de porc

REF	CONDITIONNE EN BOÎTE	Nbre parts	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX TTC/€
SC-2	**Pâté de campagne pur porc** *légèrement relevé*	4	190g	250g	**2,95 €**
SC-3	**Pâté de campagne pur porc** *légèrement relevé*	3	130g	175g	**2,30 €**
SC-5	**Pâté MANEX au piment d'Espelette (4%)** *piquant*	4	190g	250g	**3,40 €**
SC-6	**Graisserons de porc (ou chichons)**	4	190g	250g	**3,00 €**
SC-7	**Hure de porc (pâté de tête)**	4	190g	250g	**3,00 €**
SC-9	**Boudin du Béarn**	3	190g	250g	**3,00 €**
SC-10	**Jambonneau en gelée**	5	600g	710g	**9,00 €**
SC-11	**Langue de porc confite**	2	400g	500g	**6,80 €**
SC-12	**Confit de porc, longe**	6	800g	980g	**14,00 €**
SC-13	**Confit de porc, longe**	3	400g	500g	**8,00 €**
SC-14	**Saucisses confites (environ 10)**	6	800g	980g	**11,60 €**
SC-15	**Saucisses confites (environ 5)**	3	400g	500g	**6,50 €**

Confits de volaille

REF	CONDITIONNE EN BOÎTE	Nbre parts	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX TTC/€
CV-1	**Confit de canard,** *bidon de 10 cuisses*	10	4000g	4230g	**51,00 €**
CV-2	**Confit de canard**, *1 aile, 1 cuisse*	4	1200g	1500g	**22,00 €**
CV-3	**Confit de canard**, *2 cuisses*	2	800g	980g	**13,50 €**
CV-4	**Manchons confits de canard** *20 à 24pièces*	12	4000g	4230g	**31,00 €**
CV-5	**Manchons confits de canard**, *6 pièces*	3	800g	980g	**7,80 €**
CV-9	**Gésiers confits de canard**, *6 gésiers*	6	400g	500g	**8,80 €**
CV-10	**Gésiers confits de canard**, *3 gésiers*	3	200g	275g	**5.30 €**
CV-10b	**Graisse de canard**	10	650g	840g	**4.50 €**
CV-11	**Le 5eme quartier du canard**	4	650g	840g	**5.00€**

Les Foies Gras entiers et spécialités à base de Foie de canard

REF	CONDITIONNE EN BOÎTE OU EN BOCAL	Nbre parts	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX TTC/€
FG-1	**Foie gras de canard entier**, *en bocal*	4	190g	530g	**29.90 €**
FG-2	**Foie gras de canard entier**, *en bocal*	6	320g	770g	**48.50 €**
FG-3	**Foie gras de canard entier**, *en boîte*	3	130g	175g	**21,00 €**
FG-4	**Foie gras de canard entier**, *en boîte*	4	190g	250g	**29.90 €**
FG-5	**Foie gras de canard entier**, *en boîte*	6	380g	475g	**48,50 €**
SFG-1	**Délice de foie de canard**, *20% foie de canard*	4	190g	250g	**6,80 €**
SFG-2	**Pâté de foie de canard**, *50% foie de canard*	4	190g	250g	**11,50 €**
SFG-3	**Cou de canard farci**, *20% foie de canard*	4	380g	475g	**12,80 €**

Pâtés et Rillettes

REF	CONDITIONNE EN BOÎTE	Nbre parts	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX TTC/€
PR-1	Rillettes d'oie	4	190g	250g	5,20 €
PR-2	Rillettes d'oie	3	130g	175g	4,20 €
PR-3	Rillettes de lapin et de canard aux noix	3	130g	175g	3,70 €
PR-4	Graisserons de canard (chichons)	4	190g	250g	3,70 €
PR-5	Terrine au foie de volaille	4	190g	250g	3,20 €
PR-6	Pâté de canard	4	190g	250g	4,70 €
PR-8	Pâté de sanglier	4	190g	250g	4,70 €
PR-9	Terrine de chevreuil	4	190g	250g	4,70 €
PR-10	Pâté de palombe à l'Izarra	3	130g	175g	4,70 €
PR-12	Pâté de pintade aux olives	3	130g	175g	3,70 €

Les spécialités de la cuisine régionale

REF	CONDITIONNE EN BOÎTE	Nbre parts	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX TTC/€
CR-1	Tripes au jambon	4	800g	980g	12,00 €
CR-2	Tripes au jambon	2	400g	500g	6,80 €
CR-3	Cassoulet au confit de canard	4	800g	980g	13,70 €
CR-4	Cassoulet au confit de canard	2	400g	500g	7.30 €
CR-5	Salmis de palombe (2 palombes)	4	800g	980g	21,00 €
CR-6	Salmis de palombe (1 palombe)	2	600g	710g	11,50 €
CR-7	Confit de palombe (2 palombes)	2	800g	980g	19,00 €
CR-8	Confit de palombe (1 palombe)	1	600g	710g	10,00 €
CR-9	Haricots maïs du Béarn cuisinés	4	800g	980g	8,00 €
CR-10	Haricots maïs du Béarn cuisinés	2	400g	500g	4,80 €
CR-11	Piperade	4	800g	980g	8,00 €
CR-12	Piperade	2	400g	500g	4,80 €
CR-13	Garbure béarnaise (soupe paysanne)	4	800g	980g	9,50 €
CR-13b	Garbure béarnaise en bocal	10	1950g	3000g	23.60 €
CR-15	Civet de sanglier	4	800g	980g	24,00 €
CR-16	Civet de sanglier	2	400g	500g	13,00 €
CR-17	Daube de bœuf	4	800g	980g	9,50 €
CR-18	Daube de bœuf	2	400g	500g	5,50 €
CR-19	Ris de veau madère	2	400g	500g	28,90 €
CR-20	Blanquette de veau	4	800g	980g	15,00 €
CR-21	Blanquette de veau	2	400g	500g	8,00 €
CR-22	Cèpes	4	490g	770g	26,50 €
CR-23	Cèpes	2	235g	440g	14.70€
CR-24	Axoa de veau	2	400g	500g	9,50 €
CR-25	Axoa de veau	4	800g	980g	18,00 €

Quelques petits conseils et infos

Les foies gras, pâtés et rillettes se dégustent bien frais (à la température du puits, environ 8°).
Le foie gras, qu'il soit en boîte ou en bocal, est stérilisé et se conserve 4 ans à l'abri de la chaleur.
La graisse contenue dans les boîtes de confits peut être conservée (dans un bocal au réfrigérateur) pour cuisiner vos pommes de terre sautées.
Le magasin est ouvert toute l'année de 8h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Fermé le lundi. Ouvert le dimanche matin en juillet et août.

Les colis conserves : une gourmandise à offrir

Les boîtes qui « conserves » :

-une Rillettes de lapin et canard aux noix 130g
-un pâté de campagne 190g
-un pâté Manex au piment d'Espelette 190g
-un graisserons de porc 190g
-un graisserons de canard 190g
-une Rillettes d'oie 190g
-une terrine au foie de volaille 190g
-une Hure de porc 190g
-un boudin du Béarn 190g
-un délice au foie de canard (20% foie de canard) 190g
-un pâté de canard 190g
-un pâté de pintade aux olives 130g
-un pâté de palombe à l'Izarra 130g

Poids total 3kg **51€**

Pour un hiver rigoureux :

-une Garbure 800g
-un Confit de Porc 400g
-un Confit de Canard 2 cuisses 800g
-une Saucisse confite 400g
-une Blanquette de veau 400g
-une daube de bœuf 400g
-un Cassoulet 400g
-un Haricot Mais 400g

Poids total 5kg **64.50€**

Confiez vous !

-une langue de porc confite
-des gésiers de canard confit (6pièces)
-des manchons de canard confit (6 pièces)
-un confit de porc 800g
-un confit de canard 2 cuisses 800g
-une saucisses confites (10 pièces) 800g
-un confit de palombe 2 palombes 800g

Poids total 5,5kg **81.50€**

Sauce qui peut :

-une daube de bœuf 800g
-un civet de sanglier 800g
-un axoa de veau 800g
-un salmis de palombes (2 palombes) 800g
-une blanquette de veau 800g
-une tripes maison 800g

Poids total 6kg **99.50€**

*Si ces colis font l'objet d'une commande unique, veuillez tenir compte du poids total+500g d'emballage pour calculer les frais de port. * Selon stock disponible

LES CAISSETTES DE VIANDE FRAÎCHE

Le Sud-Ouest est une région riche et reconnue pour sa gastronomie. Nous travaillons avec des éleveurs locaux qui produisent du bétail de qualité, la Blonde de chez nous et le porc MANEX.

LES CAISSETTES DE 5 KG
de
BŒUF, VEAU, PORC, GRILLADES et AGNEAU

La caissette de bœuf (de la vrai blonde de chez nous)

- 1kg de rôti de bœuf
- 1kg d'entrecôte
- 1kg de faux-filet ou rumsteack
- 1kg de steacks extra
- 1kg de bourguignon

90,60€
(soit 18.12€ le kg)

La caissette de veau (encore du beau blond)

- 1kg d'escalopes
- 1kg de rôtis
- 1kg de tendrons
- 1kg de sauce
- 1 kg de côtelettes

82,90€
(soit 16.58€ le kg)

La caissette de porc MANEX (un gros cochon né et élevé au pays basque)

- 1kg de saucisses
- 1kg de côtelettes
- 1kg de rôti longe
- 1kg de poitrine fraîche tranchée
- 1kg de chipolatas

54,80€
(soit 10.96€ le kg)

La caissette de grillades (Pour des barbecues gourmands)

- 1kg de chipolatas
- 1kg de merguez
- 1kg de côtes de porc coupées
- 1kg de poitrine de porc tranchée
- 1kg de steacks extra

62,90€
(soit 12.58€ le kg)

La caissette d'agneau (les saveurs pyrénéennes)

- 1kg de côtelettes
- 2kg de tranches de gigot
- 1kg d'épaule tranchée
- 1kg de sauté (souris, collier, poitrine)

79,70€
(soit 15.94€ le kg)

NOUS NE PRATIQUONS PAS D'EXPEDITIONS POUR CES CAISSETTES

Ces caissettes sont disponibles et à enlever sur place au magasin, ainsi que sur la foire de Bordeaux.

Conditions Générales de vente

Toute commande implique l'acceptation de nos conditions générales de vente ci-après.

La commande : à adresser par courrier postal au moyen du **bon de commande ci-joint exclusivement** ou par courrier électronique **en numérisant le bon de commande**. La signature de l'acheteur est obligatoire pour valider le bon de commande.

Livraison : par poste en COLLISSIMO
Délai de livraison : 48h garanti par le service Collissimo
La SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS n'est pas responsable d'un éventuel dépassement du délai de livraison en cas de grève des transports ou des services postaux.
Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Il appartient à l'acheteur d'effectuer toutes vérifications extérieures et intérieures du ou des colis et de faire toutes réserves à l'arrivée de nos marchandises en présence du préposé au transport.
En cas de dommages, l'acheteur se doit de formuler des **réserves écrites** précises sur le récépissé original et de les confirmer à la SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS par lettre recommandée

L'expédition : franco de port, pour toute commande égale ou supérieure à 290 € à une même adresse, en France métropolitaine.
Nos prix s'entendent TTC départ Navarrenx.

Frais de port :
jusqu'à 4 kg : 14 €
jusqu'à 6 kg : 18 €
jusqu'à 10 kg : 25 €
jusqu'à 15 kg : 29 €
jusqu'à 20 kg : 32 €
jusqu'à 25 kg : 36 €
jusqu'à 30 kg : 40 €
NOTA : Les frais d'expédition comprennent l'emballage, la manutention et les frais postaux. Pour calculer le poids de votre colis, additionnez les poids bruts des boîtes de conserves.
Pour les autres produits, tenez compte du poids commandé, **plus 500g d'emballage.**

Conditions de règlement :
-par chèque libellé à SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS à la commande en cas de commande postale.
-par chèque libellé à SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS à réception de la facture en cas de commande par courrier électronique.
En cas de non paiement de nos factures à la date fixée, les sommes dues porteront intérêt de retard au taux des avances de la Banque de France majoré de 2 points.

Délai de conservation : pour les boîtes, voir la date de consommation inscrite sur le couvercle. Pour les produits de charcuterie, voir la date de l'étiquette des sacs sous vide. Pour les jambons secs avec os jusqu'à 6 mois dans un sac contre les mouches, en suspend dans un endroit sec et aéré.

BON DE COMMANDE

SI YOU TY BAÜ
CASAMAYOU
CHARCUTIER - CONSERVEUR
70, rue St Germain
64190 Navarrenx
Tél: 05 59 66 50 88
www.casamayou.com

Le…………………………….

Adresse de livraison	Adresse de facturation
Nom	Nom
Adresse	Adresse
Code postal	Code postal
Localité	Localité
N°digicode	N°digicode
Tél	Tél

DESIGNATION	Réf.	Quantité	Poids brut	Prix Unitaire Prix au Kg	Montant

Règlement par chèque uniquement, joint à la commande
et libellé à « SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS »
Signature du client :

Total	
Port	
Net à payer	