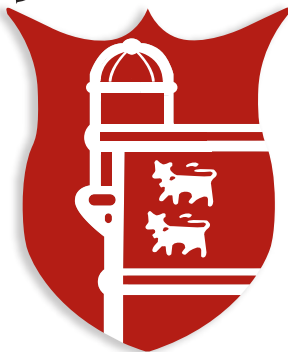


Depuis 1953,
tout est fait maison
même certains collaborateurs -

SI YOU TY BAÜ



CASAMAYOU

CHARCUTIER - CONSERVEUR

DEPUIS 1953

70, RUE SAINT GERMAIN

64190 NAVARRENX

Tél. 05 59 66 50 88

—

8 PLACE DE LA CATHÉDRALE

64400 OLORON-SAINTE-MARIE

TÉL. 05 59 39 03 44

—

jp.casamayou@orange.fr

www.charcuterie-casamayou.fr



Charcuterie CASAMAYOU & FILS



Tarif novembre 2024 (annule le précédent)

Le Jambon MANEX : fleuron de notre production

Issu de porcs MANEX, nés et élevés au Pays Basque et produits par trois éleveurs passionnés du canton de St Jean Pied de Port, ces porcs âgés de plus d'un an atteignent des poids de 160 à 200 kg. Leurs jambons de 10 à 14 kg, lentement mûris pendant 16 mois et nourris par leur gras de couverture développent des arômes caractéristiques et un goût de noisette peu salé.

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX AU KG
JM-1	Jambon MANEX entier avec os <i>Pièce de 10 à 14 kg (16 mois de sèche)</i>	20,20 € / kg
JM-2	Jambon MANEX entier désossé SV <i>Pièce de 8 à 10 kg</i>	25,50 € / kg
JM-3	1/2 jambon MANEX désossé SV <i>Pièce de 4 à 5 kg</i>	26,50 € / kg
JM-4	1/4 jambon MANEX désossé SV <i>Pièce de 2 à 2,5 kg</i>	27,50 € / kg
JM-5	Jambon MANEX en tranches SV <i>(préciser le nombre de tranches, minimum 3)</i>	47,50 € / kg

Le jambon sec désossé, qu'il soit entier, en demi, en quart ou en tranches doit se conserver au réfrigérateur. La date de consommation inscrite sur l'étiquette n'est qu'une indication. Le morceau de jambon retiré de son emballage sous vide peut se conserver de 2 à 3 mois recouvert d'un linge et stocké dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Salaisons & Charcuteries Maison

SF-6	Ventrèche plate salée et séchée <i>Pièce 3 à 5 kg</i>	16,00 € / kg
SF-6B	Ventrèche plate tranchée <i>(SV minimum 6)</i>	20,50 € / kg
SF-7	Ventrèche roulée légèrement aillée et pimenton doux - <i>Pièce 3 à 4 kg</i>	18,00 € / kg
SF-7B	Ventrèche roulée en tranches <i>(SV minimum 6)</i>	22,70 € / kg
SF-8	Saucisse sèche <i>Pièce 200 à 300 g</i>	27,50 € / kg
SF-9	Saucisson pur porc très maigre <i>Pièce 200 à 300 g</i>	35,00 € / kg
SF-9B	Saucisson pur porc « cular » extra maigre <i>Pièce 800 g à 1 kg</i>	35,00 € / kg
SF-10	Saucisson de canard - 250 g environ <i>(70% maigre de canard-30 % viande de porc)</i>	44,00 € / kg
SF-11	Saucisette sèche apéritif <i>(légèrement pimentée)</i> <i>Petit fagot de 4 saucisettes - Pièce de 150 à 200g</i>	27,50 € / kg
SF-12	Chorizo long « cular » , doux ou piquant <i>Pièce de 800g à 1 kg</i>	26,50 € / kg
SF-13	*Véritable andouille sèche du Béarn <i>Pièce de 300 à 400 g</i>	37,70 € / kg
SF-14	*Boudin béarnais à la viande <i>Pièce de 400 à 500 g</i>	14,60 € / kg
SF-16	*Confit de porc - poids à votre convenance <i>(longe de porc désossée, salée cuite à la graisse)</i>	25,20 € / kg
SF-18	*Fromage des pyrénées pur brebis <i>Morceaux coupés à votre convenance</i>	29,00 € / kg

Produits en conserves à base de porc

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
SC-2	Pâté de campagne pur porc <i>légèrement relevé</i>	190g	250g	18,42 €	3,50 €
SC-3	Pâté de campagne pur porc <i>légèrement relevé</i>	130g	175g	22,31 €	2,90 €
SC-5	Pâté MANEX au piment d'Espelette (4%) piquant	190g	250g	20,53 €	3,90 €
SC-6	Graissérons de porc (ou chichons)	190g	250g	20,00 €	3,80 €
SC-7	Hure de porc (pâté de tête)	190g	250g	20,00 €	3,80 €
SC-9	Boudin du Béarn	190g	250g	20,00 €	3,80 €
SC-10	Jambonneau en gelée	600g	710g	18,33 €	11,00 €
SC-11	Langue de porc confite	400g	500g	20,00 €	8,60 €
SC-12	Confit de porc, longe	800g	980g	19,88 €	15,90 €
SC-13	Confit de porc, longe	400g	500g	24,00 €	9,60 €
SC-14	Saucisses confites (environ 10)	800g	980g	16,88 €	13,50 €
SC-15	Saucisses confites (environ 5)	400g	500g	18,75 €	7,50 €

Pâtés et Rillettes

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
PR-1	Rillettes d'oie	190g	250g	34,21 €	6,50 €
PR-2	Rillettes d'oie	130g	175g	42,30 €	5,50 €
PR-4	Graissérons de canard (chichons)	190g	250g	23,68 €	4,50 €
PR-5	Terrine au foie de volaille	190g	250g	20,00 €	3,80 €
PR-6	Pâté de canard	190g	250g	28,95 €	5,50 €
PR-8	Pâté de sanglier	190g	250g	24,74 €	4,80 €

Les Foies Gras & spécialités à base de Foie de canard

FG-1	Foie gras de canard entier, en bocal	190g	530g	184 €	35,00 €
FG-2	Foie gras de canard entier, en bocal	320g	770g	176 €	56,00 €
FG-3	Foie gras de canard entier, en boîte	130g	175g	192 €	25,00 €
FG-4	Foie gras de canard entier, en boîte	190g	250g	184 €	35,00 €
FG-5	Foie gras de canard entier, en boîte	380g	475g	175 €	56,00 €
SFG-1	Délice de foie de canard, 20% foie de canard	190g	250g	42,10 €	8,00 €
SFG-2	Pâté de foie de canard, 50% foie de canard	190g	250g	65,80 €	12,50 €

Confits de volaille

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
CV-2	Confit de canard (<i>1 aile, 1 cuisse</i>)	1200g	1500g	21,33 €	25,60 €
CV-3	Confit de canard, <i>2 cuisses</i>	800g	980g	20,00 €	16,00 €
CV-5	Manchons confits de canard, <i>6 pièces</i>	800g	980g	12,25 €	10,20 €
CV-9	Gésiers confits de canard, <i>6 gésiers</i>	400g	500g	26,23 €	10,50 €
CV-10	Gésiers confits de canard, <i>3 gésiers</i>	200g	275g	32,50 €	6,50 €
CV-10b	Graisse de canard	650g	840g	8,46 €	5,50 €

Les spécialités de la cuisine régionale

RÉF.	CONDITIONNÉ EN BOÎTE	POIDS NET	POIDS BRUT	PRIX €/ KG	PRIX TTC
CR-1	Tripes au jambon	800g	980g	16,25 €	13,00 €
CR-2	Tripes au jambon	400g	500g	18,75 €	7,50 €
CR-3	Cassoulet au confit de canard	800g	980g	18,50 €	14,80 €
CR-4	Cassoulet au confit de canard	400g	500g	20,00 €	8,00 €
CR-5	Salmis de palombe (<i>2 palombes</i>)	800g	980g	30,00 €	24,00 €
CR-6	Salmis de palombe (<i>1 palombe</i>)	600g	710g	31,25 €	12,50 €
CR-7	Confit de palombe (<i>2 palombes</i>)	800g	980g	27,50 €	22,00 €
CR-8	Confit de palombe (<i>1 palombe</i>)	600g	710g	30,00 €	12,00 €
CR-9	Haricots maïs du Béarn cuisinés	800g	980g	11,88 €	9,50 €
CR-10	Haricots maïs du Béarn cuisinés	400g	500g	14,75 €	5,90 €
CR-11	Piperade	800g	980g	11,88 €	9,50 €
CR-12	Piperade	400g	500g	14,75 €	5,90 €
CR-13	Garbure béarnaise (soupe paysanne)	800g	980g	12,38 €	9,90 €
CR-14	Garbure béarnaise en bocal	1300g	2000g	11,80 €	23,60 €
CR-15	Garbure béarnaise en bocal	1950g	3000g	10,50 €	31,50 €
CR-17	Daube de bœuf	800g	980g	14,38 €	11,50 €
CR-18	Daube de bœuf	400g	500g	18,75 €	7,50 €
CR-19	Ris de veau madère	400g	500g	73,25 €	29,50 €
CR-20	Blanquette de veau	800g	980g	20,00 €	16,00 €
CR-21	Blanquette de veau	400g	500g	23,00 €	9,20 €
CR-24	Axoa de veau	400g	500g	24,75 €	9,90 €
CR-25	Axoa de veau	800g	980g	23,12 €	18,50 €

* Ces produits doivent être conservés au réfrigérateur. Date limite de conservation sur l'emballage.

* SV = sous vide

Les colis conserves : une gourmandise à offrir

Les boîtes qui « conserves »

- un pâté de campagne 190g
- un pâté Manex au piment d'Espelette 190g
- un graisserons de porc 190g
- un graisserons de canard 190g
- une Rillettes d'oie 190g
- une terrine au foie de volaille 190g
- une Hure de porc 190g
- un boudin du Béarn 190g
- un délice au foie de canard (20 % foie de canard) 190g
- un pâté de canard 190g
- un pâté de foie de canard (50 % foie de canard) 190g



Poids total 3 kg 58,60 €

Pour un hiver rigoureux

- une Garbure 800g
- un Confit de Porc 400g
- un Confit de Canard (2 cuisses) 800g
- une Saucisse confite 400g
- une Blanquette de veau 400g
- une daube de bœuf 400g
- un Cassoulet 400g
- un Haricot Mais 400g



Poids total 5 kg 72,60 €

Confiez vous !

- une langue de porc confite
- des gésiers de canard confit (6 pièces)
- des manchons de canard confit (6 pièces)
- un confit de porc 800g
- un confit de canard (2 cuisses) 800g
- une saucisses confites (10 pièces) 800g
- un confit de palombe (2 palombes) 800g



Poids total 5, 5 kg 95,70 €

Sauce qui peut

- une daube de bœuf 800g
- un axoa de veau 800g
- un salmis de palombes (2 palombes) 800g
- une blanquette de veau 800g
- une tripes maison 800g
- un cassoulet au confit de canard 800g



Poids total 6 kg 96,80 €

LES CAISSETTES DE VIANDE FRAÎCHE

Le Sud-Ouest est une région riche et reconnue pour sa gastronomie. Nous travaillons avec des éleveurs locaux qui produisent du bétail de qualité, la Blonde de chez nous et le porc MANEX.

LES CAISSETTES DE 5 KG BŒUF, VEAU, PORC, GRILLADES & AGNEAU

LA CAISSETTE DE BŒUF

(de la vrai blonde de chez nous)

- 1 kg de rôti de bœuf
- 1 kg d'entrecôte
- 1 kg de faux-filet ou rumsteack
- 1 kg de steacks extra
- 1 kg de bourguignon

108,80€
(soit 21,76€ le kg)

LA CAISSETTE DE VEAU

(encore du beau blond)

- 1 kg d'escalopes
- 1 kg de rôtis
- 1 kg de tendrons
- 1 kg de sauce
- 1 kg de côtelettes

99,50€
(soit 19,90€ le kg)

LA CAISSETTE DE PORC MANEX

(un gros cochon né et élevé au pays basque)

- 1 kg de saucisses
- 1 kg de côtelettes
- 1 kg de rôti longe
- 1 kg de poitrine fraîche tranchée
- 1 kg de chipolatas

66,40€
(soit 13,28€ le kg)

LA CAISSETTE DE GRILLADES

(Pour des barbecues gourmands)

- 1 kg de chipolatas
- 1 kg de merguez
- 1 kg de côtes de porc coupées
- 1 kg de poitrine de porc tranchée
- 1 kg de steacks extra

74,40€
(soit 14,88€ le kg)

LA CAISSETTE D'AGNEAU

(les saveurs pyrénéennes)

- 1 kg de côtelettes
- 2 kg de tranches de gigot
- 1 kg d'épaule tranchée
- 1 kg de sauté (souris, collier, poitrine)

96,20€
(soit 19,24€ le kg)

NOUS NE PRATIQUONS PAS D'EXPEDITIONS POUR CES CAISSETTES

Ces caissettes sont disponibles et à enlever sur place au magasin.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande implique l'acceptation de nos conditions générales de vente ci-après.

La commande : passez commande directement sur notre site internet à l'adresse : <https://charcuterie-casamayou.fr/boutique/>

Livraison : par poste en COLLISSIMO

Délai d'expédition et de livraison : 15 jour maximum. La livraison est garantie en 48h par le service Colissimo

La SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS n'est pas responsable d'un éventuel dépassement du délai de livraison en cas de grève des transports ou des services postaux.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

Il appartient à l'acheteur d'effectuer toutes vérifications extérieures et intérieures du ou des colis et de faire toutes réserves à l'arrivée de nos marchandises en présence du préposé au transport.

En cas de dommages, l'acheteur se doit de formuler des **réserves écrites** précises sur le récépissé original et de les confirmer à la SARL Charcuterie CASAMAYOU & FILS par lettre recommandée

L'expédition : franco de port, pour toute commande égale ou supérieure à 180 € à une même adresse, en France métropolitaine.

Nos prix s'entendent TTC départ Navarrenx.

Frais de port :

jusqu'à 4 kg :	16 €	jusqu'à 15 kg :	29 €	Les frais d'expédition comprennent l'emballage, la manutention et les frais postaux.
jusqu'à 6 kg :	18 €	jusqu'à 20 kg :	33 €	
jusqu'à 10 kg :	23 €	jusqu'à 25 kg :	39 €	
		jusqu'à 30 kg :	45 €	

Conditions de règlement :

Règlement à la commande.

- Par carte bancaire.

- Par virement : la commande validée par le/la client(e) ne sera considérée effective que lorsque notre banque nous aura crédité. Nous conseillons de noter le numéro de facture lors du virement. A noter que le délai de traitement de la commande sera donc plus long.

Délai de conservation : pour les boîtes, voir la date de consommation inscrite sur le couvercle. Pour les produits de charcuterie, voir la date de l'étiquette des sacs sous vide. Pour les jambons secs avec os jusqu'à 6 mois dans un sac contre les mouches, en suspend dans un endroit sec et aéré.

Voir nos CGV complètes ici :

<https://charcuterie-casamayou.fr/conditions-generales-de-vente/>

QUELQUES PETITS CONSEILS ET INFOS

Les foies gras, pâtés et rillettes se dégustent bien frais (à la température du puits, environ 8°). Le foie gras, qu'il soit en boîte ou en bocal, est stérilisé et se conserve 4 ans à l'abri de la chaleur. La graisse contenue dans les boîtes de confits peut être conservée (dans un bocal au réfrigérateur) pour cuisiner vos pommes de terre sautées.

Nos magasins sont ouverts toute l'année hors jours fériés du mardi au samedi. Les horaires à Navarrenx sont de 8h à 12h30 et de 15h à 19h. Les horaires à Oloron-Ste-Marie sont de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h.



Commandez en ligne !



Nous avons le plaisir de vous annoncer que vous pouvez désormais passer vos commandes directement sur notre site internet à l'adresse suivante :

<https://charcuterie-casamayou.fr/boutique/>

N'hésitez pas à vous adresser à nous directement si vous avez la moindre question, nous vous répondrons avec plaisir !