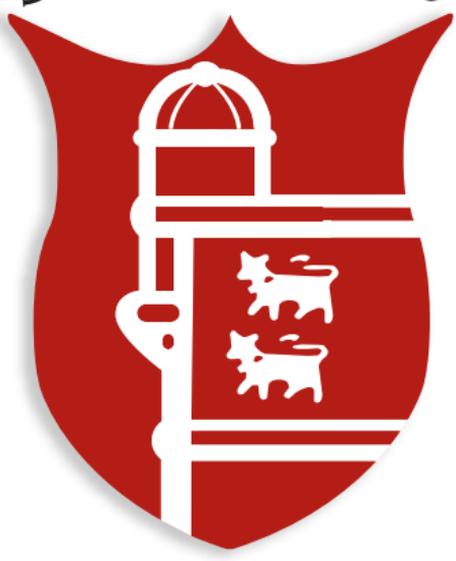


Depuis 1953,
tout est fait maison
même certains collaborateurs...

SI YOU TY BAÜ



CASAMAYOU

CHARCUTIER - CONSERVEUR

DEPUIS 1953

70, RUE SAINT GERMAIN

64190 NAVARRENX

Tél. 05 59 66 50 88

jp.casamayou@orange.fr

www.casamayou.com



Charcuterie CASAMAYOU & FILS



Tarif octobre 2022 (annule le précédent)

Le Jambon MANEX : 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.

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU KG
JM-1	Jambon MANEX entier avec os <i>Pièce de 10 à 14 kg (16 mois de sèche)</i>	20,20 € / kg
JM-2	Jambon MANEX entier désossé SV <i>Pièce de 8 à 10 kg</i>	25,50 € / kg
JM-3	1/2 jambon MANEX désossé SV <i>Pièce de 4 à 5 kg</i>	26,50 € / kg
JM-4	1/4 jambon MANEX désossé SV <i>Pièce de 2 à 2,5 kg</i>	27,50 € / kg
JM-5	Jambon MANEX en tranches SV <i>(préciser le nombre de tranches, minimum 3)</i>	47,50 € / kg
JM-6	Coppa morceaux de 500g	42,00 € / kg
JM-7	Coppa tranchée en sachet de 100g	5,80 € / 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

SF-6	Ventrèche plate salée et séchée <i>Pièce 3 à 5 kg</i>	14,40 € / kg
SF-6B	Ventrèche plate tranchée <i>(SV minimum 6)</i>	19,60 € / kg
SF-7	Ventrèche roulée légèrement aillée et pimenton doux - <i>Pièce 3 à 4 kg</i>	16,50 € / kg
SF-7B	Ventrèche roulée en tranches <i>(SV minimum 6)</i>	21,70 € / kg
SF-8	Saucisse sèche <i>Pièce 200 à 300 g</i>	26,50 € / kg
SF-9	Saucisson pur porc très maigre <i>Pièce 200 à 300 g</i>	30,50 € / kg
SF-9B	Saucisson pur porc « cular » extra maigre <i>Pièce 800 g à 1 kg</i>	30,50 € / kg
SF-10	Saucisson de canard - 250 g environ <i>(70% maigre de canard-30 % viande de porc)</i>	40,00 € / kg
SF-11	Saucisette sèche apéritif <i>(légèrement pimentée)</i> <i>Petit fagot de 4 saucisettes – Pièce de 150 à 200g</i>	27,50 € / kg
SF-12	Chorizo long « cular », doux ou piquant <i>Pièce de 800g à 1 kg</i>	26,00 € / kg
SF-13	*Véritable andouille sèche du Béarn <i>Pièce de 300 à 400 g</i>	37,70 € / kg
SF-14	*Boudin béarnais à la viande <i>Pièce de 400 à 500 g</i>	14,60 € / kg
SF-16	*Confit de porc - poids à votre convenance <i>(longe de porc désossée, salée cuite à la graisse)</i>	25,20 € / kg
SF-17	*Foie gras de canard entier cuit au torchon SV - <i>Pièce de 300 à 400 g</i>	118,50 € / kg
SF-18	*Fromage des pyrénées pur brebis <i>Morceaux coupés à votre convenance</i>	29,00 € / kg

Produits en conserves à base de porc

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
SC-2	Pâté de campagne pur porc <i>légèrement relevé</i>	190g	250g	17,37 €	3,30 €
SC-3	Pâté de campagne pur porc <i>légèrement relevé</i>	130g	175g	20,76 €	2,70 €
SC-5	Pâté MANEX au piment d'Espelette (4%) piquant	190g	250g	20,53 €	3,90 €
SC-6	Graissérons de porc (ou chichons)	190g	250g	18,42 €	3,50 €
SC-7	Hure de porc (pâté de tête)	190g	250g	18,42 €	3,50 €
SC-9	Boudin du Béarn	190g	250g	18,42 €	3,50 €
SC-10	Jambonneau en gelée	600g	710g	16,66 €	10,00 €
SC-11	Langue de porc confite	400g	500g	19,00 €	7,60 €
SC-12	Confit de porc, longe	800g	980g	19,12 €	15,30 €
SC-13	Confit de porc, longe	400g	500g	22,50 €	9,00 €
SC-14	Saucisses confites (environ 10)	800g	980g	16,25 €	13,00 €
SC-15	Saucisses confites (environ 5)	400g	500g	18,75 €	7,00 €

Pâtés et Rillettes

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
PR-1	Rillettes d'oie	190g	250g	32,60 €	6,20 €
PR-2	Rillettes d'oie	130g	175g	40,00 €	5,20 €
PR-4	Graissérons de canard (chichons)	190g	250g	23,68 €	4,50 €
PR-5	Terrine au foie de volaille	190g	250g	18,42 €	3,50 €
PR-6	Pâté de canard	190g	250g	27,89 €	5,30 €
PR-8	Pâté de sanglier	190g	250g	24,73 €	4,70 €

Les Foies Gras & spécialités à base de Foie de canard

FG-1	Foie gras de canard entier, en bocal	190g	530g	184 €	35,00 €
FG-2	Foie gras de canard entier, en bocal	320g	770g	176 €	56,00 €
FG-3	Foie gras de canard entier, en boîte	130g	175g	192 €	25,00 €
FG-4	Foie gras de canard entier, en boîte	190g	250g	184 €	35,00 €
FG-5	Foie gras de canard entier, en boîte	380g	475g	175 €	56,00 €
SFG-1	Délice de foie de canard, 20% foie de canard	190g	250g	39,50 €	7,50 €
SFG-2	Pâté de foie de canard, 50% foie de canard	190g	250g	65,80 €	12,00 €

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

* SV = sous vide

Confits de volaille

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
CV-2	Confit de canard (1 aile, 1 cuisse)	1200g	1500g	21,09 €	25,30 €
CV-3	Confit de canard, 2 cuisses	800g	980g	19,38 €	15,50 €
CV-5	Manchons confits de canard, 6 pièces	800g	980g	17,25 €	9,80 €
CV-9	Gésiers confits de canard, 6 gésiers	400g	500g	25,00 €	10,00 €
CV-10	Gésiers confits de canard, 3 gésiers	200g	275g	30,00 €	6,00 €
CV-10b	Graisse de canard	650g	840g	8,46 €	5,50 €

Les spécialités de la cuisine régionale

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
CR-1	Tripes au jambon	800g	980g	15,00 €	12,00 €
CR-2	Tripes au jambon	400g	500g	17,00 €	6,80 €
CR-3	Cassoulet au confit de canard	800g	980g	18,25 €	14,60 €
CR-4	Cassoulet au confit de canard	400g	500g	19,50 €	7,80 €
CR-5	Salmis de palombe (2 palombes)	800g	980g	30,00 €	24,00 €
CR-6	Salmis de palombe (1 palombe)	600g	710g	31,25 €	12,50 €
CR-7	Confit de palombe (2 palombes)	800g	980g	27,50 €	22,00 €
CR-8	Confit de palombe (1 palombe)	600g	710g	30,00 €	12,00 €
CR-9	Haricots maïs du Béarn cuisinés	800g	980g	11,25 €	9,00 €
CR-10	Haricots maïs du Béarn cuisinés	400g	500g	13,75 €	5,50 €
CR-11	Piperade	800g	980g	11,25 €	9,00 €
CR-12	Piperade	400g	500g	13,75 €	5,50 €
CR-13	Garbure béarnaise (soupe paysanne)	800g	980g	11,87 €	9,50 €
CR-14	Garbure béarnaise en bocal	1300g	2000g	11,80 €	23,60 €
CR-15	Garbure béarnaise en bocal	1950g	3000g	10,50 €	31,50 €
CR-16	Velouté de citrouille	840g	980g	5,95 €	5,00 €
CR-17	Daube de bœuf	800g	980g	12,50 €	10,00 €
CR-18	Daube de bœuf	400g	500g	15,00 €	6,00 €
CR-19	Ris de veau madère	400g	500g	73,25 €	29,50 €
CR-20	Blanquette de veau	800g	980g	19,37 €	15,50 €
CR-21	Blanquette de veau	400g	500g	21,25 €	8,50 €
CR-22	Asperges blanches des landes en bocal	620g	1430g	25,81 €	16,00 €
CR-23	Velouté d'asperges blanches des landes	950g	1330g	12,63 €	12,00 €
CR-24	Axoa de veau	400g	500g	23,75 €	9,50 €
CR-25	Axoa de veau	800g	980g	22,50 €	18,00 €

Les colis conserves : une gourmandise à offrir

Les boîtes qui « conserves »

- un pâté de campagne 190g
- un pâté Manex au piment d'Espelette 190g
- un graissérons de porc 190g
- un graissérons 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 paté de foie de canard (50 % foie de canard) 190g



Poids total 3 kg 52,20 €

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 5 kg 68.80 €

Confiez vous !

- une langue de porc confite
- des gésiers de canard confit (6 pièces)
- 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, 5 kg 93.20 €

Sauce qui peut

- une daube de bœuf 800g
- un axoa de veau 800g
- un salmis de palombes (2 palombes) 800g
- une blanquette de veau 800g
- une tripes maison 800g
- un cassoulet au confit de canard 800g



Poids total 6 kg 94,10 €

* 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 BŒUF, VEAU, PORC, GRILLADES & AGNEAU

LA CAISSETTE DE BŒUF

(de la vrai blonde de chez nous)

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

95,00€
(soit 19.00€ le kg)

LA CAISSETTE DE VEAU

(encore du beau blond)

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

87,00€
(soit 17.40€ le kg)

LA CAISSETTE DE PORC MANEX

(un gros cochon né et élevé au pays basque)

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

58,00€
(soit 11.60€ le kg)

LA CAISSETTE DE GRILLADES

(Pour des barbecues gourmands)

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

65,00€
(soit 13.00€ le kg)

LA CAISSETTE D'AGNEAU

(les saveurs pyrénéennes)

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

84,00€
(soit 16.80€ 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.

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 15h à 19h. Fermé le lundi. Ouvert le dimanche matin en juillet et août.

