

# La Conserverie Péricou

R.C. PAU B 432 375 038  
Fabricant N° 532  
Inspection sanitaire : Agrément



**BRUGES 64800 NAY**  
**Tél. 05 59 71 07 69**  
**Fax 05 59 71 02 32**

**NOUVEAU**

Site internet : [www.conserverie-pericou.fr](http://www.conserverie-pericou.fr)  
E.mail : [conserverie-pericou@wanadoo.fr](mailto:conserverie-pericou@wanadoo.fr)

Expéditions dans toute la France

## Conserve Artisanales

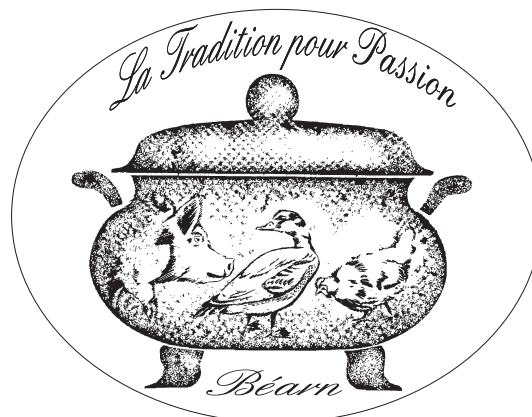
*Du cœur du Béarn d'un petit village situé au pied des pyrénées.*

*La Conserverie Péricou apporte tout un ensemble de produits sur votre table :*

*- Foies gras, confits, pâtés, plats cuisinés.*

*Préparés selon les méthodes anciennes, qui ont fait la renommée de la gastronomie béarnaise.*

***Vous présente son catalogue produits***  
*valable à compter du 1<sup>er</sup> Octobre 2011*



***Spécialités des Pyrénées • Conserve et Charcuterie***

*Cèpes, foies gras, confits, pâtés, plats cuisinés, jambons*

**Consultez régulièrement nos suggestions sur [www.conserverie-pericou.fr](http://www.conserverie-pericou.fr)**

## BIEN CONNAITRE LE FOIE GRAS

### Foies gras entiers de canard

Tout ou partie d'un seul foie gras parré, déveiné, assaisonné et mis en boîte tel quel. Ils exsudent toujours une certaine quantité de graisse à la cuisson : l'amateur doit le savoir, y penser pour le nombre de Parts (P.). La veille, mettre le foie au réfrigérateur et le démouler une heure avant sa dégustation.

### Blocs de foies gras de canard

**Bloc** : le bloc est composé d'un mélange de foie gras de canard, reconstitué sous vide. Cette formule permet d'obtenir une présentation plus régulière et de limiter l'exsudation de graisse.

### Conservation et stockage

Le foie gras est un produit noble, conservez-le dans un endroit sec et frais.

Le foie gras semi-conservé est à garder impérativement au réfrigérateur à +4° pendant 6 mois maximum, durée de garantie.

### Préparations culinaires

Tous nos salmis et daubes sont préparés à base de vin rouge de Madiran.

Code	Conditionnement	Désignation du Produit	Nombre de P.	Poids net en gramme	PU TTC pour 100 g.	PU TTC en Euros
<b>Foie gras de canard au naturel</b>						
1020	Boîte	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	4 P.	180 g	11,94	<b>21,50</b>
1037	Boîte	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	6 à 8 P.	380 g	10,32	<b>39,20</b>
1006	Parfait	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	2 à 3 P.	130 g	12,23	<b>15,90</b>
740	Parfait	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	4 P.	190 g	12,16	<b>23,10</b>
757	Parfait	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	6 à 8 P.	350 g	11,40	<b>39,90</b>
<b>Bloc de foie gras de canard</b>						
205	Boîte	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	1 à 2 P.	70 g	11,57	<b>8,10</b>
894	Boîte	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	2 à 3 P.	125 g	9,20	<b>11,50</b>
1044	Boîte	Foie gras, sel, poivre, sucre.....	4 P.	190 g	8,68	<b>16,50</b>
<b>Purée de foie gras de canard</b>						
1013	Boîte	Foie gras 50%, viande de canard, poivre, sucre, lait.....	1 à 2 P.	70 g	5,29	<b>3,70</b>
<b>Foie gras de canard mi-cuit (Semi-Conserves)</b>						
801	Parfait	Foie gras de canard : (foie gras, sel, poivre, sucre).....	4 P.	190 g	10,37	<b>19,70</b>
818	Parfait	Foie gras de canard : (foie gras, sel, poivre, sucre).....	6 à 8 P.	350 g	9,80	<b>34,30</b>
<b>Confits de Canard</b>						
672	Boîte	4 Cuisses de canard (viande, graisse, sel, poivre).....	4 P.	1100 g	1,29	<b>14,20</b>
177	Boîte	2 Cuisses de canard (viande, graisse, sel, poivre).....	2 P.	780 g	1,35	<b>10,50</b>
706	Bidon	12 Cuisses de canard (viande, graisse, sel, poivre).....	12 P.	3600 g	0,93	<b>33,50</b>
<b>Confits de Porc</b>						
541	Boîte	Confit de porc longe 4/4 (viande, graisse, sel, poivre).....	4 à 6 P.	780 g	1,55	<b>12,10</b>
054	Boîte	1/2 Confit de porc longe (viande, graisse, sel, poivre).....	2 à 3 P.	400 g	1,90	<b>7,60</b>

Code	Conditionnement	Désignation du Produit	Nombre de P.	Poids net en gramme	PU TTC pour 100 g.	PU TTC en Euros
<b>Spécialités en confits : Canard</b>						
207	Boîte	Manchons de canard (5 à 6 manchons, graisse, sel, poivre).....	2 à 3 P.	850 g	0,91	<b>7,70</b>
047	Boîte	12 Ailerons de canard (viande, graisse, sel, poivre).....	4 P.	760 g	0,72	<b>5,50</b>
407	Boîte	graisse de canard (graisse, sel, poivre).....		290 g	1,48	<b>4,30</b>
108	Boîte	gésiers de canard en confit (viande, graisse, sel, poivre).....	3 P.	400 g	1,93	<b>7,70</b>
191	Boîte	Cou de canard farci (viande, graisse, sel, poivre).....	3 P.	350 g	2,40	<b>8,40</b>
917	Boîte	3 Saucisses de canard (viande, graisse, sel, poivre).....	3 P.	350 g	2,34	<b>8,20</b>
<b>Porc</b>						
139	Boîte	6 Saucisses de porc (viande, graisse, sel, poivre).....	6 P.	700 g	1,24	<b>8,70</b>
061	Boîte	2 Langues de porc (viande, graisse, sel, poivre).....	4 P.	1100 g	1,03	<b>11,30</b>
078	Boîte	Coustou en confit (viande, graisse, sel, poivre).....	2 à 3 P.	1100 g	0,74	<b>8,10</b>
<b>Volailles et gibiers</b>						
115	Boîte	Gésiers de dinde en confit (viande, graisse, sel, poivre).....	3 P.	400 g	1,40	<b>5,60</b>
627	Boîte	2 Palombes en confit (viande, graisse, sel, poivre).....	2 P.	700 g	2,23	<b>15,60</b>
320	Bocal	2 Cuisses de poule en confit (viande, graisse, sel, poivre).....	2 P.	760 g	1,05	<b>8,00</b>
412	Bocal	2 Cuisses de pintade en confit (viande, graisse, sel, poivre).....	2 P.	760 g	1,11	<b>8,40</b>
<b>Pâtés et Rillettes</b>						
559	Boîte	Les 3 petits Pâtés (foie de porc, viande, sel, poivre, ail, œuf, piment)	6 P.	375 g	1,28	<b>4,80</b>
238	Boîte	Pâté pur porc (foie de porc, viande, sel, poivre, ail, œuf).....	5 P.	190 g	1,05	<b>2,00</b>
825	Boîte	Pâté pur porc (foie de porc, viande, sel, poivre, ail, œuf).....	3 P.	125 g	1,20	<b>1,50</b>
016	Boîte	Pâté piment d'Espelette (foie, viande de porc, sel, poivre, ail, œuf, 1% mini piment d'Espelette en poudre).....	5 P.	190 g	1,11	<b>2,10</b>
832	Boîte	Pâté piment d'Espelette (foie, viande de porc, sel, poivre, ail, œuf, 1% mini piment d'Espelette en poudre).....	3 P.	125 g	1,32	<b>1,65</b>
245	Verrine	Pâté de campagne (foie de porc, viande, sel, poivre, ail, œuf).....	5 P.	190 g	1,32	<b>2,50</b>
733	Bocal	Pâté de campagne (foie de porc, viande, sel, poivre, ail, œuf).....	8 P.	340 g	1,18	<b>4,00</b>
252	Verrine	Terrine de canard à l'Armagnac (foie de canard, volaille, viande, sel, poivre, lait, Armagnac)	5 P.	190 g	2,24	<b>4,25</b>
269	Verrine	Rillettes de canard (viande de canard, porc, sel, poivre, ail).....	5 P.	190 g	1,58	<b>3,00</b>
429	Verrine	Pâté de foie de volaille (foie de volaille, porc, sel, poivre, ail, œuf).....	5 P.	180 g	1,50	<b>2,70</b>
511	Verrine	Pâté de lapin au Jurançon (lapin, porc, sel, poivre, ail, œuf).....	5 P.	180 g	2,42	<b>4,35</b>
450	Boîte	Boudin du pays (tête de porc, sang, épices, sel).....	5 P.	190 g	1,53	<b>2,90</b>
436	Verrine	Pâté de tête de porc (Hure) (porc, sel, poivre, oignon, moutarde).....	5 P.	185 g	1,62	<b>3,00</b>
528	Verrine	Pâté de campagne au cèpes (porc, cèpes 5%, sel, poivre, ail, œuf).....	5 P.	180 g	1,78	<b>3,20</b>
542	Verrine	Rillettes de canard avec 30% de foie gras.....	5 P.	180 g	3,72	<b>6,70</b>
689	Verrine	Pâté de canard au foie de canard (viande, foie, épices, œuf).....	5 P.	180 g	3,17	<b>5,70</b>
<b>Plats cuisinés et autres</b>						
399	Bocal	Salmis de palombe (3 demi palombe, vin, épices, oignon, carotte, féculé).....	2 à 3 P.	600 g	1,98	<b>11,90</b>
221	Bocal	gras-doubles (tripe de bœuf, tomate, légumes).....	3 à 4 P.	760 g	1,04	<b>7,90</b>
610	Bocal	Bœuf en daube (viande, vin, oignon, carotte).....	3 à 4 P.	700 g	1,87	<b>13,10</b>
535	Bocal	Coq au vin (viande, vin, oignon, carotte).....	3 à 4 P.	760 g	1,45	<b>11,00</b>
375	Bocal	Haricots cuisinés à la graisse de canard (lingots, graisse, tomate, épices).....	4 P.	780 g	0,58	<b>4,50</b>
696	Bocal	Haricots <b>Tarbais</b> cuisinés à la graisse de canard (graisse, tomate, épices).....	4 P.	780 g	1,09	<b>8,50</b>
337	Boîte	Jambonneau farci (jarret de porc, sel, poivre, œuf, oignon).....	2 à 3 P.	380 g	1,82	<b>6,90</b>
344	Bocal	Jambonneau dans sa gelée (jarret de porc, sel, poivre, œuf, oignon).....	2 à 3 P.	400 g	1,65	<b>6,60</b>
603	Bocal	Pipérade Basquaise (tomate, oignon, poivron, épices).....	4 P.	750 g	0,80	<b>6,00</b>
368	Bocal	garbure paysanne du Béarn (Pommes de terre, carottes, choux, poireaux, viande de porc, épices, eau).....	3 P.	750 g	0,95	<b>7,10</b>
023	Bocal	Salmis de pintade (viande, vin, carotte, oignon, féculé).....	2 à 3 P.	760 g	1,51	<b>11,50</b>
931	Bocal	Poulet Basquaise (poulet, tomate, oignon, piment).....	2 à 3 P.	750 g	1,45	<b>10,90</b>
1014	Boîte	Axoa de veau (émincé de veau cuisiné, poivron, oignon, épices).....	2 P.	380 g	2,00	<b>7,60</b>
283	Boîte	Saucisses lentilles (viande, lentilles, sel, poivre, ail).....	2 à 3 P.	780 g	0,74	<b>5,80</b>
<b>Les petits</b>						
955	Bocal	Pipérade Basquaise (tomate, oignon, poivron, épices).....	2 P.	350 g	0,86	<b>3,00</b>
962	Bocal	Haricots <b>Tarbais</b> (graisse, tomate, épices).....	2 P.	380 g	1,21	<b>4,60</b>
979	Bocal	Haricots lingots (lingots, graisse, tomate, épices).....	2 P.	380 g	0,71	<b>2,70</b>
993	Boite	Gras-doubles (tripes de bœuf, tomates, légumes).....	2 P.	380 g	1,20	<b>4,80</b>
658	Bocal	Bœuf en daube (viande, vin, oignon, carotte).....	2 P.	380 g	1,92	<b>7,30</b>

Code	Conditionnement	Désignation du Produit	Nombre de P.	Poids net en gramme	PU TTC pour 100 g.	PU TTC en Euros
<b>Cassoulets porc ou canard (haricot, bouillon cuisiné)</b>						
474	Bocal	Cassoulet au porc (poitrine, saucisse).....	2 à 3 P.	760 g	0,86	<b>6,50</b>
858	Boîte	Cassoulet au confit de canard, 1 cuisse et 2 saucisses.....	2 à 3 P.	1100 g	0,90	<b>9,90</b>
122	Boîte	Cassoulet au confit de canard, 2 manchons et saucisses.....	2 à 3 P.	780 g	0,95	<b>7,40</b>
276	Boîte	Cassoulet au confit de canard, 1 manchon, 1 saucisse.....	1 à 2 P.	400 g	1,10	<b>4,40</b>
<b>Cèpes (égouttés) origine France</b>						
498	Bocal	Cèpes, huile, sel, poivre.....	3 à 4 P.	500 g	5,12	<b>25,60</b>
573	Bocal	Cèpes, huile, sel, poivre.....	2 P.	260 g	6,31	<b>16,40</b>
<b>Miel mille fleurs</b>						
618	Bocal	Miel mille fleurs .....		1000 g	1,19	<b>11,90</b>
626	Bocal	Miel mille fleurs .....		500 g	1,30	<b>6,50</b>
628	Bocal	Miel mille fleurs .....		250 g	2,12	<b>5,50</b>
<b>Assaisonnement / Piment d'Espelette</b>						
971	Bocal	Poudre de piment d'Espelette .....		50 g	13,60	<b>6,80</b>
1009	Bocal	Confiture d'oignons au piment d'Espelette .....		230 g	3,48	<b>8,00</b>
(oignons, sucre, piment d'Espelette, jus de citron)						
<b>Confitures artisanales de l'Ossau</b>						
Variétés : Cerises noires, myrtilles, fraises						
634	Bocal	Par lot de 3 bocaux parfum au choix .....		500 g	1,74	<b>8,70</b>
184	Bocal	A l'unité, parfum au choix (à nous préciser en détail) .....		250 g	1,94	<b>4,85</b>
<b>La charcuterie sèche</b>						
<b>Prix indicatif AU KILO</b>						
718		Jambon du pays avec os (pièce de 6 à 7 kg).....			1,15	<b>12,70</b> le kg
721		Jambon du pays sans os reconstitué (pièce de 5 à 6 kg).....			1,56	<b>16,70</b> le kg
722		1/4 Jambon du pays sans os reconstitué (env. 1,2 kg).....			1,59	<b>17,20</b> le kg
775		Ventrière roulée (poitrine) (2 à 5 kg).....			0,96	<b>9,80</b> le kg
776		Ventrière plate (poitrine) (2 à 4 kg).....			0,85	<b>9,40</b> le kg
<b>Prix à la pièce</b>						
772		Saucisson sec pur porc (méthode à l'ancienne) .....		la pièce		<b>5,90</b>
781		Magret de canard entier (pièce de 200 à 250 g).....		la pièce		<b>8,40</b>
782		Magret de canard prétranché (poche de 120 g).....		la pièce		<b>5,80</b>
1341		Filet de porc prétranché (poche de 100 g).....		la pièce		<b>4,20</b>
<b>Composez vous-mêmes votre coffret cadeau</b>						
COF01		1 bouteille de Jurançon blanc.....				<b>2,80</b>
		ou 1 bouteille de madiran rouge.....				
		1 bocal du catalogue ci-dessus.....				
		1 verrine du catalogue ci-dessus.....				
		1 boîte (200 grs maxi) du catalogue ci-dessus.....				
		coffret + garniture (frisure de pin).....				
<b>Prix du coffret cadeau</b>						
<b>Vins (par carton de 6 uniquement)</b>						
824	Carton	Madiran rouge (75 cl) .....		les 6		<b>48,00</b>
822	Carton	Jurançon sec blanc (75 cl) .....		les 6		<b>48,00</b>
823	Carton	Jurançon blanc mœlleux (75 cl) .....		les 6		<b>72,00</b>
821	Carton	apéritif Henri IV (75 cl) .....		les 6		<b>66,00</b>

**Recommandation :**  
**Pour connaître les poids**  
**et les prix, téléphonez ou**  
**envoyez-nous un mail.**

**CONDITIONS DE VENTE** Prix T.T.C. - T.V.A. 5,5% incluse (sauf les vins à 19,6%)

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire ; faire réserves éventuelles auprès du transporteur sous lettre recommandée dans les 24 heures qui suivent la réception des colis. Ne pas signer le bon de livraison si vous n'avez pas vérifié le contenu du colis (1 colis envoi par Poste. + de 1 colis transporteur privé).

Paiement à la commande (chèque remis à l'expédition).

Frais de port et d'emballages de 18 € pour toute commande inférieure à 170 €.

Frais de port et d'emballages de 13,50 € pour toute commande de 171 € à 400 €.

Franco pour toute commande supérieure à 400 €.

**Un conseil :** regroupez vos commandes pour profiter des remises (voir bon de commande)