



Tout un terroir à savourer

TARIFS NOVEMBRE 2018





# Ingrédients, savoir-faire, exigence...

## Bienvenue en terre de saveurs

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.



# Sommaire

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Foies Gras de Canard _____  | p. 5 et 6   |
| Foies Gras d'Oie _____      | p. 7        |
| Confits _____               | p. 8 et 9   |
| Plats Cuisinés _____        | p. 10 et 11 |
| Accompagnements _____       | p. 12 et 13 |
| Pâtés _____                 | p. 14       |
| Rillettes et Terrines _____ | p. 15       |
| Les Coffrets Cadeaux _____  | p. 16       |
| Les Médailles _____         | p. 17       |
| Nos Recettes _____          | p. 18 et 19 |





## Une partition familiale

**1946 :** 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.**



La famille BIRABEN




Pierre, Cyrille et Jean



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!

## Foies Gras de Canard

| Code   | Dénomination  |           |      | Prix au kg | Prix TTC       |
|--|---|-----------|------|------------|----------------|
| <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST</b>                  |   |           |      |            |                |
| 4044   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Boîte     | 180g | 118,33 €   | <b>21,30 €</b> |
| 4046   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Boîte     | 380g | 110,26 €   | <b>41,90 €</b> |
| 4360   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Bocal     | 90g  | 125,56 €   | <b>11,30 €</b> |
| 4346   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Bocal     | 130g | 124,62 €   | <b>16,20 €</b> |
| 4340   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Bocal     | 180g | 120,00 €   | <b>21,60 €</b> |
| 4341   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Bocal     | 320g | 118,75 €   | <b>38,00 €</b> |
| 4342   | Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest                        | Bocal     | 500g | 110,00 €   | <b>55,00 €</b> |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST AU PIMENT BÉARNAIS FUMÉ</b>   |   |           |      |            |                |
| 4475   | Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé | Bocal     | 180g | 128,89 €   | <b>23,20 €</b> |
| 4476   | Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé | Bocal     | 320g | 124,38 €   | <b>39,80 €</b> |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT</b>        |   |           |      |            |                |
| Date limite de consommation: 12 mois à compter de la date de fabrication.  |   |           |      |            |                |
| 4359   | Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest                | Bocal     | 90g  | 125,56 €   | <b>11,30 €</b> |
| 4333   | Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest                | Bocal     | 130g | 124,62 €   | <b>16,20 €</b> |
| 4336   | Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest                | Bocal     | 180g | 120,00 €   | <b>21,60 €</b> |
| 4337   | Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest                | Bocal     | 500g | 110,00 €   | <b>55,00 €</b> |
| <b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER POCHE MI-CUIT DU SUD-OUEST</b>  |   |           |      |            |                |
| Date limite de consommation: maximum 60 jours.   |   |           |      |            |                |
| 3780   | Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit du Sud-Ouest           | Sous vide | 300g | 106,67 €   | <b>32,00 €</b> |
| 3781   | Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit du Sud-Ouest           | Sous vide | 500g | 102,00 €   | <b>51,00 €</b> |

 Transport spécial

 À conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°

Retrouvez nos recettes pages 18-19







| 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 au naturel IGP Sud-Ouest                    | 200g  | 103,25 € | <b>20,65 €</b> |
| 3186 | Terrine de Foie Gras de Canard au naturel IGP Sud-Ouest                    | 400g  | 91,00 €  | <b>36,40 €</b> |
| 3175 | Terrine de Foie Gras de Canard au naturel IGP Sud-Ouest                    | 1000g | 80,00 €  | <b>80,00 €</b> |
| 3106 | Terrine de Foie Gras de Canard au Jurançon IGP Sud-Ouest                   | 200g  | 103,25 € | <b>20,65 €</b> |
| 3180 | Terrine de Foie Gras de Canard au Jurançon IGP Sud-Ouest                   | 400g  | 91,00 €  | <b>36,40 €</b> |
| 3181 | Terrine de Foie Gras de Canard au Jurançon IGP Sud-Ouest                   | 1000g | 80,00 €  | <b>80,00 €</b> |
| 3196 | Terrine de Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé | 200g  | 108,75 € | <b>21,75 €</b> |
| 3197 | Terrine de Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé | 400g  | 97,50 €  | <b>39,00 €</b> |

### SPECIALITES 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 € | <b>20,65 €</b> |
| 3179 | Spécialités de Foie Gras de Canard aux piquillos               | 400g  | 91,00 €  | <b>36,40 €</b> |
| 3177 | Spécialités de Foie Gras de Canard aux piquillos               | 1000g | 80,00 €  | <b>80,00 €</b> |
| 3188 | Spécialités de Foie Gras de Canard aux figues                  | 200g  | 108,75 € | <b>21,75 €</b> |
| 3190 | Spécialités de Foie Gras de Canard aux figues                  | 400g  | 97,50 €  | <b>39,00 €</b> |
| 3184 | Spécialités de Foie Gras de Canard aux litchis et à la vanille | 200g  | 108,75 € | <b>21,75 €</b> |
| 3185 | Spécialités de Foie Gras de Canard aux litchis et à la vanille | 400g  | 97,50 €  | <b>39,00 €</b> |

### TERRINE GOURMANDE D'ODIXAR



|      |  |      |         |                |
|------|--|------|---------|----------------|
| 3119 | Terrine gourmande d'Odixar (Mille-feuille de Canard) | 200g | 54,50 € | <b>10,90 €</b> |
| 3118 | Terrine gourmande d'Odixar (Mille-feuille de Canard) | 450g | 51,55 € | <b>23,20 €</b> |

### BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST

|      |   |       |      |         |                |
|------|---|-------|------|---------|----------------|
| 4217 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Bocal | 180g | 66,67 € | <b>12,00 €</b> |
| 4184 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 65g  | 84,62 € | <b>5,50 €</b>  |
| 4185 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 90g  | 77,22 € | <b>6,95 €</b>  |
| 4124 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 120g | 72,50 € | <b>8,70 €</b>  |
| 4320 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 180g | 61,11 € | <b>11,00 €</b> |
| 4133 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 380g | 51,32 € | <b>19,50 €</b> |
| 4134 | Bloc de Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 780g | 46,15 € | <b>36,00 €</b> |

Transport spécial

À conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°

Retrouvez nos recettes pages 18-19

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.

## Foies Gras d'Oie

| Code   | Dénomination                                 |            | Prix au kg | Prix TTC        |
|--|--|------------|------------|-----------------|
| <b>FOIE GRAS D'OIE ENTIER</b>  |  |            |            |                 |
| 4049   | Foie Gras d'Oie entier                       | Bocal 90g  | 216,67 €   | <b>19,50 €</b>  |
| 4140   | Foie Gras d'Oie entier                       | Bocal 130g | 215,38 €   | <b>28,00 €</b>  |
| 4054   | Foie Gras d'Oie entier                       | Bocal 180g | 211,11 €   | <b>38,00 €</b>  |
| 4056   | Foie Gras d'Oie entier                       | Bocal 320g | 181,25 €   | <b>58,00 €</b>  |
| 4057   | Foie Gras d'Oie entier                       | Bocal 500g | 160,00 €   | <b>80,00 €</b>  |
| <b>BLOC DE FOIE GRAS D'OIE</b>   |  |            |            |                 |
| 4220   | Bloc de Foie Gras d'Oie                      | Boîte 125g | 112,00 €   | <b>14,00 €</b>  |
| 4221   | Bloc de Foie Gras d'Oie                      | Boîte 180g | 111,11 €   | <b>20,00 €</b>  |
| <b>TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT</b>                                 |  |            |            |                 |
| Date limite de consommation : maximum 6 mois.                                    |  |            |            |                 |
| 3103   | Terrine de Foie Gras d'Oie entier au naturel | 200g       | 200,00 €   | <b>40,00 €</b>  |
| 3182   | Terrine de Foie Gras d'Oie entier au naturel | 400g       | 195,00 €   | <b>78,00 €</b>  |
| 3183   | Terrine de Foie Gras d'Oie entier au naturel | 1000g      | 175,00 €   | <b>175,00 €</b> |
| <b>Spécialités au Foie Gras</b>  |  |            |            |                 |
| <b>MOUSSE DE FOIE DE CANARD</b>  |  |            |            |                 |
| 4326   | Mousse de Foie de Canard                     | Boîte 130g | 42,31 €    | <b>5,50 €</b>   |
| <b>DÉLICE DE CANARD : PRÉPARATION À BASE DE CANARD, 20 % FOIE GRAS DE CANARD</b> |  |            |            |                 |
| 4251   | Délice de canard                             | Boîte 120g | 28,33 €    | <b>3,40 €</b>   |
| 4208   | Délice de canard                             | Bocal 180g | 26,67 €    | <b>4,80 €</b>   |
| <b>PATE DU GOURMET AU FOIE DE CANARD</b>   |  |            |            |                 |
| 4329   | Pâté du Gourmet                              | Bocal 180g | 30,00 €    | <b>5,40 €</b>   |
| <b>COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD</b>                                     |  |            |            |                 |
| 4173   | Cou de Canard farci                          | Boîte 380g | 31,58 €    | <b>12,00 €</b>  |
| <b>Pour accompagner le Foie Gras : CONFIT DE VIN DE JURANÇON</b>                 |  |            |            |                 |
| 4830   | Confit de Vin de Jurançon                    | Bocal 45g  | 55,56 €    | <b>2,50 €</b>   |
| 4831   | Confit de Vin de Jurançon                    | Bocal 100g | 50,00 €    | <b>5,00 €</b>   |



# 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       |
|---|----------------------------------|-------|-------|------------|----------------|
| <b>CANARD EN CONFIT AU SEL GUERANDE</b> |                                  |       |       |            |                |
| <b>Boîte</b>                            |                                  |       |       |            |                |
| 4004                                    | 1 Aile et 1 Cuisse IGP Sud-Ouest | Boîte | 1380g | 15,94 €    | <b>22,00 €</b> |
| 4910                                    | 1 Aile IGP Sud-Ouest             | Boîte | 1350g | 13,78 €    | <b>18,60 €</b> |
| 4146                                    | 2 Cuisses IGP Sud-Ouest          | Boîte | 765g  | 14,77 €    | <b>11,30 €</b> |
| 4291                                    | 4 Cuisses IGP Sud-Ouest          | Boîte | 1350g | 12,59 €    | <b>17,00 €</b> |
| 4290                                    | 8 Manchons IGP Sud-Ouest         | Boîte | 1350g | 8,89 €     | <b>12,00 €</b> |
| 4005                                    | Manchons IGP Sud-Ouest           | Boîte | 930g  | 9,68 €     | <b>9,00 €</b>  |
| <b>Bocal</b>                            |                                  |       |       |            |                |
| 4025                                    | 2 Cuisses IGP Sud-Ouest          | Bocal | 720g  | 16,67 €    | <b>12,00 €</b> |
| 4287                                    | Magret                           | Bocal | 550g  | 22,86 €    | <b>12,80 €</b> |
| <b>GRAISSE DE CANARD</b>                |                                  |       |       |            |                |
| 4347                                    | Graisse de Canard                | Bocal | 500g  | 10,00 €    | <b>5,00 €</b>  |



Canard, oie ou poule : entre les trois, votre cœur de gourmand balance...  
Cuisinés selon des méthodes traditionnelles,  
nos confits sont cuits dans la graisse après avoir été salés  
au fameux sel de Guérande pour leur donner un supplément  
d'onctuosité. Des saveurs exceptionnelles que vous retrouverez  
également en format XXL pour satisfaire les maxi tablées.



| Code  | Dénomination      |       |      | Prix au kg | Prix TTC       |
|---|-------------------|-------|------|------------|----------------|
| <b>OIE EN CONFIT AU SEL DE GUERANDE</b>     |                   |       |      |            |                |
| 4135  | 2 Cuisses         | Bocal | 900g | 15,78 €    | <b>14,20 €</b> |
| <b>POULE EN CONFIT AU SEL DE GUERANDE</b>   |                   |       |      |            |                |
| 4147  | 2 Cuisses         | Boîte | 765g | 9,28 €     | <b>7,10 €</b>  |
| <b>GESIERS EN CONFIT AU SEL DE GUERANDE</b> |                   |       |      |            |                |
| 4006  | Gésiers de Canard | Boîte | 400g | 19,75 €    | <b>7,90 €</b>  |
| 4007  | Gésiers de Canard | Boîte | 765g | 19,08 €    | <b>14,60 €</b> |

#### GRANDS CONDITIONNEMENTS CONFITS

|      |                                     |       |       |         |                |
|------|-------------------------------------|-------|-------|---------|----------------|
| 4010 | 12 Cuisses de Canard IGP Sud-Ouest  | Boîte | 3825g | 11,76 € | <b>45,00 €</b> |
| 4013 | 25 Manchons de Canard IGP Sud-Ouest | Boîte | 3825g | 8,37 €  | <b>32,00 €</b> |
| 4092 | Graisse de Canard                   | Boîte | 3500g | 5,14 €  | <b>18,00 €</b> |
| 4014 | Gésiers de Canard                   | Boîte | 4000g | 14,00 € | <b>56,00 €</b> |
| 4123 | Gésiers de Dinde                    | Boîte | 3825g | 8,10 €  | <b>31,00 €</b> |
| 4247 | Gésiers de Dinde émincés            | Boîte | 3825g | 10,98 € | <b>42,00 €</b> |
| 4119 | 12 Cuisses de Poule                 | Boîte | 3825g | 7,84 €  | <b>30,00 €</b> |

Retrouvez nos recettes pages 18-19



## Plats Cuisinés

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, cassoulette aux lentilles ou encore un coq au vin. Laissez votre gourmandise choisir et préparez-vous à régaler vos convives.

Retrouvez nos recettes pages 18-19

| Code                                  | Dénomination   |         |       | Prix au kg | Prix TTC               |
|---------------------------------------|--|---------|-------|------------|------------------------|
| <b>Autour de la volaille</b>          |  |         |       |            |                        |
| <b>GARBURE BEARNAISE</b>              |  |         |       |            |                        |
| 4088                                  | Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard                     | 4 parts | Boîte | 1000g      | 8,85 € <b>8,85 €</b>   |
| 4170                                  | Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard                     | 3 parts | Bocal | 720g       | 10,42 € <b>7,50 €</b>  |
| 4403                                  | Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard                     | 6 parts | Bocal | 1485g      | 8,89 € <b>13,20 €</b>  |
| <b>GARBURE AU JAMBON DU PAYS</b>      |  |         |       |            |                        |
| 4163                                  | Garbure au Jambon du Pays                                    | 3 parts | Bocal | 720g       | 10,83 € <b>7,80 €</b>  |
| 4404                                  | Garbure au Jambon du Pays                                    | 6 parts | Bocal | 1485g      | 8,42 € <b>12,50 €</b>  |
| <b>CASSOULET AU CANARD CONFIT</b>     |  |         |       |            |                        |
| 4100                                  | Cassoulet aux Manchons de Canard confits                     | 1 part  | Boîte | 400g       | 12,38 € <b>4,95 €</b>  |
| 4082                                  | Cassoulet aux Manchons de Canard confits                     | 2 parts | Boîte | 840g       | 11,31 € <b>9,50 €</b>  |
| 4080                                  | Cassoulet aux Manchons de Canard confits                     | 3 parts | Boîte | 1480g      | 8,78 € <b>13,00 €</b>  |
| 4164                                  | Cassoulet aux Manchons de Canard confits                     | 2 parts | Bocal | 780g       | 9,87 € <b>7,70 €</b>   |
| 4855                                  | Cassoulet au Magret de Canard confit                         | 1 part  | Bocal | 380g       | 13,95 € <b>5,30 €</b>  |
| <b>CASSOULET AUX HARICOTS TARBAIS</b> |  |         |       |            |                        |
| 4603                                  | Cassoulet aux Haricots Tarbais et Manchons de Canard confits | 2 parts | Bocal | 780g       | 14,04 € <b>10,95 €</b> |
| 4620                                  | Cassoulet Renaissance au Foie de Canard                      | 2 parts | Bocal | 1000g      | 19,40 € <b>19,40 €</b> |
| <b>COQ AU VIN</b>                     |  |         |       |            |                        |
| 4609                                  | Coq au vin   | 3 parts | Boîte | 840g       | 12,50 € <b>10,50 €</b> |
| 4159                                  | Coq au vin   | 2 parts | Bocal | 380g       | 17,37 € <b>6,60 €</b>  |
| 4167                                  | Coq au vin   | 3 parts | Bocal | 720g       | 14,31 € <b>10,30 €</b> |
| <b>POULE AU POT</b>                   |  |         |       |            |                        |
| 4095                                  | Poule au Pot   | 2 parts | Bocal | 1000g      | 12,00 € <b>12,00 €</b> |
| 4102                                  | Poule au Pot   | 6 parts | Bocal | 2800g      | 12,00 € <b>33,60 €</b> |
| <b>POULET BASQUAISE</b>               |  |         |       |            |                        |
| 4197                                  | Poulet Basquaise   | 2 parts | Bocal | 720g       | 13,61 € <b>9,80 €</b>  |
| <b>CHOU FARCI</b>                     |  |         |       |            |                        |
| 4169                                  | Chou farci   | 2 parts | Bocal | 380g       | 14,74 € <b>5,60 €</b>  |

| Code   | Dénomination                                       |             |       |       | Prix au kg | Prix TTC       |
|--|--|-------------|-------|-------|------------|----------------|
| <b>CASSOULADE AUX LENTILLES</b>              |  |             |       |       |            |                |
| 4145   | Cassouade aux Lentilles                            | 1 part      | Boîte | 400g  | 12,38 €    | <b>4,95 €</b>  |
| 4306   | Cassouade aux Lentilles                            | 2 parts     | Bocal | 780g  | 9,87 €     | <b>7,70 €</b>  |
| 4856   | Cassouade aux Lentilles et Magret de Canard confit | 1 part      | Bocal | 380g  | 13,95 €    | <b>5,30 €</b>  |
| <b>Autour du cochon</b>                      |  |             |       |       |            |                |
| <b>SAUCISSES DE PORC CONFITES</b>            |  |             |       |       |            |                |
| 4202   | Saucisses confites                                 | 3 parts     | Boîte | 765g  | 11,76 €    | <b>9,00 €</b>  |
| 4869   | Saucisses confites                                 | 3 parts     | Bocal | 710g  | 12,54 €    | <b>8,90 €</b>  |
| <b>CONFIT DE PORC</b>                        |  |             |       |       |            |                |
| 4112   | Confit de Porc                                     | 4 parts     | Boîte | 765g  | 19,61 €    | <b>15,00 €</b> |
| 4180   | Confit de Porc                                     | 2 parts     | Bocal | 350g  | 21,71 €    | <b>7,60 €</b>  |
| <b>JAMBONNEAU</b>                            |  |             |       |       |            |                |
| 4339   | Jambonneau   | 1 part      | Bocal | 180g  | 17,22 €    | <b>3,10 €</b>  |
| 4335   | Jambonneau   | 2 à 3 parts | Bocal | 350g  | 14,86 €    | <b>5,20 €</b>  |
| <b>AXOA DE PORC (émincé de porc cuisiné)</b> |  |             |       |       |            |                |
| 4195   | Axoa de Porc                                       | 3 parts     | Bocal | 720g  | 17,64 €    | <b>12,70 €</b> |
| <b>Autour du bœuf et du veau</b>             |  |             |       |       |            |                |
| <b>AXOA DE VEAU (émincé de Veau cuisiné)</b> |  |             |       |       |            |                |
| 4188   | Axoa de Veau                                       | 3 parts     | Boîte | 800g  | 20,38 €    | <b>16,30 €</b> |
| 4175   | Axoa de Veau                                       | 6 parts     | Boîte | 1480g | 19,93 €    | <b>29,50 €</b> |
| 4150   | Axoa de Veau                                       | 2 parts     | Bocal | 380g  | 23,68 €    | <b>9,00 €</b>  |
| 4151   | Axoa de Veau                                       | 3 parts     | Bocal | 720g  | 22,22 €    | <b>16,00 €</b> |
| <b>DAUBE BEARNAISE</b>                       |  |             |       |       |            |                |
| 4610   | Daube béarnaise                                    | 3 parts     | Boîte | 765g  | 13,73 €    | <b>10,50 €</b> |
| 4294   | Daube béarnaise                                    | 2 parts     | Bocal | 380g  | 17,63 €    | <b>6,70 €</b>  |
| 4293   | Daube béarnaise                                    | 3 parts     | Bocal | 720g  | 14,17 €    | <b>10,20 €</b> |
| <b>TRIPES CUISINEES</b>                      |  |             |       |       |            |                |
| 4851   | Tripes cuisinées                                   | 2 parts     | Bocal | 380g  | 11,84 €    | <b>4,50 €</b>  |
| 4270   | Tripes cuisinées                                   | 3 parts     | Bocal | 720g  | 10,42 €    | <b>7,50 €</b>  |
| <b>RIS DE VEAU</b>                           |  |             |       |       |            |                |
| 4331   | Ris de veau et sa sauce au Foie Gras et Cèpes      |             | Bocal | 550g  | 60,91 €    | <b>33,50 €</b> |
| <b>Autour du gibier</b>                      |  |             |       |       |            |                |
| <b>SALMIS DE PALOMBES</b>                    |  |             |       |       |            |                |
| 4162   | Salmis de Palombes                                 | 1 part      | Bocal | 380g  | 23,95 €    | <b>9,10 €</b>  |
| 4168   | Salmis de Palombes                                 | 2 parts     | Bocal | 720g  | 21,53 €    | <b>15,50 €</b> |





## 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      |
|----------------------------------|---------------------------|---------|-------|------|------------|---------------|
| <b>Les Accompagnements</b>       |                           |         |       |      |            |               |
| <b>HARICOTS CUISINES</b>         |                           |         |       |      |            |               |
| 4083                             | Haricots cuisinés         | 2 parts | Boîte | 410g | 6,46 €     | <b>2,65 €</b> |
| 4084                             | Haricots cuisinés         | 4 parts | Boîte | 800g | 5,63 €     | <b>4,50 €</b> |
| 4863                             | Haricots cuisinés         | 2 parts | Bocal | 400g | 6,88 €     | <b>2,75 €</b> |
| 4165                             | Haricots cuisinés         | 4 parts | Bocal | 770g | 5,84 €     | <b>4,50 €</b> |
| <b>HARICOTS MAÏS CUISINES</b>    |                           |         |       |      |            |               |
| 4867                             | Haricots Maïs cuisinés    | 2 parts | Bocal | 400g | 10,25 €    | <b>4,10 €</b> |
| 4865                             | Haricots Maïs cuisinés    | 4 parts | Bocal | 770g | 8,96 €     | <b>6,90 €</b> |
| <b>HARICOTS TARBAIS CUISINES</b> |                           |         |       |      |            |               |
| 4864                             | Haricots Tarbais cuisinés | 2 parts | Bocal | 400g | 11,50 €    | <b>4,60 €</b> |
| 4604                             | Haricots Tarbais cuisinés | 4 parts | Bocal | 770g | 10,26 €    | <b>7,90 €</b> |
| <b>PIPERADE BASQUAISE</b>        |                           |         |       |      |            |               |
| 4327                             | Piperade Basquaise        | 2 parts | Boîte | 400g | 7,50 €     | <b>3,00 €</b> |
| 4111                             | Piperade Basquaise        | 4 parts | Boîte | 750g | 7,07 €     | <b>5,30 €</b> |
| 4860                             | Piperade Basquaise        | 2 parts | Bocal | 375g | 8,00 €     | <b>3,00 €</b> |
| 4866                             | Piperade Basquaise        | 4 parts | Bocal | 730g | 7,67 €     | <b>5,60 €</b> |
| <b>LENTILLES CUISINEES</b>       |                           |         |       |      |            |               |
| 4332                             | Lentilles cuisinées       | 2 parts | Boîte | 400g | 6,63 €     | <b>2,65 €</b> |
| 4085                             | Lentilles cuisinées       | 4 parts | Boîte | 820g | 5,49 €     | <b>4,50 €</b> |
| 4862                             | Lentilles cuisinées       | 2 parts | Bocal | 400g | 6,88 €     | <b>2,75 €</b> |
| 4307                             | Lentilles cuisinées       | 4 parts | Bocal | 770g | 5,84 €     | <b>4,50 €</b> |
| <b>RATATOUILLE</b>               |                           |         |       |      |            |               |
| 4275                             | Ratatouille               | 4 parts | Bocal | 720g | 9,52 €     | <b>6,95 €</b> |

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 Périgourde aux Truffes et au Foie de Canard | Boîte | 152g | 48,00 € | <b>6,00 €</b> |
| 4099 | Sauce Poivre vert                                 | Boîte | 125g | 28,00 € | <b>3,50 €</b> |
| 4204 | Sauce Béarnaise                                   | Bocal | 160g | 31,25 € | <b>5,00 €</b> |
| 4276 | Sauce Bolognaise                                  | Bocal | 380g | 17,10 € | <b>6,50 €</b> |

#### CEPES CUISINES

|      |                    |       |      |         |                |
|------|--------------------|-------|------|---------|----------------|
| 4030 | Têtes de Cèpes     | Bocal | 515g | 50,49 € | <b>26,00 €</b> |
| 4105 | Jambes et Morceaux | Boîte | 250g | 42,00 € | <b>10,50 €</b> |
| 4104 | Jambes et Morceaux | Boîte | 490g | 40,61 € | <b>19,90 €</b> |
| 4031 | Jambes et Morceaux | Bocal | 515g | 42,72 € | <b>22,00 €</b> |
| 4029 | Jambes et Morceaux | Bocal | 390g | 38,46 € | <b>15,00 €</b> |

#### GRANDS CONDITIONNEMENTS PLATS CUISINES

|      |  |          |       |       |         |                |
|------|--|----------|-------|-------|---------|----------------|
| 4181 | Haricots cuisinés                        | 20 parts | Boîte | 4100g | 4,88 €  | <b>20,00 €</b> |
| 4279 | Piperade Basquaise                       | 20 parts | Boîte | 4000g | 6,25 €  | <b>25,00 €</b> |
| 4344 | Cassoulet aux Manchons de Canard confits | 10 parts | Boîte | 4000g | 8,00 €  | <b>32,00 €</b> |
| 4021 | Saucisses de Porc confites               | 12 parts | Boîte | 3825g | 10,18 € | <b>38,95 €</b> |
| 4152 | Axoa de Veau (émincé de Veau)            | 15 parts | Boîte | 4100g | 19,76 € | <b>81,00 €</b> |
| 4071 | Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard | 15 parts | Boîte | 4000g | 8,62 €  | <b>34,50 €</b> |

Retrouvez nos recettes pages 18-19



## Pâtés

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.

| Code   | Dénomination                              |       | Prix au kg | Prix TTC              |
|--|---|-------|------------|-----------------------|
| <b>Pâtés et spécialités maison</b>               |   |       |            |                       |
| <b>PATE DU GASCON AU FOIE DE VOLAILLES</b>       |   |       |            |                       |
| 4064   | Pâté du Gascon                            | Boîte | 130g       | 12,31 € <b>1,60 €</b> |
| 4066   | Pâté du Gascon                            | Boîte | 180g       | 11,67 € <b>2,10 €</b> |
| 4183   | Pâté du Gascon                            | Boîte | 780g       | 10,64 € <b>8,30 €</b> |
| 4067   | Pâté du Gascon                            | Bocal | 180g       | 12,22 € <b>2,20 €</b> |
| 4068   | Pâté du Gascon                            | Bocal | 320g       | 10,94 € <b>3,50 €</b> |
| <b>PATE DE CAMPAGNE PUR PORC</b>                 |   |       |            |                       |
| 4128   | Pâté de Campagne                          | Boîte | 130g       | 12,31 € <b>1,60 €</b> |
| 4126   | Pâté de Campagne                          | Boîte | 180g       | 11,67 € <b>2,10 €</b> |
| 4186   | Pâté de Campagne                          | Boîte | 780g       | 10,64 € <b>8,30 €</b> |
| 4122   | Pâté de Campagne                          | Bocal | 180g       | 12,22 € <b>2,20 €</b> |
| 4130   | Pâté de Campagne                          | Bocal | 320g       | 10,94 € <b>3,50 €</b> |
| <b>PATE DU BEARN PUR PORC</b>                    |   |       |            |                       |
| 4902   | Pâté du Béarn                             | Bocal | 180g       | 12,22 € <b>2,20 €</b> |
| 4121   | Pâté du Béarn                             | Bocal | 320g       | 10,94 € <b>3,50 €</b> |
| <b>PATE RECETTE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE</b> |   |       |            |                       |
| 4500   | Pâté recette Basque au Piment d'Espelette | Boîte | 130g       | 13,85 € <b>1,80 €</b> |
| 4501   | Pâté recette Basque au Piment d'Espelette | Boîte | 180g       | 12,22 € <b>2,20 €</b> |
| 4078   | Pâté recette Basque au Piment d'Espelette | Boîte | 780g       | 11,03 € <b>8,60 €</b> |
| 4028   | Pâté recette Basque au Piment d'Espelette | Bocal | 180g       | 12,78 € <b>2,30 €</b> |
| 4313   | Pâté recette Basque au Piment d'Espelette | Bocal | 320g       | 11,25 € <b>3,60 €</b> |
| <b>BOUDIN BEARNAIS</b>                           |   |       |            |                       |
| 4141   | Boudin Béarnais                           | Boîte | 180g       | 16,67 € <b>3,00 €</b> |
| 4144   | Boudin Béarnais                           | Bocal | 180g       | 17,22 € <b>3,10 €</b> |



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       |
|--|---|-------|------|------------|----------------|
| <b>Rillettes spécialités maison</b>                |   |       |      |            |                |
| <b>RILLETES PUR CANARD</b>                         |   |       |      |            |                |
| 4058   | Rillettes pur Canard                        | Boîte | 130g | 20,00 €    | <b>2,60 €</b>  |
| 4060   | Rillettes pur Canard                        | Boîte | 180g | 16,67 €    | <b>3,00 €</b>  |
| 4194   | Rillettes pur Canard                        | Boîte | 780g | 14,74 €    | <b>11,50 €</b> |
| 4061   | Rillettes pur Canard                        | Bocal | 180g | 17,22 €    | <b>3,10 €</b>  |
| 4062   | Rillettes pur Canard                        | Bocal | 320g | 14,69 €    | <b>4,70 €</b>  |
| <b>RILLETES PUR CANARD AU MAGRET FUMÉ</b>          |   |       |      |            |                |
| 4094   | Rillettes pur Canard au Magret fumé         | Bocal | 180g | 17,22 €    | <b>3,10 €</b>  |
| <b>RILLETES PUR CANARD AU FOIE DE CANARD</b>       |   |       |      |            |                |
| 4075   | Rillettes pur canard au Foie de Canard      | Bocal | 180g | 32,78 €    | <b>5,90 €</b>  |
| <b>RILLETES D'OIE</b>                              |   |       |      |            |                |
| 4345   | Rillettes d'Oie                             | Bocal | 180g | 25,28 €    | <b>4,55 €</b>  |
| <b>RILLETES DU BEARN</b>                           |   |       |      |            |                |
| 4425   | Rillettes du Béarn                          | Bocal | 180g | 16,67 €    | <b>3,00 €</b>  |
| <b>RILLETES PUR PORC</b>                           |   |       |      |            |                |
| 4428   | Rillettes pur Porc                          | Bocal | 180g | 18,33 €    | <b>3,30 €</b>  |
| <b>Terrines spécialités maison</b>                 |   |       |      |            |                |
| <b>TERRINE DE CAMPAGNE A L'HUILE D'OLIVE</b>       |   |       |      |            |                |
| 4032   | Terrine de Campagne à l'Huile d'Olive       | Bocal | 180g | 13,89 €    | <b>2,50 €</b>  |
| <b>TERRINE AUX CEPES</b>                           |   |       |      |            |                |
| 4907   | Terrine aux Cèpes                           | Bocal | 180g | 15,00 €    | <b>2,70 €</b>  |
| <b>TERRINE DU LANDAIS AU FOIE DE CANARD</b>        |   |       |      |            |                |
| 4905   | Terrine du Landais                          | Bocal | 180g | 20,56 €    | <b>3,70 €</b>  |
| 4906   | Terrine du Landais                          | Bocal | 320g | 18,44 €    | <b>5,90 €</b>  |
| <b>TERRINE DE LAPIN</b>                            |   |       |      |            |                |
| 4915   | Terrine de Lapin                            | Bocal | 180g | 17,78 €    | <b>3,20 €</b>  |
| <b>TERRINE DE CHEVREUIL</b>                        |   |       |      |            |                |
| 4914   | Terrine de Chevreuil                        | Bocal | 180g | 17,78 €    | <b>3,20 €</b>  |
| <b>TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT BÉARNAIS FUMÉ</b> |   |       |      |            |                |
| 4477   | Terrine de Campagne au Piment Béarnais Fumé | Bocal | 180g | 13,88 €    | <b>2,50 €</b>  |

Retrouvez nos recettes pages 18-19



## 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](mailto:biraben@biraben.fr)
- sur le site [www.biraben.fr](http://www.biraben.fr)

Retrouvez tous nos points de vente au dos

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



# 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'Or sur la Terrine gourmande d'Odixar**



**Médaille d'Argent sur le Foie gras de canard entier du Sud-Ouest, le Foie gras de canard entier mi-cuit du Sud-Ouest, le Foie gras d'Oie entier**



**Médaille de Bronze sur le Foie gras de canard entier poché mi-cuit du Sud-Ouest**

## 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 !

## Et aussi :

Au concours Général Agricole de Paris 2017 :

- Médaille de Bronze sur le Foie gras de Canard entier du Sud-ouest, le Foie gras d'Oie entier, le Pâté du Béarn







# Il est l'heure de passer à table!

## 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'Odixar :** Foie gras de canard, magret de canard confit, viande de canard, piquillos, sel, poivre. Viande d'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.

**Bloc de Foie Gras d'Oie :** Foie gras d'oie reconstitué, eau, sel nitrité (sel, conservateur : nitrite de sodium), poivre, sucre.

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

## Spécialités au Foie Gras

**Mousse de Foie de Canard :** Foie gras de canard 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 20 %, foie de canard maigre, 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 :** Peau de cou de canard farcie : épaule de porc, foie gras de canard 22 %, sel, poivre, sucre. Viande d'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

**Canard en confit au sel de Guérande :** Viande de canard, graisse de canard, sel de Guérande (1,5% pour les ailes/cuisses/magrets ; 1,3% pour les manchons), ail déshydraté, poivre.

**Graisse de Canard :** Graisse de canard, sel, poivre.

**Oie en confit au sel de Guérande :** Viande d'oie origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.

**Poule en confit :** Cuisses de poule origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.

**Gésiers en confit au sel de Guérande :** Gésiers (de canard origine UE ou de dinde origine France), graisse de canard, sel de Guérande 1,7%, 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 (viande de porc 93 %, eau, sel, poivre, boyau naturel), 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 confite (viande de porc 93 %, eau, sel, poivre, boyau naturel), 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, fond de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), saucisse pur porc confite (viande de porc, eau, sel, poivre, boyau naturel), ventrèche de porc, oignons, carottes, sel, tomates, poireau, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.

**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 (viande de porc 93 %, eau, sel, poivre, boyau naturel), 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, extrait de malt d'orge, 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, extrait de malt d'orge, 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, extrait de malt d'orge, 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, extrait de malt d'orge, 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 (viande de porc 93 %, eau, sel, poivre, boyau naturel), 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 (viande de porc 93 %, eau, sel, poivre, boyau naturel), 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 (viande de porc 93 % origine France, eau, sel, poivre, boyau naturel), 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 :** 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, extrait de malt d'orge, 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, cous de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, cèpes réhydratés [Boletus Edulis, aereus, 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, extrait de malt d'orge, 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 Périgueux aux Truffes et au Foie de Canard :** Fond brun (eau, carcasses de volaille, cous de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (bolets jaunes Suillus granulatus/luteus et cèpes Boletus edulis, aereus, 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, extrait de malt d'orge, poivre blanc.

**Sauce Poivre vert :** Fond brun (eau, carcasses de volaille, cous de canards, oignons, carottes, **Madère (sulfites)**, Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (bolets jaunes Suillus granulatus/luteus et cèpes Boletus edulis, aereus, pinicola, reticulatus), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), **Madère (sulfites)**, amidon de maïs, sucre, poivre vert 0,8%, sel, extrait de malt d'orge, 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 d'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 magret de canard fumé :** Viande et gras de canard, magret de canard fumé 20 % [magret de canard, conservateur (sel, nitrite de sodium), sel, poivre], 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 35 % origine UE (France privilégiée), parure de canard, sel, ail, poivre.

**Rillettes du Béarn :** Epaule 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 surgelé, 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, sucre, ail, poivre, piment béarnais fumé 0,48 %, épices.

**Les valeurs nutritionnelles sont disponibles sur simple demande et sur notre site internet : [www.biraben.fr](http://www.biraben.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



**BEARN GOURMAND**

**HALLES DE PAU**

Tél./Fax : 05 59 27 50 78

**PAU GOURMAND**

12 rue Bonado

**64 000 PAU**

Tél. : 05 59 27 08 95  
Fax : 05 59 83 88 34

**PYRENEES GOURMANDES**

Z.I de Montplaisir

**64 800 COARRAZE**

Tél./Fax : 05 59 13 98 44

**ETS BIRABEN**

**HALLES DE NAY**

Tél./Fax : 05 59 92 94 24

