

La

Maison

du

Jambon

de

Bayonne



«Chères clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de notre tout nouveau catalogue. Celui-ci a pour objectif de vous aider à vous démarquer en utilisant nos coffrets gourmands comme ambassadeurs de votre marque auprès de votre clientèle et partenaires. En effet, la qualité de nos produits saura surprendre ceux qui auront le privilège de les recevoir.

Pour ce faire, La maison du Jambon de Bayonne vous propose de découvrir de nombreuses références confectionnées avec le plus grand soin, dans la plus grande tradition d'un savoir-faire qui nous est cher, ici, dans le Sud-Ouest. Nous sommes heureux de vous fournir toute une gamme gourmande destinée au public le plus large possible. Le raffinement, la délicatesse et le côté artisanal mis en avant dans nos coffrets sont autant d'atouts pour surprendre, étonner et faire plaisir.

Enfin, membre d'une filière responsable et engagée, nous sommes heureux de faire de vous les acteurs d'une économie locale, durable et solidaire. Fiers de nos labels de qualité, nous vous garantissons que nos porcs sont élevés dans le Sud-Ouest et se nourrissent majoritairement de maïs et de céréales. Il est indispensable à nos yeux de vous faire profiter de ce qui se fait de mieux en terme de qualité et de traçabilité.»

*L'équipe de la
Maison
du Jambon de Bayonne*



Selon la légende du XIV^{ème} siècle, Gaston Fébus, Comte de Foix, blessa au cours d'une battue un sanglier qui s'enfuit et fut découvert par des chasseurs, quelques mois plus tard, dans une source d'eau salée à Salies de Béarn. L'animal était en parfait état de conservation ! C'est ainsi que serait née la salaison sur le Bassin de l'Adour...

La Maison du Jambon de Bayonne

La boutique de La Maison du Jambon de Bayonne a vu le jour le 24 janvier 2001. Il n'a pas fallu longtemps pour que la clientèle amatrice de charcuterie ne se presse pour découvrir le panel de produits variés de nos spécialités. Le caractère très artisanal et respectueux de la tradition confère à ceux-ci une qualité qui, nous l'espérons, saura vous conquérir.

Forts d'une importante notoriété, nous sommes très fiers de vous présenter à travers ce catalogue notre boutique située à Arzacq dans le département des Pyrénées-Atlantiques. Nos spécialités y sont diverses, confirmant ainsi le célèbre adage qui dit que « tout est bon dans le cochon » ; Nos saucissons, notre gamme de jambons à l'os, désossés ou tranchés, nos conserves en plus de nos produits frais et autres petites douceurs comme nos confitures se mariant à merveille avec la charcuterie, sauront à coup sûr éveiller vos papilles de fins gourmets. Laissez-vous tenter, au travers de ce catalogue, par des produits raffinés, conçus avec un savoir-faire reconnu de tous qui a su s'adapter au fil des décennies, afin de satisfaire une clientèle toujours plus exigeante. Nos différents coffrets cadeaux combleront vos convives, votre famille et vos amis, vos hôtes, vos collaborateurs, ou vos fournisseurs et seront les parfaits accompagnateurs de vos événements. Ils sont pensés pour plaire à un public large, allant de 7 à 77 ans.



Le Sel de Salies-de-Béarn



Vous trouverez dans notre catalogue deux catégories principales de sel :

- La fleur de sel, qui, à la surface des poêles à sel des salines de Salies-de-Béarn et sous l'effet du soleil et du vent, s'apparente à des pétales fins et légers ce qui lui confère cette appellation si particulière. Elle est issue de la première cristallisation du sel et récoltée à la main.

- Le sel gros, traditionnellement utilisé pour les produits de salaison est un élément essentiel de la cuisine du Sud-Ouest. Riche en éléments minéraux et oligo-éléments, il révélera toutes les saveurs de vos plats.

Présent naturellement sous les Pyrénées depuis des millions d'années, le Sel de Salies-de-Béarn est protégé en profondeur dans des eaux dix fois plus salées que l'eau de mer.

Il est obtenu par simple évaporation de ces eaux souterraines selon une méthode ancienne : dans une poêle à sel. Ce mode de production authentique et traditionnel confère à ce sel 100 % naturel et exceptionnellement riche en oligo-éléments, des qualités gustatives incomparables.

Il est utilisé depuis des siècles sur les tables du Sud-Ouest de la France. Il est toujours préféré à tout autre sel par les professionnels de la salaison, notamment ceux du Jambon de Bayonne. En effet, le Sel de Salies-de-Béarn est le seul sel autorisé dans le cadre de l'IGP Jambon de Bayonne.



Présentation de la filière porcine du Sud-Ouest

Au-delà de ce que nous proposons dans ce catalogue, nous tenons particulièrement à ce que nos clients soient sensibilisés sur le fait qu'ils participent activement à la vie d'une filière dans son intégralité.

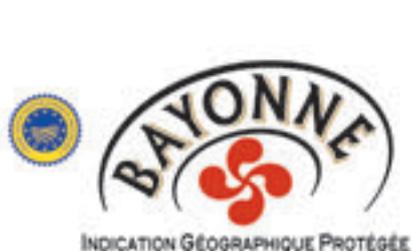
En effet, depuis l'obtention de l'IGP en 1998, des accords interprofessionnels garantissent la rémunération complémentaire des éleveurs engagés dans la production des porcs destinés à la fabrication des Jambons de Bayonne, au-delà de la rémunération du marché. Ainsi, en 20 ans, une plus-value de 50 millions d'euros, financée par les salaisonniers, a pu être versée aux éleveurs engagés dans la filière Jambon de Bayonne, soutenant ainsi le maintien des exploitations porcines du Sud-Ouest. Ceci permet de poursuivre nos engagements vis-à-vis de nos consommateurs tout en gardant à l'esprit les deux «Leitmotiv» qui nous sont chers : qualité et traçabilité.

Aujourd'hui, plus de 800 exploitations familiales du grand Sud-Ouest sont engagées dans la démarche, aux côtés des autres métiers de la filière, afin de garantir aux adeptes de charcuteries-salaisons du Sud-Ouest des Jambons de Bayonne authentiques et de qualité, fabriqués à partir de porcs élevés dans le respect de la tradition locale.

Ils ont décidé d'aller encore plus loin, en engageant une démarche de labellisation « RSE » de la filière (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Cette démarche, qui s'appuie sur une norme internationale (ISO26000), vise à apporter des garanties aux consommateurs concernant les enjeux sociétaux : la contribution au développement du territoire, le respect de l'environnement, le bien-être animal, la qualité des produits... car il ne s'agit pas seulement de bien faire, il faut aussi le prouver et le faire savoir !

Ainsi, toutes les pratiques, de l'élevage à la salaison, vont être évaluées par AFNOR Certification ; à la suite de quoi, la filière sera labellisée.

Nos Indications Géographiques Protégées



Indication Géographique Protégée

Jambon de Bayonne 1998



Indication Géographique Protégée

Porc du Sud-Ouest 2013



Indication Géographique Protégée

Sel de Salies-de-Béarn 2016

Médailles au Concours Général Agricole

Depuis plusieurs années nos produits remportent des médailles au Concours Général Agricole, qui se tient lors du salon de l'Agriculture à Paris. Nous y avons obtenu de nombreuses récompenses lors de nos multiples participations.



Jambon de Bayonne
Médaille de Bronze 2020



Jambon de Bayonne
Médaille d'Argent 2019 -
2018 - 2017



Saucisson sec
Médaille d'Argent 2019



Saucisson sec au piment d'Espelette
Médaille de Bronze 2017

SOMMAIRE

Coffrets	 	p: 8
Produits	 	p: 20
Petites Salaisons		p: 22
Conserves		p: 23
Jambon de Bayonne		p: 24
Sel de Salies-de-Béarn		p: 25
Bon de commande	 	p: 26
Conditions générales de vente	 	p: 27





Nos Coffrets

«Découvrez au fil des pages nos coffrets gourmands conçus pour faire plaisir à celui qui le reçoit. Plus qu'un cadeau, offrez le goût de la convivialité, du Sud-Ouest et de son territoire, offrez le prestige de cette tradition culinaire qui nous est chère, soutenue par une culture riche. Un coffret de la Maison du jambon de Bayonne, c'est avant tout, une invitation au partage... »



LA MAISON DE
Jurançon & Bigorre
**Sauté de Porc
au Jurançon**

Saucisson de Concombre entier

LA MAISON DE
Jurançon & Bigorre
PORC
du SUD
OUEST
**Axoa de Porc
du Sud-Ouest**

LA MAISON DE
Jurançon & Bigorre

Le Bon Vivant

Notre coffret

Coup de cœur

33,15€ TTC *



Appétissant !

- Vin rouge Influence Béarn Jurançon 75 cl
- Jambon de Bayonne IGP - 4 Tranches affinées 12 mois
- Axoa de porc issu de Porc du Sud-Ouest IGP 380 gr
- Pâté de campagne issu de Porc du Sud-Ouest IGP 180 gr
- Mini saucissons au fromage de brebis issu de Porc du Sud-Ouest IGP
- Confit d'oignons au piment d'Espelette 120 gr

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	37,60€ ^{TTC}	36,50€ ^{TTC}	35,40€ ^{TTC}	34,25€ ^{TTC}	33,15€ ^{TTC}
	34,00€ ^{HT}	32,96€ ^{HT}	31,93€ ^{HT}	30,90€ ^{HT}	29,86€ ^{HT}

73,10€ TTC *

Le Savoureux



- Vin blanc doux Pavillon Royal Jurançon 75 cl
- 1/6 ème de Jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois
- Cassoulet de Jambon de Bayonne IGP 765 gr
- Axoa de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP 380 gr
- Sauté de Porc issu de porc du Sud-Ouest IGP au Jurançon 380 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au Floc de Gascogne 90 gr
- Filet mignon séché au piment d'Espelette
- Confit de Piquillos au piment d'Espelette 250g

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	83,60€ ^{TTC}	81,00€ ^{TTC}	78,35€ ^{TTC}	75,70€ ^{TTC}	73,10€ ^{TTC}
	76,23€ ^{HT}	79,80€ ^{HT}	71,35€ ^{HT}	68,92€ ^{HT}	66,50€ ^{HT}

L'Amateur de Charcuterie

- Planche à découper + couteau
- Chorizo droit issu de porc du Sud-Ouest IGP
- Saucisse sèche issu de porc du Sud-Ouest IGP
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP aux châtaignes 90 gr
- Fleur de sel au piment d'Espelette 70 gr

32,05€ TTC *



À trancher et tartiner

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	36,70€ ^{TTC}	35,55€ ^{TTC}	34,40€ ^{TTC}	33,20€ ^{TTC}	32,05€ ^{TTC}
	32,98€ ^{HT}	31,95€ ^{HT}	30,87€ ^{HT}	29,81€ ^{HT}	28,76€ ^{HT}

Le Béarnais Deluxe

87,95€ TTC *

À la votre !



- Vin blanc doux Pavillon Royal Jurançon 75 cl
- ¼ de Jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois
- Axoa de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP 380 gr
- Sauté de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP au Jurançon 380 gr
- Pâté de sanglier 180 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au Floc de Gascogne 90 gr
- Saucisse sèche issu de porc du Sud-Ouest IGP au fromage de brebis
- Bocal de foie gras 120 gr

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	100,90€ ^{TTC}	97,65€ ^{TTC}	94,40€ ^{TTC}	91,20€ ^{TTC}	87,95€ ^{TTC}
	92,95€ ^{HT}	89,93€ ^{HT}	86,92€ ^{HT}	83,91€ ^{HT}	80,90€ ^{HT}

Le Coffret Gourmet

- Vin rouge Influence Béarn Jurançon 75 cl
- Jambon de Bayonne IGP - 4 Tranches affiné 12 mois
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au Floc de Gascogne 180 gr
- Boudin 90 gr
- Filet mignon séché au piment d'Espelette
- Rillettes pur canard 400 gr
- Confit d'oignons au Piment d'Espelette 120 gr



39,95€ TTC *

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	45,50€ ^{TTC}	44,10€ ^{TTC}	42,70€ ^{TTC}	41,30€ ^{TTC}	39,95€ ^{TTC}
	41,47€ ^{HT}	40,18€ ^{HT}	38,88€ ^{HT}	37,59€ ^{HT}	36,30€ ^{HT}

Le Collector

- ¼ Jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois
- Planche + couteau
- Axoa de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP 765 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au piment d'Espelette 90 gr
- Chorizo droit issu de porc du Sud-Ouest
- Saucisse sèche issu de porc du Sud-Ouest
- Moulin sel nature 90 gr
- Moutarde à l'ancienne 90 gr

80,65€ TTC *



Notre coffret

Découverte



Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	92,45€ ^{TTC}	89,50€ ^{TTC}	86,55€ ^{TTC}	83,60€ ^{TTC}	80,65€ ^{TTC}
	89,32€ ^{HT}	86,44€ ^{HT}	83,55€ ^{HT}	80,66€ ^{HT}	77,77€ ^{HT}

Cadeau Apéritif

Notre coffret



À offrir

46,30€ TTC *



- Vin rosé Influence Béarn Jurançon 75 cl
- Planche à découper + couteau
- Tire-bouchon
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au piment d'Espelette 180 gr
- Saucisse sèche de sanglier
- Saucisse sèche issu de porc du Sud-Ouest IGP au fromage de brebis
- Mini saucisson sec issu de porc du Sud-Ouest IGP
- Piments doux au vinaigre 90 gr

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	52,90€ ^{TTC}	51,25€ ^{TTC}	49,60€ ^{TTC}	47,95€ ^{TTC}	46,30€ ^{TTC}
	46,86€ ^{HT}	45,38€ ^{HT}	43,90€ ^{HT}	42,43€ ^{HT}	40,95€ ^{HT}

26,00€ TTC *

Tartinades du Sud-Ouest



- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au piment d'Espelette 180 gr
- Pâté royal 175 gr
- Rillettes de porc 180 gr
- Bloc de foie gras 90 gr

Une petite tartine ?

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	29,68€ ^{TTC}	28,76€ ^{TTC}	27,84€ ^{TTC}	26,92€ ^{TTC}	26,00€ ^{TTC}
	27,63€ ^{HT}	26,76€ ^{HT}	25,89€ ^{HT}	25,02€ ^{HT}	24,15€ ^{HT}

Le Panier Garni du Sud-Ouest

- Axoa de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP 380 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au piment d'Espelette 180 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP 90 gr
- Hure 90 gr
- Filet mignon séché au piment d'Espelette
- Saucisse sèche issu de porc du Sud-Ouest IGP
- Purée de piment au piment d'Espelette 90 gr

31,50€ TTC *



Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	36,06€ ^{TTC}	34,90€ ^{TTC}	33,80€ ^{TTC}	32,65€ ^{TTC}	31,50€ ^{TTC}
	33,65€ ^{HT}	32,57€ ^{HT}	31,50€ ^{HT}	30,41€ ^{HT}	29,34€ ^{HT}

Le Panier Pique-Nique

Notre coffret 
Pour les escapades

74,00€ TTC *



- Vin rouge Arraditz Jurançon 75 cl
- ¼ de Jambon de Bayonne IGP affiné 12 mois
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest au piment d'Espelette 180 gr
- Hure 90 gr
- Saucisse sèche de sanglier
- Andouille du béarn
- Rillettes Pur Canard 190 gr
- Confiture de Haute-Soule Bio 250 gr

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	84,70€ ^{TTC}	82,05€ ^{TTC}	79,40€ ^{TTC}	76,70€ ^{TTC}	74,00€ ^{TTC}
	81,59€ ^{HT}	78,97€ ^{HT}	76,35€ ^{HT}	73,73€ ^{HT}	71,11€ ^{HT}

15,90€ TTC *

Le Bio Bio Bon



- Pâté de campagne Bio 180 gr
- Pâté de campagne au piment d'Espelette Bio 180 gr
- Confiture de Haute-Soule Bio 250 gr

Notre coffret **BIO**
Responsable

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	17,95€ ^{TTC}	17,40€ ^{TTC}	16,60€ ^{TTC}	16,40€ ^{TTC}	15,90€ ^{TTC}
	16,50€ ^{HT}	16,02€ ^{HT}	15,53€ ^{HT}	15,05€ ^{HT}	14,56€ ^{HT}

En Cuisine

- Axoa de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP 765 gr
- Saucisses confites 420 gr
- Rillettes de porc 180 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP 180 gr
- Hure 90 gr
- Fleur de sel nature 70 gr
- Confiture de Haute-Soule 250 gr

48,06€ TTC *



À table !

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	54,95€ ^{TTC}	53,23€ ^{TTC}	51,50€ ^{TTC}	49,80€ ^{TTC}	48,06€ ^{TTC}
	51,20€ ^{HT}	49,60€ ^{HT}	47,95€ ^{HT}	46,35€ ^{HT}	44,70€ ^{HT}

Jambon de Bayonne IGP à l'os

106,35€ TTC *

Notre coffret 
D'exception



- Jambon de Bayonne IGP entier à l'os affiné 12 mois
- Présentoir + couteau



Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	120,00€ ^{TTC}	116,40€ ^{TTC}	112,95€ ^{TTC}	109,60€ ^{TTC}	106,35€ ^{TTC}
	110,21€ ^{HT}	106,90€ ^{HT}	103,70€ ^{HT}	100,60€ ^{HT}	97,60€ ^{HT}

L'Escale Gourmande



37,50€ TTC *

- Vin rosé Influence Bearn Jurançon 75 cl
- Axoa de porc issu de porc du Sud-Ouest IGP 380 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP au piment d'Espelette 180 gr
- Rillettes de porc 90 gr
- Filet mignon séché au piment d'Espelette
- Saucisson sec issu de porc du Sud-Ouest IGP
- Moutarde à l'ancienne 90 gr

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	42,80€ ^{TTC}	41,50€ ^{TTC}	40,20€ ^{TTC}	38,90€ ^{TTC}	37,50€ ^{TTC}
	38,86€ ^{HT}	37,66€ ^{HT}	36,45€ ^{HT}	35,25€ ^{HT}	34,05€ ^{HT}

Le Panier du Chasseur

- Vin rouge Arraditz Jurançon 75 cl
- Civet de sanglier 765 gr
- Pâté de campagne issu de porc du Sud-Ouest IGP aux châtaignes 180 gr
- Pâté de chevreuil 180 gr
- Saucisse sèche de sanglier

41,00€ TTC *



*Pour les amoureux
du gibier*

Quantité	5	15	25	50	+50
Prix Unitaire	46,75€ ^{TTC}	45,30€ ^{TTC}	43,90€ ^{TTC}	42,45€ ^{TTC}	41,00€ ^{TTC}
	42,21€ ^{HT}	40,89€ ^{HT}	39,57€ ^{HT}	38,25€ ^{HT}	36,94€ ^{HT}



Nos Produits

«Un assortiment de nos meilleurs produits à offrir, pour faire plaisir. Voyagez en terre du Sud-Ouest grâce à nos recettes traditionnelles, véritable vitrine gastronomique et culinaire d'un savoir-faire ancestral. Synonyme de convivialité et de partage, mais aussi véritable produit festif : alliez l'utile à l'agréable. Car soutenir la Maison du jambon de Bayonne c'est soutenir un ancrage local et territorial de produits possédant une Indication Géographique Protégée « Porc du Sud-Ouest ». Belle découverte... »



BAVONNE



SAUCISSE SÈCHE ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP

Ingrédients : Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, sucre (LACTOSE, sirop de glucose, dextrose), poivre, épices, plante aromatique, vin rouge, conservateurs : salpêtre, ferments lactiques.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	4,35€ ^{HT}	4,34€ ^{HT}	4,33€ ^{HT}	4,32€ ^{HT}	4,31€ ^{HT}

SALAISONS

PRIX AU KG - PRIX TTC TVA À 5,5%

ANDOUILLE DU BÉARN



Ingrédients : Panse de porc origine France, sel, épices.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	6,10€ ^{HT}	5,90€ ^{HT}	5,70€ ^{HT}	5,50€ ^{HT}	5,40€ ^{HT}

CHORIZO DROIT ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP



Ingrédients : Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices, LACTOSE, dextrose, stabilisant : triphosphate, plante aromatique, arômes, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : salpêtre, colorant : carmins, ferments lactiques.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	7,60€ ^{HT}	7,40€ ^{HT}	7,20€ ^{HT}	6,90€ ^{HT}	6,70€ ^{HT}

FILET MIGNON DE COCHE SÉCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE



Ingrédients : Filet mignon de cochon origine France, sel, épices, piment d'Espelette en poudre (0,2%), dextrose, sucre, arômes naturels, conservateurs : salpêtre, plantes aromatiques, antioxydant : acide ascorbique.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	2,84€ ^{HT}	2,83€ ^{HT}	2,82€ ^{HT}	2,81€ ^{HT}	2,80€ ^{HT}

SAUCISSON SEC ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP



Ingrédients : Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, LACTOSE, dextrose, poivre, épices, plante aromatique, conservateurs : salpêtre, ferments lactiques.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	5,10€ ^{HT}	5,00€ ^{HT}	4,80€ ^{HT}	4,60€ ^{HT}	4,50€ ^{HT}

SAUCISSON SEC ISSU DE PORC DU SUD-OUEST AU PIMENT D'ESPELETTE



Ingrédients : Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, piment d'Espelette en poudre (0,19%), LACTOSE, dextrose, poivre, épices, plante aromatique, conservateurs : salpêtre, ferments lactiques.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	5,20€ ^{HT}	5,10€ ^{HT}	4,90€ ^{HT}	4,80€ ^{HT}	4,60€ ^{HT}

SAUCISSE SÈCHE DE SANGLIER



Ingrédients : Viande de sanglier, viande de porc, sel, poivre, LACTOSE, dextrose, épices, sucre, conservateur : salpêtre, arômes naturels, ferments lactiques.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	4,90€ ^{HT}	4,80€ ^{HT}	4,60€ ^{HT}	4,50€ ^{HT}	4,40€ ^{HT}

*Pour les frais de port et franco se référer au CGV



PÂTÉ DE CAMPAGNE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU PIMENT D'ESPELETTE

Ingédients : Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, sel, farine de blé*, piment d'Espelette en poudre (0,66%), épices, oignons (blé)*
*contient du gluten
Disponible en 90g et/ou 180g.



90/180g

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 90g	1,70€ ^{HT}	1,69€ ^{HT}	1,68€ ^{HT}	1,67€ ^{HT}	1,66€ ^{HT*}
180g	2,74€ ^{HT}	2,73€ ^{HT}	2,72€ ^{HT}	2,71€ ^{HT}	2,70€ ^{HT}

CONSERVES

PRIX TTC TVA À 5,5%

HURE



90g / 350g

Ingédients : Tête de porc origine France, sel, épices, eau, sucre, conservateur : nitrite de sodium.
Disponible en 90g et/ou 350g.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 90g	1,70€ ^{HT}	1,69€ ^{HT}	1,68€ ^{HT}	1,67€ ^{HT}	1,66€ ^{HT*}
350g	4,80€	4,79€	4,78€	4,77€	4,76€

PÂTÉ DE CAMPAGNE ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP



90g / 180g

Ingédients : Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices, oignons (BLÉ)*
*contient du GLUTEN
Disponible en 90g et/ou 180g.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 90g	1,42€ ^{HT}	1,41€ ^{HT}	1,40€ ^{HT}	1,39€ ^{HT}	1,38€ ^{HT*}
180g	2,46€	2,45€	2,44€	2,43€	2,42€

PÂTÉ ROYAL ISSU DE PORC DU SUD-OUEST IGP AU FOIE DE CANARD



175g

Ingédients : Gras, maigre et foie de porc du Sud-Ouest IGP, foie gras de canard (20%), sel, poivre.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	3,98€ ^{HT}	3,97€ ^{HT}	3,96€ ^{HT}	3,95€ ^{HT}	3,94€ ^{HT*}

SAUCISSES CONFITES ISSUES DE PORC DU SUD-OUEST IGP



420g

Ingédients : Maigre et gras de porc du Sud-Ouest IGP, sel, épices.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	8,81€ ^{HT}	8,80€ ^{HT}	8,79€ ^{HT}	8,78€ ^{HT}	8,77€ ^{HT*}

AXOA ISSUE DE PORC DU SUD-OUEST IGP



380g / 765g

Ingédients : Viande de porc du Sud-Ouest IGP (61%), oignons, poivrons, ail, sel, échalote, féculé, arômes, arômes naturels, plante aromatique, sucre, tomate, piment d'Espelette en poudre (0,1%)
Disponible en 350g et/ou 765g.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 350g	5,16€ ^{HT}	5,15€ ^{HT}	5,14€ ^{HT}	5,13€ ^{HT}	5,12€ ^{HT*}
765g	9,67€	9,66€	9,65€	9,64€	9,63€

CASSOLET AU JAMBON DE BAYONNE IGP



750g

Ingédients : Haricots maïs (37%), longe et saucisses confites (longe, épaule, poitrine et graisse de porc du Sud-Ouest IGP, assaisonnement et ail), ventrèche (poitrine de porc du Sud-Ouest IGP, sel, assaisonnement, dextrose, conservateurs : salpêtre, antioxygène : acide ascorbique, arômes naturels), oignons, carottes, jambon de Bayonne (2,5%) (cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre), coulis de tomate, assaisonnement, ail, féculé, arômes naturels, plante aromatique.

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	8,86€ ^{HT}	8,85€ ^{HT}	8,84€ ^{HT}	8,83€ ^{HT}	8,82€ ^{HT*}

*Pour les frais de port et franco se référer au CGV



LE JAMBON DE BAYONNE MÉDAILLÉ

S'il est un produit résolument Sud-Ouest par son élaboration, il est également un authentique reflet de son terroir.

À l'image du Bassin de l'Adour, riche de sa diversité de paysage, le Jambon de Bayonne peut s'enorgueillir de la multiplicité d'usages culinaires qu'il offre.

JAMBON DE BAYONNE IGP

PRIX TTC TVA À 5,5%

JAMBON DE BAYONNE À L'OS



6-8 kg

Ingrédients : Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

Qté	5	15	25	50	+50
PU	85,00€ ^{HT}	82,50€ ^{HT}	79,90€ ^{HT}	77,40€ ^{HT}	74,80€ ^{HT*}

JAMBON DE BAYONNE DÉOSSÉ EN DEMI



3-4 kg

Ingrédients : Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

Qté	5	15	25	50	+50
PU	45,00€ ^{HT}	43,70€ ^{HT}	42,30€ ^{HT}	41,00€ ^{HT}	39,60€ ^{HT*}

JAMBON DE BAYONNE DÉOSSÉ EN QUART



1-2 kg

Ingrédients : Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

Qté	5	15	25	50	+50
PU	22,60€ ^{HT}	22,00€ ^{HT}	21,30€ ^{HT}	20,60€ ^{HT}	19,90€ ^{HT*}

JAMBON DE BAYONNE DÉOSSÉ EN SIXIÈME



700g-1,100 kg

Ingrédients : Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

Qté	5	15	25	50	+50
PU	14,50€ ^{HT}	14,10€ ^{HT}	13,60€ ^{HT}	13,20€ ^{HT}	12,80€ ^{HT*}

JAMBON DE BAYONNE TRANCHÉ - CHIFFONNADE



Ingrédients : Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

Qté	5	15	25	50	+50
PU	10,20€ ^{HT}	9,90€ ^{HT}	9,80€ ^{HT}	9,30€ ^{HT}	9,00€ ^{HT*}

JAMBON DE BAYONNE TRANCHÉ - 4 TRANCHES



Ingrédients : Cuisse de porc, sel de Salies de Béarn, conservateur : salpêtre.

Qté	5	15	25	50	+50
PU	3,73€ ^{HT}	3,72€ ^{HT}	3,71€ ^{HT}	3,70€ ^{HT}	3,69€ ^{HT*}

*Pour les frais de port et franco se référer au CGV

MOULIN DE SEL DE SALIES-DE-BÉARN AU PIMENT D'ESPELETTE

Moulin de sel nature 90g ingrédient : 100% Sel de Salies-de Béarn IGP.



Moulin de sel au piment d'Espelette 90g ingrédients : 95% Sel de Salies-de Béarn IGP, 5% Piment d'Espelette AOP.

Moulin de sel aux herbes de Provence 80g ingrédients : 90% Sel de Salies-de Béarn IGP, 10% Herbes de Provence (Romarin, Thym, Sarriette, Basilic, Marjolaine).

MOULIN DE SEL DE SALIES-DE-BÉARN NATURE IGP

MOULIN DE SEL DE SALIES-DE-BÉARN HERBES DE PROVENCE

Qté	5	15	25	50	+50
P.U					
Nature	2,80€ ^{HT}	2,79€ ^{HT}	2,78€ ^{HT}	2,77€ ^{HT}	2,76€ ^{HT}
Aromatisé	3,27€ ^{HT}	3,26€ ^{HT}	3,25€ ^{HT}	3,24€ ^{HT}	3,23€ ^{HT}



SEL DE SALIES-DE-BÉARN

PRIX TTC TVA À 5,5%

BOITE DE FLEUR DE SEL DU SUD-OUEST



70g - 120g

Ingrédients Fleur de Sel Nature : 100% Fleur de Sel 70g / 125g

Ingrédients Fleur de Sel Piment : 95% Fleur de Sel, 5% Piment d'Espelette

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 70g	2,84€ ^{HT}	2,83€ ^{HT}	2,82€ ^{HT}	2,81€ ^{HT}	2,80€ ^{HT}
125g	4,69€	4,68€	4,67€	4,66€	4,65€
Piment	3,27€	3,26€	3,25€	3,24€	3,23€

BOITE DE SEL DE SALIES-DE-BÉARN



200g - 300g

Ingrédients : 100% Sel de Salies-de-Béarn 200g / 300g

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 200g	1,94€ ^{HT}	1,93€ ^{HT}	1,92€ ^{HT}	1,91€ ^{HT}	1,90€ ^{HT}
300g	2,80€	2,79€	2,78€	2,77€	2,76€

SAC DE SEL DE SALIES-DE-BÉARN



500g - 10 kg

Ingrédients : 100% Sel de Salies-de-Béarn 500g / 10kg

Qté	5	15	25	50	+50
P.U 500g	1,42€ ^{HT}	1,41€ ^{HT}	1,40€ ^{HT}	1,39€ ^{HT}	1,38€ ^{HT}
10kg	9,90€	9,89€	9,88€	9,87€	9,86€

GLOBE DE FLEUR DE SEL



75g

Ingrédients : 100% Fleur de Sel

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	6,40€ ^{HT}	6,39€ ^{HT}	6,38€ ^{HT}	6,37€ ^{HT}	6,36€ ^{HT}

PYRAMIDES SALISIENNES



55g

Ingrédients : 100% Pyramides de sel

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	3,70€ ^{HT}	3,69€ ^{HT}	3,68€ ^{HT}	3,67€ ^{HT}	3,66€ ^{HT}

CARAMELS À LA FLEUR DE SEL



100g

Ingrédients : Sucre, sirop de glucose (0.5%), fleur de sel, lait concentré, arôme caramel, beurre, crème fraîche

Qté	5	15	25	50	+50
P.U	3,12€ ^{HT}	3,11€ ^{HT}	3,10€ ^{HT}	3,09€ ^{HT}	3,08€ ^{HT}

*Pour les frais de port et franco se référer au CGV

Bon de Commande Maison du Jambon de Bayonne

Adresse de livraison :
Nom / Raison Sociale :
Prénom :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Téléphone :
Email :@.....

Date : / /

Date de livraison souhaitée :
..... / /

Mode de livraison :

Adresse de facturation (si différente) :
Nom / Raison Sociale :
Prénom :
Adresse :
Code postal :
Ville :
Téléphone :
Email :@.....

Bon de Commande

Désignation/Page	Quantité	Prix Unitaire HT	Prix Total HT

Mode de paiement

Chèque Virement Carte Bancaire

Acompte :

Port (en sus) :
Franco :

Total HT :

Total TTC :

Bon de commande à envoyer par :

- Email à : boutique@jambon-de-bayonne.com ou par
- Courrier à : La Maison du Jambon de Bayonne, 59 route de Samadet, 64410 Arzacq.

Conditions Générale de Vente

Clause n° 1 : Objet

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société La Maison du Jambon de Bayonne et de son client dans le cadre de la vente des marchandises mise en vente sur le catalogue.

Toute prestation accomplie par la société La Maison du Jambon de Bayonne implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

Clause n° 2 : Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société La Maison du Jambon de Bayonne s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

Clause n° 3 : Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société La Maison du Jambon de Bayonne serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

Clause n° 4 : Escompte

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Clause n° 5 : Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue : soit par chèque; soit par virement.

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser un acompte de 10% du montant global de la facture, le solde devant être payé à 30 jours après réception des marchandises.

Clause n° 6 : Retard de paiement

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées à 30 jours, l'acheteur doit verser à la société La Maison du Jambon de Bayonne une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.

A compter du 1er janvier 2015, le taux d'intérêt légal sera révisé tous les 6 mois (Ordonnance n°2014-947 du 20 août 2014).

Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement.

Articles 441-6, I alinéa 12 et D. 441-5 du code de commerce.

Clause n° 7 : Clause résolutoire

Si dans les quinze jours qui suivent la mise en oeuvre de la clause « Retard de paiement », l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restant dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de la société La Maison du Jambon de Bayonne.

Clause n° 8 : Clause de réserve de propriété

La société La Maison du Jambon de Bayonne conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société La Maison du Jambon de Bayonne se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

Clause n° 9 : Livraison

La livraison est effectuée : soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur; soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en magasin à l'attention de l'acheteur; soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :

l'allocation de dommages et intérêts; l'annulation de la commande.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

Clause n° 10 : Force majeure

La responsabilité de la société La Maison du Jambon de Bayonne ne pourra pas être mise en oeuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

Clause n° 11 : Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce ... (lieu du siège social).



Pour nous contacter : boutique@jambon-de-bayonne.fr / Route de Samadet - ARZACQ / 05 59 04 49 93

www.maison-du-jambon-de-bayonne.fr

