



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
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST 					
4044	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Boîte	180g	118,33 €	21,30 €
4046	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Boîte	380g	110,26 €	41,90 €
4360	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	90g	125,56 €	11,30 €
4346	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	130g	124,62 €	16,20 €
4340	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	180g	120,00 €	21,60 €
4341	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	320g	118,75 €	38,00 €
4342	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	500g	110,00 €	55,00 €
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	128,89 €	23,20 €
4476	Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	Bocal	320g	124,38 €	39,80 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST MI-CUIT 					
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 €	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 €
4337	Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest	Bocal	500g	110,00 €	55,00 €
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 €

 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 €	20,65 €
3186	Terrine de Foie Gras de Canard au naturel IGP Sud-Ouest	400g	91,00 €	36,40 €
3175	Terrine de Foie Gras de Canard au naturel IGP Sud-Ouest	1000g	80,00 €	80,00 €
3106	Terrine de Foie Gras de Canard au Jurançon IGP Sud-Ouest	200g	103,25 €	20,65 €
3180	Terrine de Foie Gras de Canard au Jurançon IGP Sud-Ouest	400g	91,00 €	36,40 €
3181	Terrine de Foie Gras de Canard 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 €

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 €	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 €
3185	Spécialités de Foie Gras de Canard aux litchis et à la vanille	400g	97,50 €	39,00 €

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 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST

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

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
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 €
BLOC DE FOIE GRAS D'OIE				
4220	Bloc de Foie Gras d'Oie	Boîte 125g	112,00 €	14,00 €
4221	Bloc de Foie Gras d'Oie	Boîte 180g	111,11 €	20,00 €
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 €
3183	Terrine de Foie Gras d'Oie entier au naturel	1000g	175,00 €	175,00 €
Spécialités au Foie Gras				
MOUSSE DE FOIE DE CANARD				
4326	Mousse de Foie de Canard	Boîte 130g	42,31 €	5,50 €
DÉLICE DE CANARD : PRÉPARATION À BASE DE CANARD, 20 % FOIE GRAS DE CANARD				
4251	Délice de canard	Boîte 120g	28,33 €	3,40 €
4208	Délice de canard	Bocal 180g	26,67 €	4,80 €
PATE DU GOURMET AU FOIE DE CANARD				
4329	Pâté du Gourmet	Bocal 180g	30,00 €	5,40 €
COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD				
4173	Cou de Canard farci	Boîte 380g	31,58 €	12,00 €
Pour accompagner le Foie Gras : 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 €



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 GUERANDE					
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 €
Bocal					
4025	2 Cuisses IGP Sud-Ouest	Bocal	720g	16,67 €	12,00 €
4287	Magret	Bocal	550g	22,86 €	12,80 €
GRAISSE DE CANARD					
4347	Graisse de Canard	Bocal	500g	10,00 €	5,00 €

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
OIE EN CONFIT AU SEL DE GUERANDE					
4135	2 Cuisses	Bocal	900g	15,78 €	14,20 €
POULE EN CONFIT AU SEL DE GUERANDE					
4147	2 Cuisses	Boîte	765g	9,28 €	7,10 €
GESIERS EN CONFIT AU SEL DE GUERANDE					
4006	Gésiers de Canard	Boîte	400g	19,75 €	7,90 €
4007	Gésiers de Canard	Boîte	765g	19,08 €	14,60 €

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 €
4092	Graisse de Canard	Boîte	3500g	5,14 €	18,00 €
4014	Gésiers de Canard	Boîte	4000g	14,00 €	56,00 €
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 €

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
Autour de la volaille					
GARBURE BEARNAISE					
4088	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	4 parts	Boîte	1000g	8,85 € 8,85 €
4170	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	3 parts	Bocal	720g	10,42 € 7,50 €
4403	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	6 parts	Bocal	1485g	8,89 € 13,20 €
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	12,38 € 4,95 €
4082	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	2 parts	Boîte	840g	11,31 € 9,50 €
4080	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	3 parts	Boîte	1480g	8,78 € 13,00 €
4164	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	2 parts	Bocal	780g	9,87 € 7,70 €
4855	Cassoulet au Magret de Canard confit	1 part	Bocal	380g	13,95 € 5,30 €
CASSOULET AUX HARICOTS TARBAIS					
4603	Cassoulet aux Haricots Tarbais et Manchons de Canard confits	2 parts	Bocal	780g	14,04 € 10,95 €
4620	Cassoulet Renaissance au Foie de Canard	2 parts	Bocal	1000g	19,40 € 19,40 €
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 €

Code	Dénomination				Prix au kg	Prix TTC
CASSOULADE AUX LENTILLES						
4145	Cassouade aux Lentilles	1 part	Boîte	400g	12,38 €	4,95 €
4306	Cassouade aux Lentilles	2 parts	Bocal	780g	9,87 €	7,70 €
4856	Cassouade aux Lentilles et Magret de Canard confit	1 part	Bocal	380g	13,95 €	5,30 €
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 BEARNAISE						
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 CUISINEES						
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 €
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 €



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 CUISINES						
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 CUISINES						
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 CUISINES						
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 CUISINEES						
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	720g	9,52 €	6,95 €

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 €	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 €

CEPES CUISINES

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

GRANDS CONDITIONNEMENTS PLATS CUISINES

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	8,00 €	32,00 €
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	8,62 €	34,50 €

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

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					
RILLETES PUR CANARD					
4058	Rillettes pur Canard	Boîte	130g	20,00 €	2,60 €
4060	Rillettes pur Canard	Boîte	180g	16,67 €	3,00 €
4194	Rillettes pur Canard	Boîte	780g	14,74 €	11,50 €
4061	Rillettes pur Canard	Bocal	180g	17,22 €	3,10 €
4062	Rillettes pur Canard	Bocal	320g	14,69 €	4,70 €
RILLETES PUR CANARD AU MAGRET FUMÉ					
4094	Rillettes pur Canard au Magret fumé	Bocal	180g	17,22 €	3,10 €
RILLETES PUR CANARD AU FOIE DE CANARD					
4075	Rillettes pur canard au Foie de Canard	Bocal	180g	32,78 €	5,90 €
RILLETES D'OIE					
4345	Rillettes d'Oie	Bocal	180g	25,28 €	4,55 €
RILLETES DU BEARN					
4425	Rillettes du Béarn	Bocal	180g	16,67 €	3,00 €
RILLETES PUR PORC					
4428	Rillettes pur Porc	Bocal	180g	18,33 €	3,30 €
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 CEPES					
4907	Terrine aux Cèpes	Bocal	180g	15,00 €	2,70 €
TERRINE DU LANDAIS AU FOIE DE CANARD					
4905	Terrine du Landais	Bocal	180g	20,56 €	3,70 €
4906	Terrine du Landais	Bocal	320g	18,44 €	5,90 €
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 €

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
- sur le site 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



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

