



TOUJOURS UN TERROIR DE BONNE NATURE

TARIFS NOVEMBRE 2021



INGRÉDIENTS, SAVOIR-FAIRE, EXIGENCE...

Ici, au cœur du Sud-Ouest, la gastronomie ne fait pas de manières. Dans une ambiance conviviale, elle s'invite à l'improviste, on rajoute une table et chacun se partage ses saveurs franches avec envie et bonne humeur.

Ici, manger c'est faire honneur aux produits qui se sont épanouis sous le soleil de la région et aux hôtes qui les ont cuisinés.

Ici, les secrets de préparation et les recettes de famille se transmettent de père en fils comme de précieux trésors, et quoi de plus normal puisque le terroir regorge de merveilles.

C'est en tout cas ainsi, depuis 1946, que l'on parle cuisine chez les BIRABEN. D'année en année, de générations en nouvelles tendances, cette grande tribu de gourmands-gourmets a étoffé sa gamme de plats cuisinés sans jamais faillir à la tradition, leur savoir-faire faisant aujourd'hui référence en terme de qualité.

Poussez la porte de la cuisine familiale, installez-vous près des fourneaux et laissez-vous séduire par les savoureuses préparations de ces amoureux du goût. Il ne vous restera plus qu'à mettre le couvert!

Bonne visite et bon appétit.



BIENVENUE
EN TERRE
DE SAVEURS

A black and white photograph of a hand, positioned at the top right of the page, sprinkling a fine stream of salt downwards. The salt particles are captured in mid-air, creating a vertical trail of white specks against the dark background. The hand is shown from the side, with the thumb and index finger slightly curled, as if holding a small amount of salt.

Foies Gras de Canard _____	p. 6 et 7
Confits _____	p. 8
Autour de l'Oie _____	p. 9
Plats Cuisinés _____	p. 10 et 11
Accompagnements _____	p. 12 et 13
Pâtés _____	p. 14 et 15
Rillettes et Terrines _____	p. 16
La gamme Bio _____	p. 19
Les Médailles _____	p. 20
Les Coffrets Cadeaux _____	p. 21 à 23
Les Ingrédients _____	p. 24 à 27

UNE PARTITION FAMILIALE

1948

Odette et Joseph BIRABEN se marient et décident de vivre leur grand amour -du goût- en cuisine.

De leur passion naît la **Maison BIRABEN**.

Ils sillonnent leur région à la recherche des meilleurs produits pour préparer leurs spécialités.

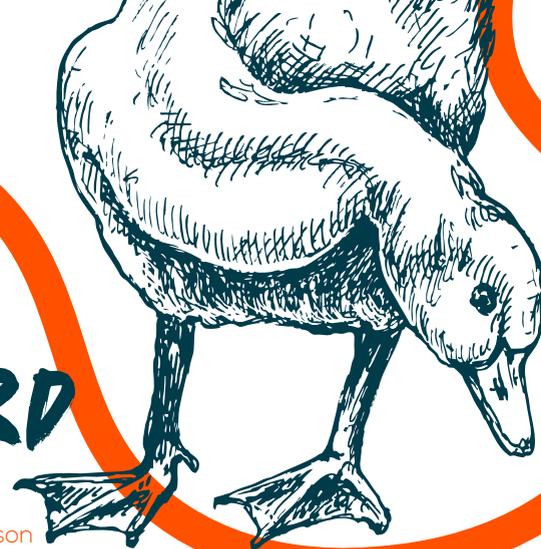
Vingt ans plus tard, leur fils Jean et sa femme Dany reprennent le flambeau sans jamais perdre la flamme.

Aujourd'hui, avec Pierre et Cyrille, les gènes de l'art culinaire subsistent toujours dans la famille, dont l'unique ambition est de perpétuer la tradition gastronomique du Sud-Ouest, tout en l'enrichissant de nouvelles créations.

Chez les BIRABEN, les plaisirs de la table seront toujours au (bon) goût du jour.



FOIES GRAS DE CANARD



Apprécié pour la franchise de son goût, le foie gras de canard symbolise pour beaucoup de gastronomes le summum du chic.

Il n'en est pas pour autant devenu snob, et se laisse apprécier de multiples façons, sur pain de campagne grillé comme sur canapés raffinés. Parfait pour chaque moment de convivialité gourmande!

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST			
4044	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Boîte	180g	108,89 € 19,60 €
4046	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Boîte	380g	100,79 € 38,30 €
4360	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Bocal	90g	115,56 € 10,40 €
4346	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Bocal	130g	114,62 € 14,90 €
4340	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Bocal	180g	110,00 € 19,80 €
4341	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Bocal	320g	108,75 € 34,80 €
4342	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest Bocal	500g	97,40 € 48,70 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU PIMENT BÉARNAIS FUMÉ			
4475	Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé Bocal	180g	120,00 € 21,60 €
4476	Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé Bocal	320g	118,75 € 38,00 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT			
Date limite de consommation: maximum 6 mois.			
4359	Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest Bocal	90g	125,56 € 11,30 €
4333	Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest Bocal	130g	124,62 € 16,20 €
4336	Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest Bocal	180g	120,00 € 21,60 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER POCHE MI-CUIT DU SUD-OUEST			
Date limite de consommation: maximum 60 jours.			
3780	Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit du Sud-Ouest Sous vide	300g	106,67 € 32,00 €
3781	Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit du Sud-Ouest Sous vide	500g	102,00 € 51,00 €



LES INGRÉDIENTS P.24

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT			
Date limite de consommation: maximum 6 mois.			
3105	Terrine de Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	200g	103,25 € 20,65 €
3186	Terrine de Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	400g	91,00 € 36,40 €
3175	Terrine de Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	1000g	80,00 € 80,00 €
3106	Terrine de Foie Gras de Canard Entier au Jurançon IGP Sud-Ouest	200g	103,25 € 20,65 €
3180	Terrine de Foie Gras de Canard Entier au Jurançon IGP Sud-Ouest	400g	91,00 € 36,40 €
3181	Terrine de Foie Gras de Canard Entier au Jurançon IGP Sud-Ouest	1000g	80,00 € 80,00 €
3196	Terrine de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	200g	108,75 € 21,75 €
3197	Terrine de Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	400g	97,50 € 39,00 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
SPÉCIALITÉS DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT			
Date limite de consommation: maximum 6 mois.			
3107	Spécialités de Foie Gras de Canard aux piquillos	200g	103,25 € 20,65 €
3179	Spécialités de Foie Gras de Canard aux piquillos	400g	91,00 € 36,40 €
3177	Spécialités de Foie Gras de Canard aux piquillos	1000g	80,00 € 80,00 €
3188	Spécialités de Foie Gras de Canard aux figues	200g	108,75 € 21,75 €
3190	Spécialités de Foie Gras de Canard aux figues	400g	97,50 € 39,00 €
3184	Spécialités de Foie Gras de Canard aux litchis et à la vanille	200g	108,75 € 21,75 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
TERRINE GOURMANDE D'ODIXAR			
3119	Terrine gourmande d'Odixar (Mille-feuille de Canard)	200g	54,50 € 10,90 €
3118	Terrine gourmande d'Odixar (Mille-feuille de Canard)	450g	51,55 € 23,20 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST			
4217	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Bocal	180g	63,33 € 11,40 €
4184	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Boîte	65g	73,85 € 4,80 €
4185	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Boîte	90g	73,33 € 6,60 €
4124	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Boîte	120g	68,33 € 8,20 €
4320	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Boîte	180g	58,33 € 10,50 €
4133	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Boîte	380g	48,42 € 18,40 €
4134	Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest Boîte	780g	42,69 € 33,30 €

Transport spécial À conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°

CONFITS



Envie de servir à vos invités un plat typique aux saveurs fondantes, sans avoir à passer 24h en cuisine ? Avec nos recettes gourmandes, c'est comme si c'était fait ! Spécialité culinaire incontournable du Sud-Ouest de la France, la chair tendre de la volaille fera le bonheur des grands gourmands.

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

CANARD EN CONFIT AU SEL GUÉRENDE

Boîte

4004	1 Aile et 1 Cuisse IGP Sud-Ouest	Boîte	1380g	15,94 €	22,00 €
4910	1 Aile IGP Sud-Ouest	Boîte	1350g	13,78 €	18,60 €
4146	2 Cuisses IGP Sud-Ouest	Boîte	765g	14,77 €	11,30 €
4291	4 Cuisses IGP Sud-Ouest	Boîte	1350g	12,59 €	17,00 €
4290	8 Manchons IGP Sud-Ouest	Boîte	1350g	8,89 €	12,00 €
4005	Manchons IGP Sud-Ouest	Boîte	930g	9,68 €	9,00 €
4911	Ailerons	Boîte	930g	6,77 €	6,30 €

GÉSÍERS EN CONFIT AU SEL DE GUÉRENDE

4006	Gésiers de Canard	Boîte	400g	19,75 €	7,90 €
4014	Gésiers de Canard	Boîte	4000g	14,00 €	56,00 €

Bocal

4025	2 Cuisses IGP Sud-Ouest	Bocal	720g	16,67 €	12,00 €
4287	Magret de canard en confit	Bocal	550g	22,86 €	12,80 €
4024	1 Aile IGP Sud-Ouest	Bocal	720g	19,02 €	13,70 €

GRAISSE DE CANARD

4347	Graisse de Canard	Bocal	500g	10,00 €	5,00 €
4091	Graisse de Canard	Boîte	720g	8,05 €	5,80 €
4092	Graisse de Canard	Boîte	3500g	5,14 €	18,00 €

POULE EN CONFIT AU SEL DE GUÉRENDE

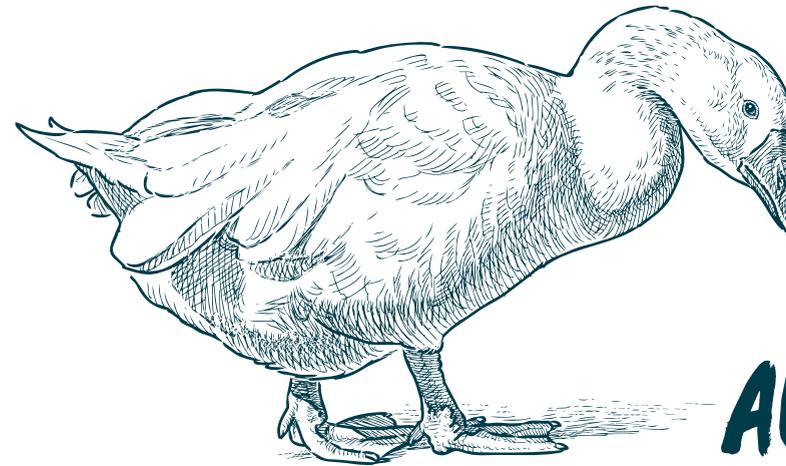
4147	2 Cuisses	Boîte	765g	9,28 €	7,10 €
------	-----------	-------	------	--------	---------------

COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD

4173	Cou de Canard farci	Boîte	380g	31,58 €	12,00 €
------	---------------------	-------	------	---------	----------------

GRANDS CONDITIONNEMENTS CONFITS

4010	12 Cuisses de Canard IGP Sud-Ouest	Boîte	3825g	11,76 €	45,00 €
4013	25 Manchons de Canard IGP Sud-Ouest	Boîte	3825g	8,37 €	32,00 €
4123	Gésiers de Dinde	Boîte	3825g	8,10 €	31,00 €
4247	Gésiers de Dinde émincés	Boîte	3825g	10,98 €	42,00 €
4119	12 Cuisses de Poule	Boîte	3825g	7,84 €	30,00 €



AUTOUR DE L'OIE

Laissez-vous charmer par la saveur subtile du foie gras d'oie préparé dans la famille grâce à une méthode exclusive. Un produit incomparable, qui enchantera les papilles des amateurs de saveurs nuancées qui s'éternisent sur le palais avec douceur et subtilité.

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

FOIE GRAS D'OIE ENTIER

4049	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	90g	216,67 €	19,50 €
4140	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	130g	215,38 €	28,00 €
4054	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	180g	211,11 €	38,00 €
4056	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	320g	181,25 €	58,00 €
4057	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	500g	160,00 €	80,00 €

TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT

Date limite de consommation: maximum 6 mois.

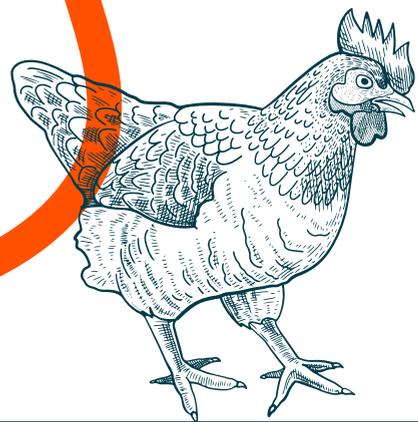
3103	Terrine de Foie Gras d'Oie entier au naturel	200g	200,00 €	40,00 €
3182	Terrine de Foie Gras d'Oie entier au naturel	400g	195,00 €	78,00 €

OIE EN CONFIT AU SEL DE GUÉRENDE

4135	2 Cuisses	Bocal	900g	15,78 €	14,20 €
------	-----------	-------	------	---------	----------------

Pour accompagner le Foie Gras de Canard et d'Oie : CONFIT DE VIN DE JURANÇON

4830	Confit de Vin de Jurançon	Bocal	45g	55,56 €	2,50 €
4831	Confit de Vin de Jurançon	Bocal	100g	50,00 €	5,00 €



PLATS CUISINÉS

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

Autour de la volaille

GARBURE BÉARNAISE

4088	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	4 parts	Boîte	1000g	9,30 €	9,30 €
4170	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	3 parts	Bocal	720g	10,97 €	7,90 €
4403	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	6 parts	Bocal	1485g	9,36 €	13,90 €

GARBURE AU JAMBON DU PAYS

4163	Garbure au Jambon du Pays	3 parts	Bocal	720g	10,83 €	7,80 €
4404	Garbure au Jambon du Pays	6 parts	Bocal	1485g	8,42 €	12,50 €

CASSOULET AU CANARD CONFIT

4100	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	1 part	Boîte	400g	13,00 €	5,20 €
4082	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	2 parts	Boîte	840g	11,90 €	10,00 €
4080	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	3 parts	Boîte	1480g	9,25 €	13,70 €
4164	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	2 parts	Bocal	780g	10,38 €	8,10 €
4855	Cassoulet au Magret de Canard confit	1 part	Bocal	380g	14,73 €	5,60 €

CASSOULET AUX HARICOTS TARB AIS

4603	Cassoulet aux Haricots Tarbais et Manchons de Canard confits	2 parts	Bocal	780g	14,74 €	11,50 €
4620	Cassoulet Renaissance au Foie de Canard	2 parts	Bocal	1000g	20,40 €	20,40 €

COQ AU VIN

4609	Coq au vin	3 parts	Boîte	840g	12,50 €	10,50 €
4159	Coq au vin	2 parts	Bocal	380g	17,37 €	6,60 €
4167	Coq au vin	3 parts	Bocal	720g	14,31 €	10,30 €

POULE AU POT

4095	Poule au Pot	2 parts	Bocal	1000g	12,00 €	12,00 €
4102	Poule au Pot	6 parts	Bocal	2800g	12,00 €	33,60 €

POULET BASQUAISE

4197	Poulet Basquaise	2 parts	Bocal	720g	13,61 €	9,80 €
------	------------------	---------	-------	------	---------	---------------

CHOU FARCI

4169	Chou farci	2 parts	Bocal	380g	14,74 €	5,60 €
------	------------	---------	-------	------	---------	---------------

CANARD À L'ORANGE

4857	Canard à l'orange	2 parts	Bocal	380g	16,44 €	6,25 €
4858	Canard à l'orange	3 parts	Bocal	720g	14,86 €	10,70 €

PINTADE AUX CHAMPIGNONS

4311	Pintade aux champignons	2 parts	Bocal	380g	16,05 €	6,10 €
4198	Pintade aux champignons	3 parts	Bocal	720g	13,75 €	9,90 €

Imaginez vos amis ou votre famille rassemblés autour d'une table, portés par une ambiance festive... Quoi de mieux pour accompagner ce moment que de bons petits plats cuisinés ? Blanquette de veau, cassouade aux lentilles ou encore un coq au vin. Laissez votre gourmandise choisir et préparez-vous à régaler vos convives.



Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

CASSOULADE AUX LENTILLES

4145	Cassouade aux Lentilles	1 part	Boîte	400g	13,00 €	5,20 €
4306	Cassouade aux Lentilles	2 parts	Bocal	780g	10,38 €	8,10 €
4856	Cassouade aux Lentilles et Magret de Canard confit	1 part	Bocal	380g	14,73 €	5,60 €

Autour du cochon

SAUCISSES DE PORC CONFITES

4202	Saucisses confites	3 parts	Boîte	765g	11,76 €	9,00 €
4869	Saucisses confites	3 parts	Bocal	710g	12,54 €	8,90 €

CONFIT DE PORC

4112	Confit de Porc	4 parts	Boîte	765g	19,61 €	15,00 €
4180	Confit de Porc	2 parts	Bocal	350g	21,71 €	7,60 €

JAMBONNEAU

4339	Jambonneau	1 part	Bocal	180g	17,22 €	3,10 €
4335	Jambonneau	2 à 3 parts	Bocal	350g	14,86 €	5,20 €

AXOA DE PORC (émincé de Porc cuisiné)

4195	Axoa de Porc	3 parts	Bocal	720g	17,64 €	12,70 €
------	--------------	---------	-------	------	---------	----------------

Autour du bœuf et du veau

AXOA DE VEAU (émincé de Veau cuisiné)

4188	Axoa de Veau	3 parts	Boîte	800g	20,38 €	16,30 €
4175	Axoa de Veau	6 parts	Boîte	1480g	19,93 €	29,50 €
4150	Axoa de Veau	2 parts	Bocal	380g	23,68 €	9,00 €
4151	Axoa de Veau	3 parts	Bocal	720g	22,22 €	16,00 €

DAUBE BÉARNAISE

4610	Daube béarnaise	3 parts	Boîte	765g	13,73 €	10,50 €
4294	Daube béarnaise	2 parts	Bocal	380g	17,63 €	6,70 €
4293	Daube béarnaise	3 parts	Bocal	720g	14,17 €	10,20 €

TRIPES CUISINÉES

4851	Tripes cuisinées	2 parts	Bocal	380g	11,84 €	4,50 €
4270	Tripes cuisinées	3 parts	Bocal	720g	10,42 €	7,50 €

RIS DE VEAU

4331	Ris de veau et sa sauce au Foie Gras et Cèpes		Bocal	550g	60,91 €	33,50 €
------	---	--	-------	------	---------	----------------

BLANQUETTE DE VEAU

4304	Blanquette de veau	2 parts	Bocal	380g	26,05 €	9,90 €
4300	Blanquette de veau	3 parts	Bocal	720g	23,19 €	16,70 €

Autour du gibier

SALMIS DE PALOMBES

4162	Salmis de Palombes	1 part	Bocal	380g	23,95 €	9,10 €
4168	Salmis de Palombes	2 parts	Bocal	720g	21,53 €	15,50 €
4608	Salmis de Palombes	2 parts	Boîte	765g	20,26 €	15,50 €

ACCOMPAGNEMENTS



Parfois pour mettre en valeur vos viandes et foie gras, ils n'ont pas leur pareil pour garantir l'harmonie d'une préparation. Les haricots cuisinés par exemple, mijotés comme on les aime dans le Béarn, feront merveille en compagnie de vos confits, gigots d'agneau ou viandes rôties. Un petit plus qui ne laissera personne indifférent!

Code	Dénomination		Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	--	------------	----------

Les Accompagnements

HARICOTS CUISINÉS

4083	Haricots cuisinés	2 parts	Boîte	410g	6,46 €	2,65 €
4084	Haricots cuisinés	4 parts	Boîte	800g	5,63 €	4,50 €
4863	Haricots cuisinés	2 parts	Bocal	400g	6,88 €	2,75 €
4165	Haricots cuisinés	4 parts	Bocal	770g	5,84 €	4,50 €

HARICOTS MAÏS CUISINÉS

4867	Haricots Maïs cuisinés	2 parts	Bocal	400g	10,25 €	4,10 €
4865	Haricots Maïs cuisinés	4 parts	Bocal	770g	8,96 €	6,90 €

HARICOTS TARBAIS CUISINÉS

4864	Haricots Tarbais cuisinés	2 parts	Bocal	400g	11,50 €	4,60 €
4604	Haricots Tarbais cuisinés	4 parts	Bocal	770g	10,26 €	7,90 €

PIPERADE BASQUAISE

4327	Piperade Basquaise	2 parts	Boîte	400g	7,50 €	3,00 €
4111	Piperade Basquaise	4 parts	Boîte	750g	7,07 €	5,30 €
4860	Piperade Basquaise	2 parts	Bocal	375g	8,00 €	3,00 €
4866	Piperade Basquaise	4 parts	Bocal	730g	7,67 €	5,60 €

LENTILLES CUISINÉES

4332	Lentilles cuisinées	2 parts	Boîte	400g	6,63 €	2,65 €
4085	Lentilles cuisinées	4 parts	Boîte	820g	5,49 €	4,50 €
4862	Lentilles cuisinées	2 parts	Bocal	400g	6,88 €	2,75 €
4307	Lentilles cuisinées	4 parts	Bocal	770g	5,84 €	4,50 €

RATATOUILLE

4275	Ratatouille	4 parts	Bocal	730g	9,52 €	6,95 €
------	-------------	---------	-------	------	--------	---------------

LES INGRÉDIENTS P.27

Quoi de mieux qu'une subtile sauce au poivre vert pour agrémenter vos recettes personnelles? Ou encore des cèpes cuisinés pour aromatiser vos petits plats? Lancez-vous et surprenez votre entourage en donnant à vos préparations de nouvelles couleurs gourmandes.



Code	Dénomination		Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	--	------------	----------

Sauces et Cèpes cuisinés

SAUCES

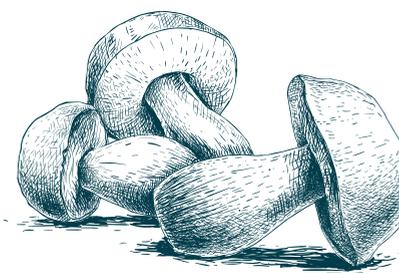
4089	Sauce Périgieuse aux Truffes et au Foie de Canard	Boîte	125g	48,00 €	6,00 €
4099	Sauce Poivre vert	Boîte	125g	28,00 €	3,50 €
4204	Sauce Béarnaise	Bocal	160g	31,25 €	5,00 €
4276	Sauce Bolognaise	Bocal	380g	17,10 €	6,50 €

CÈPES CUISINÉS

4103	Têtes de Cèpes	Bocal	400g	56,50 €	22,60 €
4039	Jambes et Morceaux	Boîte	280g	38,93 €	10,90 €
4104	Jambes et Morceaux	Boîte	490g	40,61 €	19,90 €
4029	Jambes et Morceaux	Bocal	390g	51,03 €	19,90 €

GRANDS CONDITIONNEMENTS PLATS CUISINÉS

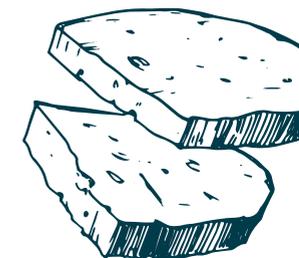
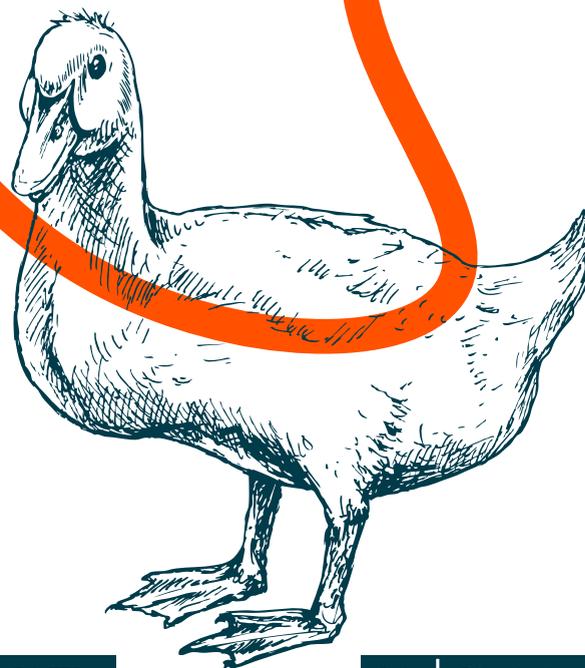
4181	Haricots cuisinés	20 parts	Boîte	4100g	4,88 €	20,00 €
4279	Piperade Basquaise	20 parts	Boîte	4000g	6,25 €	25,00 €
4344	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	10 parts	Boîte	4000g	8,42 €	33,70 €
4021	Saucisses de Porc confites	12 parts	Boîte	3825g	10,18 €	38,95 €
4152	Axoa de Veau (émincé de Veau)	15 parts	Boîte	4100g	19,76 €	81,00 €
4071	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	15 parts	Boîte	4000g	9,15 €	36,30 €





Les rires fusent autour de la table, tandis que vous êtes en cuisine. L'odeur du repas à venir plane dans la pièce et éveille la gourmandise. Afin de combler les plus impatients et de mettre tout le monde en appétit, notre sélection de pâtés sera idéale pour des toasts apéritifs ou des entrées aux goûts uniques.

PÂTÉS



LES INGRÉDIENTS P.27

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

Pâtés et spécialités maison

PÂTÉ DU GASCON AU FOIE DE VOLAILLES

4064	Pâté du Gascon	Boîte	130g	12,31 €	1,60 €
4066	Pâté du Gascon	Boîte	180g	10,83 €	1,95 €
4183	Pâté du Gascon	Boîte	780g	10,64 €	8,30 €
4067	Pâté du Gascon	Bocal	180g	11,11 €	2,00 €
4068	Pâté du Gascon	Bocal	320g	10,94 €	3,50 €

PÂTÉ DE CAMPAGNE PUR PORC



4128	Pâté de Campagne	Boîte	130g	12,31 €	1,60 €
4126	Pâté de Campagne	Boîte	180g	10,83 €	1,95 €
4186	Pâté de Campagne	Boîte	780g	10,64 €	8,30 €
4122	Pâté de Campagne	Bocal	180g	11,11 €	2,00 €
4130	Pâté de Campagne	Bocal	320g	10,94 €	3,50 €

PÂTÉ DU BÉARN PUR PORC

4902	Pâté du Béarn	Bocal	180g	11,11 €	2,00 €
4121	Pâté du Béarn	Bocal	320g	10,94 €	3,50 €

PÂTÉ RECETTE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE



4500	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	130g	12,31 €	1,60 €
4501	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	180g	10,83 €	1,95 €
4078	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	780g	10,64 €	8,30 €
4028	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Bocal	180g	11,11 €	2,00 €
4313	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Bocal	320g	10,94 €	3,50 €

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

BOUDIN BÉARNAIS

4141	Boudin Béarnais	Boîte	180g	16,67 €	3,00 €
4144	Boudin Béarnais	Bocal	180g	17,22 €	3,10 €

Préparations au Foie Gras

MOUSSE DE FOIE DE CANARD (50 % de Foie Gras de canard)

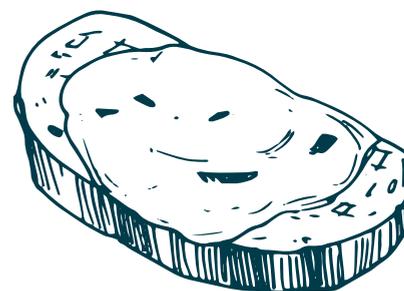
4326	Mousse de Foie de Canard	Boîte	130g	38,08 €	4,95 €
------	--------------------------	-------	------	---------	---------------

DÉLICE DE CANARD : PRÉPARATION À BASE DE CANARD (20 % de Foie Gras de canard)

4251	Délice de canard	Boîte	120g	25,83 €	3,10 €
4208	Délice de canard	Bocal	180g	24,44 €	4,40 €

PÂTÉ DU GOURMET AU FOIE DE CANARD (20 % de Foie Gras de canard)

4329	Pâté du Gourmet	Bocal	180g	30,00 €	5,40 €
------	-----------------	-------	------	---------	---------------



RILLETTES TERRINES

Pour faire plaisir aux petits comme aux grands, mettez un peu de soleil dans vos assiettes avec nos petits pots de rillettes et terrines aux délicieuses saveurs traditionnelles du Sud-Ouest.

Code	Dénomination		Prix au kg	Prix TTC
Rillettes spécialités maison				
RILLETTES PUR CANARD				
4058	Rillettes pur Canard	Boîte	130g	20,00 € 2,60 €
4060	Rillettes pur Canard	Boîte	180g	16,66 € 3,00 €
4194	Rillettes pur Canard	Boîte	780g	15,64 € 12,20 €
4061	Rillettes pur Canard	Bocal	180g	17,22 € 3,10 €
4062	Rillettes pur Canard	Bocal	320g	15,62 € 5,00 €
RILLETTES PUR CANARD AU FOIE DE CANARD				
4075	Rillettes pur canard au Foie de Canard	Bocal	180g	33,88 € 6,10 €
RILLETTES D'OIE				
4345	Rillettes d'Oie	Bocal	180g	22,78 € 4,10 €
RILLETTES DU BEARN				
4425	Rillettes du Béarn	Bocal	180g	15,56 € 2,80 €
RILLETTES PUR PORC				
4428	Rillettes pur Porc	Bocal	180g	15,56 € 2,80 €
Terrines spécialités maison				
TERRINE DE CAMPAGNE A L'HUILE D'OLIVE				
4032	Terrine de Campagne à l'Huile d'Olive	Bocal	180g	13,89 € 2,50 €
TERRINE AUX CÈPES				
4907	Terrine aux Cèpes	Bocal	180g	15,00 € 2,70 €
TERRINE DU LANDAIS AU FOIE DE CANARD				
4905	Terrine du Landais	Bocal	180g	19,44 € 3,50 €
4906	Terrine du Landais	Bocal	320g	17,50 € 5,60 €
TERRINE DE LAPIN				
4915	Terrine de Lapin	Bocal	180g	17,78 € 3,20 €
TERRINE DE CHEVREUIL				
4914	Terrine de Chevreuil	Bocal	180g	17,78 € 3,20 €
TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT BÉARNAIS FUMÉ				
4477	Terrine de Campagne au Piment Béarnais Fumé	Bocal	180g	13,88 € 2,50 €

LES INGRÉDIENTS P.27





NOUVELLE GAMME BIO

Code	Dénomination	Prix au kg	Prix TTC
------	--------------	------------	----------

LES ACCOMPAGNEMENTS

4540	Haricots BIO cuisinés*	2 parts	Bocal	400g	9,25 €	3,70 €
4541	Haricots BIO cuisinés*	4 parts	Bocal	770g	7,99 €	6,15 €
4542	Lentilles BIO cuisinées*	2 parts	Bocal	400g	9,00 €	3,60 €
4543	Lentilles BIO cuisinées*	4 parts	Bocal	770g	7,66 €	5,90 €
4544	Ratatouille BIO*	2 parts	Bocal	375g	14,66 €	5,50 €
4545	Ratatouille BIO*	4 parts	Bocal	730g	12,26 €	8,95 €
4546	Piperade Basquaise BIO*	2 parts	Bocal	375g	12,00 €	4,50 €
4547	Piperade Basquaise BIO*	4 parts	Bocal	730g	10,40 €	7,60 €

LES PÂTÉS ET TERRINES

4548	Pâté de campagne BIO pur porc*	Bocal	180g	16,66 €	3,00 €
4549	Pâté recette Basque BIO*	Bocal	180g	17,50 €	3,15 €
4550	Terrine aux cèpes BIO*	Bocal	180g	20,55 €	3,70 €



NOS INGRÉDIENTS

Lentilles BIO cuisinées: Lentilles* origine France, bouillon (eau, arôme naturel, maltodextrines*, féculé de pomme de terre*, plante aromatique*), carottes*, oignons*, tomates* et jus de tomates*, sel de Guérande, poireau*, huile d'olive vierge extra*, ail*, poivre blanc*, thym*, laurier*.

Piperade BIO Basquaise: Purée de tomates*, oignons*, poivrons*, sucre*, sel de Guérande, huile d'olive vierge extra*, ail*, poivre blanc*, piment d'Espelette*, thym*, laurier*.

Haricots BIO cuisinés: Haricots blancs origine France*, bouillon (eau, arôme naturel, maltodextrines*, féculé de pomme de terre*, plante aromatique*), carottes*, oignons*, tomates* et jus de tomates*, sel de Guérande, poireau*, huile d'olive vierge extra*, ail*, poivre blanc*, thym*, laurier*.

Ratatouille BIO: Purée de tomates*, courgettes*, aubergines*, poivrons*, oignons*, huile d'Olive vierge extra*, sucre*, sel de Guérande, ail*, poivre blanc*, thym*, laurier*.

Pâté de Campagne Pur Porc BIO: Gorge* et foie* de porc origine France, sel de Guérande, sucre*, poivre noir*, ail*, épices* (cannelle*, gingembre*, girofle*, poivre*).

Pâté recette Basque BIO: Gorge* et foie* de porc origine France, sel de Guérande, sucre*, ail*, poivre noir*, piment d'Espelette* en poudre 0,5 %, épices* (cannelle*, gingembre*, girofle*, poivre*).

Terrine aux cèpes BIO: Gorge* et foie* de porc origine France, cèpes* réhydratés 5 %, sel de Guérande, sucre*, ail*, poivre noir*, épices* (cannelle*, gingembre*, girofle*, poivre*).



*Certifiés par FR-BIO-16.



LES MÉDAILLES

Une qualité récompensée

Depuis plus de 70 ans, nous mettons en œuvre tout notre savoir et nos compétences pour défendre notre patrimoine gastronomique.

Nous tenons aujourd'hui à vous remercier de votre fidélité en partageant avec vous ces distinctions reçues lors du Concours Général Agricole de Paris.



- **Médaille d'Argent 2020 :**
 - Pâté de campagne Pur Porc
 - Magret de canard IGP Sud-Ouest



- **Médaille de Bronze 2020 :**
 - Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit au piment Béarnais fumé
 - Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest



Et aussi :

Au concours Général Agricole de Paris 2019 :

- **Médaille d'Argent 2019 :** Terrine d'Odixar, Pâté de campagne Bio pur Porc, Pâté pur Porc recette Basque



- **Médaille de Bronze 2019 :** Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest au piment Béarnais fumé, Terrines de Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest mi-cuit

Qu'est-ce que l'IGP ?

C'est pour préserver le savoir-faire et garantir des saveurs authentiques qu'est née en 2000 l'Indication Géographique Protégée « canard à Foie Gras du Sud Ouest ». Chaque étape respecte un cahier des charges très précis : un élevage traditionnel et en plein air, critères de qualité à chaque étape!



LES COFFRETS CADEAUX



Souvenirs de vacances ou d'enfance à savourer, idées gourmandes pour la famille, paquets surprise à partager entre amis ou au bureau. Tous les prétextes sont bons pour (s') offrir un cadeau gourmand.

Et pour des plaisirs gastronomiques personnalisés, vous pouvez composer vous-même vos coffrets : il suffit de nous demander!



Pour plus de renseignements, contactez-nous :

- par téléphone au 05 59 61 01 08
- par mail à biraben@biraben.fr
- sur le site www.maisonbiraben.fr

Retrouvez tous nos points de vente au dos

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES COFFRETS CADEAUX

Vous avez des besoins spécifiques, pour vos clients, comités d'entreprise ou amis ? Nous sommes à votre disposition pour étudier ensemble une offre adaptée à vos besoins



Petit plaisir (Réf 4243)



NOUVEAUTÉ

Boîte carton Nœud :

- 1 bocal 90 grs | Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest (Médaille de Bronze Concours Général Agricole 2020)
- 1 boîte 130 grs | Pâté du gascon au foie de volaille
- 1 boîte 130 grs | Pâté de campagne pur porc (Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2020)
- 1 bocal 380 grs | Cassoulet au magret de canard confit

24,50 €
TTC
TVA 5,5 %

Le Béarnais (Réf 4244)

Panier osier :

- 1 bocal 130 grs | Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest (Médaille de Bronze Concours Général Agricole 2020)
- 1 bocal 180 grs | Pâté du Béarn
- 1 bocal 720 grs | Garbure béarnaise aux ailerons confits
- 1 bocal 550 grs | Magret de canard en confit au sel de Guérande
- 1 bocal 440 grs | Haricots mais



NOUVEAUTÉ

46,90 €
TTC
TVA 5,5 %

Le marché du Sud-Ouest (Réf 4223)

Panier Métal :

- 1 bocal 130 grs | Foie gras de canard entier IGP Sud Ouest (Médaille de Bronze Concours Général Agricole 2020)
- 1 bocal 180 grs | Terrine aux cèpes
- 1 boîte 400 grs | Gésiers de canard confits au sel de Guérande
- 1 bocal 380 grs | Axoa de veau
- 1 bocal 780 grs | Cassoulet au confit de canard
- 1 boîte 930 grs | Confit de manchons de canard du Sud-Ouest
- 1 bouteille 75 cl | Odé d'Aydie Madiran



74,50 €
TTC
TVA 20 %

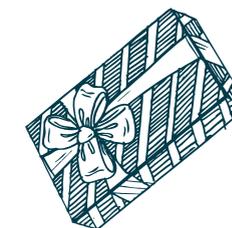


36,90 €
TTC
TVA 20 %

Duo Gourmand (Réf 4101)

Coffret Crystal :

- 1 bocal 180 grs | Foie gras de canard entier IGP Sud Ouest (Médaille de Bronze Concours Général Agricole 2020)
- 1 bouteille 75 cl | Bellegarde Jurançon doux



Les 7 Péchés du Sud-Ouest (Réf 4107)

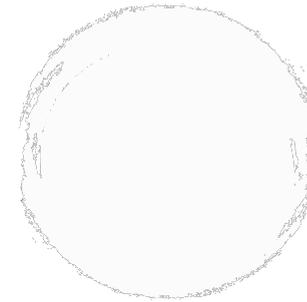
Assiette ardoise :

- 1 bocal 180 grs | Pâté recette Basque au piment d'Espelette (Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2019)
- 1 bocal 180 grs | Terrine aux cèpes
- 1 bocal 180 grs | Terrine du Landais 20 % foie gras
- 1 bocal 180 grs | Pâté du Béarn pur porc
- 1 bocal 180 grs | Pâté du Gascon
- 1 bocal 180 grs | Rillettes pur canard
- 1 bocal 180 grs | Pâté de campagne (Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2020)



20,90 €
TTC
TVA 5,5 %

NOS INGRÉDIENTS



Foies Gras de Canard Entier et Spécialités de/au foie gras

- Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest** : Foie gras de canard entier, sel, poivre.
- Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé** : Foie gras de canard entier, sel, poivre, piment Béarnais fumé de la Maison Malnou 0,29 %.
- Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest mi-cuit** : Foie gras de canard entier, sel, poivre.
- Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit du Sud-Ouest** : Foie gras de canard entier, sel, poivre.
- Terrine de Foie Gras de Canard au naturel IGP Sud-Ouest** : Foie gras de canard entier, sel, poivre.
- Terrine de Foie Gras de Canard au Jurançon IGP Sud-Ouest** : Foie gras de canard entier, vin de Jurançon 1 %, sel, poivre.
- Terrine de Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé** : Foie gras de canard entier, sel, poivre, piment Béarnais fumé de la Maison Malnou 0,29 %.
- Spécialité de Foie Gras de Canard aux piquillos** : Foie gras de canard entier, piquillos 2 % (petits poivrons marinés dans l'huile d'olive, vinaigre balsamique, ail), sel, poivre.
- Spécialité de Foie Gras de Canard aux figues** : Foie gras de canard entier, figues marinées 5 % (figues, rhum, sucre), sel, poivre.
- Spécialité de Foie Gras de Canard aux litchis et à la vanille** : Foie gras de canard entier, litchis marinés 2 % (eau, sucre, saké, spiritueux de litchis, vanille), sel, poivre.
- Terrine Gourmande d'Odxar** : Foie gras de canard, magret de canard confit, viande de canard confite, piquillos, sel, poivre. Viande origine France.
- Bloc de Foie Gras de Canard du Sud-Ouest** : Foie gras de canard reconstitué 87 %, eau, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), poivre, sucre.



Foies Gras d'Oie

- Foie gras d'Oie entier** : Foie gras d'oie entier, sel, poivre.
- Terrine de Foie Gras d'Oie entier mi-cuit** : Foie gras d'oie entier, sel, poivre.



Préparations au Foie Gras

- Mousse de Foie de Canard** : Foie gras de canard origine France 50%, parure de canard, lait, œuf, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), poivre, sucre.
- Délice de Canard (préparation à base de canard - 20 % de foie gras)** : Parure de canard, foie gras de canard origine France 20%, foie de canard maigre origine France, lait, œuf, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), poivre, sucre.
- Pâté du Gourmet au Foie de Canard** : Gorge de porc, bloc de foie gras de canard 25% [foie gras de canard 87%, eau, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), poivre blanc, sucre], foie de porc, sel, ail, sucre, poivre noir, épices. Viande origine France.
- Cou de Canard farci au Foie de Canard** : Epaule de porc, peau de cou de canard, foie gras de canard (22% de la farce), sel, poivre, sucre. Viande origine France.
- Pour accompagner le foie gras : Confit de vin de Jurançon** : Vin blanc de Jurançon 66 %, sucre de canne 33 %, gélifiant : agar-agar, concentré de fruit.

Confits

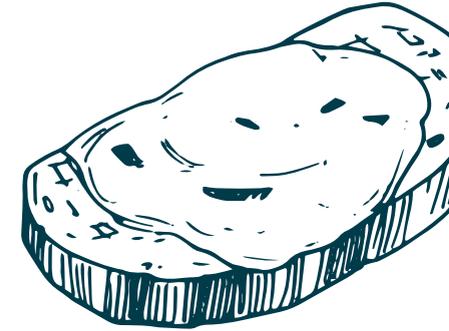
- Confit de canard du Sud-ouest, aile et/ou cuisse** : Aile et/ou cuisse de canard gras origine France (Sud-ouest), graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
- Confit de manchons de canard du Sud-ouest** : Manchons de canard gras origine France (Sud-ouest), graisse de canard, sel de Guérande 1,3 %, ail déshydraté, poivre.
- Ailerons de canard confits** : Ailerons de canard gras origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,3 %, ail déshydraté, poivre.
- Magret de canard en confit** : Magret de canard origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
- Graisse de canard** : Graisse de canard, sel, poivre.
- Confit d'oie** : Cuisse d'oie origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
- Cuisses de poule confites** : Cuisses de poule origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
- Gésiers de canard confits** : Gésiers de canard origine UE, graisse de canard, sel de Guérande 1,70 %, ail déshydraté, poivre.
- Gésiers de dinde confits** : Gésiers de dinde origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,70 %, ail déshydraté, poivre.

Plats cuisinés & Accompagnements

- Garbure Béarnaise aux ailerons de canard** : Eau, ailerons de canard origine France minimum 20 % confits dans la graisse de canard, pomme de terre, carotte, chou, navet, poireau, haricot lingot, graisse de canard, sel, ail, poivre.
- Garbure au Jambon du Pays** : Eau, pomme de terre, carotte, jambon de Pays origine France 8 %, chou, navet, poireau, haricot lingot, graisse de canard, sel, ail, poivre.
- Cassoulet aux Manchons de canard confits** : Haricots lingots, bouillon (eau, fond de volaille, viande et jus de cuisson de volaille, sel), manchons de canard confits 10 %, saucisses de porc confites (maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), poitrine de porc, carotte, oignon, tomate, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.
- Cassoulet au Magret de Canard confit** : Haricots blancs (lingots), bouillon de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), magret de canard gras confit 10 %, saucisse pur porc (maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), poitrine de porc, carotte, oignon, tomate, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.
- Cassoulet aux Haricots Tarbais** : Haricots Tarbais, manchons de canard gras confits, bouillon de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), saucisse pur porc confite (maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), ventrèche de porc, oignons, carottes, sel, tomates, poireau, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.
- Blanquette de Veau** : Viande de veau origine France, bouillon de cuisson (eau, navets, carottes, oignons, clous de girofle, thym, laurier), champignons de Paris, oignons grelots, crème légère [crème légère (lait), amidon transformé, émulsifiant : E472e], carottes, amidon de maïs, sel, sucre, poivre.



- Canard à l'orange** : Viande de canard maigre origine France, fond de volaille (eau, carcasses de canard, cous de canards, oignons, carottes, Madère (sulfites), Armagnac, poireaux, cèpes réhydratés (cèpes Boletus edulis, areus, pinicola, reticulatus), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), vinaigres de vin rouge et balsamique [vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel (E150d), sulfites], sucre, oranges fraîches (2,8%), amidon de maïs, cointreau (alcool, sucre, écorce d'orange), sel, zestes d'agrumes (orange, citron), poivre, concentré (carottes caramélisées et carotte).



Pintade aux champignons : Pintade origine France, fond de volaille (eau, carcasses de canard, coues de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, cèpes réhydratés (*Boletus edulis*, *areus*, *reticulatus*, *pinicola*), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), champignons de Paris, vin blanc (**sulfites**), oignons, cèpes réhydratés (*Boletus edulis*, *areus*, *reticulatus*, *pinicola*), amidon de maïs, Armagnac, **Madère (sulfites)**, sel, sucre, poivre.

Cassoulet Renaissance au foie de canard (3% foie gras de canard) : Haricots Tarbais, cuisses de canard gras confites, fond de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), saucisse pur porc confite (maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), ventrèche de porc, foie gras de canard (3%), carottes, oignons, tomates, couenne de porc, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.

Coq au vin : Viande de coq avec os origine France, vin rouge de **Madiran (sulfites)**, champignons, oignons grelots, carottes, poitrine de porc, **Madère (sulfites)**, Armagnac, amidon de maïs, sucre, sel, ail, concentré (carottes caramélisées et carotte), poivre, thym, laurier, clous de girofle.

Poule au pot 1 kg : Cuisses de poule origine France, bouillon (eau, maltodextrine, sel, arômes naturels, dextrose, graisse de poulet, plante aromatique), carotte, poireau, navet, oignon, persil, thym, laurier, poivre, concentré (carottes caramélisées et carotte), clous de girofle.

Poule au pot 2.8 kg : Poule origine France, bouillon (eau, maltodextrine, sel, arômes naturels, dextrose, graisse de poulet, plante aromatique), poireau, navet, carotte, oignon, gésier de dinde, persil, thym, laurier, poivre, concentré (carottes caramélisées et carotte), clous de girofle.

Poulet Basquaise : Morceaux de poulet origine France 50 %, tomates, oignons, poivrons, sel, sucre, huile d'olive, poivre blanc, ail, piment d'Espelette, thym, laurier.

Chou farci : Chou, épaule de porc, poitrine de porc, bouillon (eau, fond de volaille : viande et jus de cuisson de volaille, sel), tomate concassée, carotte, oignon, **œuf**, **Madère (sulfites)**, sel, amidon de maïs, poivre noir, sucre, concentré (carottes caramélisées et carotte), ail, poivre blanc. Viande origine France.

Cassouade aux Lentilles : Lentilles 50 %, bouillon (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), manchons de canard confits 20 %, saucisses de porc confites (maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), ventrèche de porc, carottes, oignons, tomates, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.

Cassouade aux Lentilles et Magret de Canard confit : Lentilles 50 %, bouillon (viande et jus de cuisson de volaille, sel), saucisses de porc confites (maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), magret de canard confit 10 %, ventrèche de porc, carottes, oignons, tomates, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.

Saucisses de Porc confites : Saucisses origine France (Maigre de porc 75%, gras de porc 25%, sel, poivre), graisse de canard.

Confit de Porc : Longe de porc origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,7 %, poivre, ail.

Jambonneau : Jarret de porc origine France, sel de Guérande (1,7 %), poivre, ail.

Axoa de Porc (Emincé de porc cuisiné) : Viande de porc origine France 50 %, poivrons, oignons, eau, sel, sucre, poivre, piment d'Espelette, ail, thym, laurier.

Axoa de Veau (Emincé de veau cuisiné) : Viande de veau origine France 50 %, poivrons, oignons, eau, sel, sucre, poivre blanc, piment d'Espelette, ail, thym, laurier.

Daube Béarnaise : Viande bovine et joue de bœuf origine France, vin rouge de **Madiran (sulfites)**, champignons, carottes, oignons, couenne de porc, **Madère (sulfites)**, Armagnac, tomates, amidon de maïs, sel, sucre, concentré (carottes caramélisées et carotte), ail, poivre, thym, laurier, clous de girofle.

Tripes cuisinées : Panses bovines, pieds de veau, couenne de porc, **vin blanc (sulfites)**, carottes, oignons, tomates, **Madère (sulfites)**, Armagnac, sucre, sel, ail, poivre, piment d'Espelette, thym, laurier. Viande origine France.

Ris de Veau sauce au Foie Gras de Canard et aux cèpes : Ris de veau origine France, sauce : bouillon (eau, carcasses de volaille, coues de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, cèpes réhydratés [*Boletus Edulis*, *areus*, *reticulatus*, *pinicola*], sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), cèpes (*Boletus edulis*) 9%, champignons de Paris, foie gras de canard 5%, **Madère (sulfites)**, amidon de maïs, sel, poivre, sucre.

Salmis de Palombes : Palombes origine GB, vin rouge de **Madiran (sulfites)**, champignons, oignons sauciers, carottes, poitrine de porc, **Madère (sulfites)**, Armagnac, amidon de maïs, sucre, sel, concentré (carottes caramélisées et carotte), ail, poivre, thym, laurier, clous de girofle.

Haricots cuisinés : Haricots lingots, bouillon (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), carottes, oignons, tomates, graisse de canard, sel, poireau, ail, poivre, thym, laurier.

Haricots Maïs cuisinés : Haricots Maïs, bouillon (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), carottes, oignons, graisse de canard, couenne de porc, sel, poireau, ail, poivre, thym, laurier.

Haricots Tarbais cuisinés : Haricots Tarbais Label Rouge, bouillon (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), carottes, oignons, tomates, graisse de canard, sel, poireau, ail, poivre, thym, laurier.

Piperade Basquaise : Tomates entières pelées, jus de tomates, oignons, poivrons, sucre, sel, huile d'olive, ail, poivre, piment d'Espelette, thym, laurier.

Lentilles cuisinées : Lentilles, bouillon (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), carottes, oignons, tomates, graisse de canard, sel, poireau, ail, poivre, thym, laurier.

Ratatouille : Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, huile d'Olive, sucre, sel, ail, poivre, thym, laurier.



Sauces & Cèpes cuisinés

Sauce Périgéoux aux Truffes et au Foie de Canard : Fond brun (eau, carcasses de volaille, coues de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (bolets jaunes *Suillus granulatus/luteus* et cèpes *Boletus edulis*, *areus*, *pinicola*, *reticulatus*), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), **Madère (sulfites)**, foie gras de canard 7%, sel, amidon de maïs, morceaux de truffes 1%, sucre, concentré (carottes caramélisées et carotte), poivre blanc.

Sauce Poivre vert : Fond brun (eau, carcasses de volaille, coues de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (bolets jaunes *Suillus granulatus/luteus* et cèpes *Boletus edulis*, *areus*, *pinicola*, *reticulatus*), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), **Madère (sulfites)**, amidon de maïs, sucre, poivre vert 0,8%, sel, concentré (carottes caramélisées et carottes), poivre noir.

Sauce Béarnaise : Huile de colza, eau, jaune d'œuf, moutarde, estragon, échalote, vinaigre blanc, jus de citron, sucre, amidon de maïs, sel, poivre, épaississant: E415 Xanthane.

Sauce Bolognaise : Tomates (tomates, jus de tomates, sel), poitrine de bœuf origine France, oignons, sucre, huile d'olive, sel, ail, poivre, piment d'Espelette, thym, laurier.

Cèpes : Cèpes (*Boletus edulis*), huile de tournesol, sel.

Pâtés & Rillettes

Pâté du Gascon au Foie de Volaille : Gorge de porc, foie de volaille 30%, sel, sucre, poivre noir, ail, épices. Viande origine France.

Pâté de campagne pur Porc : Gorge et foie de porc, sel, sucre, poivre noir, ail, épices. Viande origine France.

Pâté du Béarn pur Porc : Gorge et foie de porc, sel, sucre, ail, poivre, épices, viande origine France.

Pâté recette Basque au Piment d'Espelette : Gorge et foie de porc origine France, sel, sucre, ail, poivre, piment d'Espelette en poudre 0,5 %, épices.

Boudin Béarnais : Abats de porc, sang de porc, bouillon de cuisson (eau), viande et gras de porc, carottes, oignons, navets, poireaux, sel, sucre, ail, poivre, piment d'Espelette, épices, thym, laurier, clous de girofle. Viande origine France.

Rillettes pur Canard : Viande de canard origine France, parure de canard, sel, ail, poivre.

Rillettes pur Canard au foie de canard 20 % : Viande et gras de canard origine France, foie gras de canard 20 %, sel, ail, poivre noir.

Rillettes d'Oie : Viande d'oie origine UE (France privilégiée) 35%, parure de canard, sel, ail, poivre.

Rillettes du Béarn : Épaule de porc, parure et gras de canard, gras de porc, sel, ail, poivre noir. Viande origine France.

Rillettes Pur Porc : Viande et gras de porc origine France, ail, sel, poivre.

Terrines

Terrine de campagne à l'huile d'Olive : Gorge de porc, foie de porc, huile d'olive 5 %, sel, sucre, ail, poivre, épices. Viande origine France.

Terrine aux Cèpes : Gorge et foie de porc origine France, cèpes réhydratés 5% (*Boletus edulis*), sel, ail, sucre, poivre, extrait de champignons (dont 60% de cèpe), épices.

Terrine du Landais au Foie de canard (20% foie gras de canard) : Gorge et foie de porc, foie gras de canard 20 %, sel, sucre, poivre, ail, épices. Viande origine France.

Terrine de Lapin : viande de lapin origine UE 30 %, gorge de porc et foie de porc origine France, gros sel, sucre, poivre, ail, épices.

Terrine de Chevreuil : Viande de chevreuil origine UE 30 %, gorge de porc et foie de porc origine France, gros sel, sucre, poivre, ail, épices.

Terrine de campagne au Piment Béarnais fumé : Gorge et foie de porc origine France, sel, piment béarnais fumé 0,8%, sucre, ail, poivre, épices.

Les valeurs nutritionnelles sont disponibles sur simple demande et sur notre site internet : www.maisonbiraben.fr





MAISON BIRABEN

**63 rue de la Ribère
64 800 BEUSTE**

Tél. : 05 59 61 01 08

Fax : 05 59 61 12 83

Mail : biraben@biraben.fr

BÉARN GOURMAND

HALLES DE PAU

Tél. : 05 59 27 50 78

PAU GOURMAND

**12 rue Bonado
64 000 PAU**

Tél. : 05 59 27 08 95

Mail : pau-gourmand@orange.fr

PYRÉNÉES GOURMANDES

**24 rue de l'Industrie
64 800 COARRAZE**

Tél. : 05 59 13 98 44

ETS BIRABEN

HALLES DE NAY

Tél. : 05 59 92 94 24

**biraben@biraben.fr
www.maisonbiraben.fr**