



PYRÉNÉES  
TRAITEUR  
DISTRIBUTION

# CATALOGUE

## CHARCUTERIE

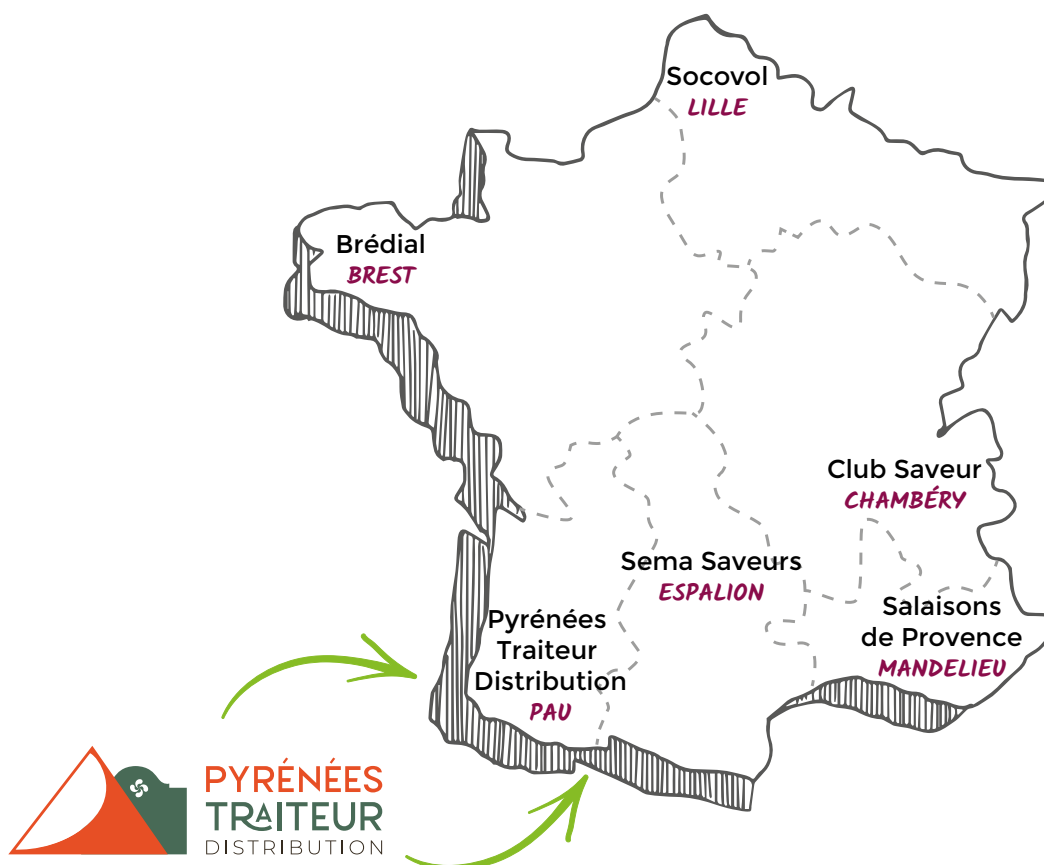




Pyrénées Traiteur Distribution partenaire de Luc Dormance.

Des produits innovants et de qualité premium grâce à l'origine et à la fraîcheur de nos matières premières, ainsi qu'à des procédés de fabrication spécifiques et artisanaux.

Soucieux du bien-être des consommateurs, nous avons développé une gamme de produits sans sel nitrité, sans additif, sans colorant : **L'ESSENTIEL** *suffit*



# SOMMAIRE

<b>LES JAMBONS CUITS</b>	<b>4</b>
<b>LES VIANDES CUITES, CONFITS ET RÔTISSERIE</b>	<b>7</b>
<b>LES PRODUITS EN GELÉE</b>	<b>9</b>
<b>LES PÂTÉS ET LES RILETTES</b>	<b>10</b>
<b>LES MOUSSES ET FOIES GRAS</b>	<b>13</b>
<b>LES SAUCISSONS CUITS ET SAUCISSES CUITES</b>	<b>14</b>
<b>LES ABATS</b>	<b>15</b>
<b>LES JAMBONS SECS</b>	<b>17</b>
<b>LES CHORIZOS, LOMOS ET SAUCISSONS SECS</b>	<b>19</b>
<b>LES POITRINES</b>	<b>23</b>
<b>LES SAUCISSES FRAÎCHES</b>	<b>24</b>
<b>LES CHARCUTERIES DE VOLAILE</b>	<b>25</b>
<b>LES PRODUITS TRANCHÉS ET AIDES CULINAIRES</b>	<b>26</b>

# LES JAMBONS CUITS



## Jambon cuit sup. Le Favory AC

Véritable 3 noix, tranches larges, déposé après cuisson.

92450 pièce s/v env. 7 kg x 2



## Jambon cuit sup. Le Fruy AC

Véritable 3 noix, tranches larges, entames plates, déposé après cuisson.

92805 pièce s/v env. 6,8 kg x 2



## Jambon cuit sup. Le Fruy DD

Véritable 3 noix, tranches larges, entames plates, déposé après cuisson.

92804 pièce s/v env. 6,8 kg x 2



## Jambon cuit sup. Le Fycel AC

Cuisse fraîche entière. Complètement désossé. Ficelé main. Déposé après cuisson.

92609 pièce s/v env. 8,5 kg x 1



## Jambon cuit sup. AC porc fermier

Viande porc fermier LR. Véritable 3 noix, tranches larges, entames plates, déposé après cuisson.

30220 pièce s/v env. 7,5 kg x 2



# LES JAMBONS CUITS

## *Jambon sup. AC rôti aux herbes*

Jambon cuit supérieur au torchon avec des herbes.  
Rôtissage naturel (miel) au four. Dépoché après cuisson.

92607 pièce s/v env. 8,5 kg x 2



## *Jambon cuit aux truffes AC en demi*

92627 pièce s/v env. 3 kg x 2



## *Jambon sup. AC à la fleur de sel*

3 noix, dépoché après cuisson

30105 pièce s/v env. 7,5 kg x 2



## *Jambon sup. DD à la fleur de sel*

3 noix, dépoché après cuisson

30108 pièce s/v env. 7 kg x 2



## *Jambon sup. AC miche*

Jambon 3 noix. Dépoché après cuisson.

30205 pièce s/v env. 6 kg x 2



# LES JAMBONS CUITS



*Jambon cuit sup. DD point chaud*

32601 pièce s/v env. 6,5 kg x 2



*Jambon cuit sup. torchon DD*

Véritable 3 noix, tranches larges. Dépoché après cuisson.

85210 pièce s/v env. 6,5 kg x 2



*Jambon cuit sup. DD*

30106 pièce s/v env. 6,5 kg x 2

Existe en demi.

00P57157 pièce s/v env. 3,6 kg x 4



*Jambon cuit sup. AC*

30300 pièce s/v env. 6,5 kg x 2



*Jambon grill*

Tendre à cœur, peut être mangé chaud.

70111 1/2 s/v env. 3 kg x 4

# LES VIANDES CUITES, CONFITS ET RÔTISSERIE



## Rôti de porc supérieur cuit

Longe sans échine, sans pointes. Braissage au four afin d'obtenir sa couleur dorée.

92602 pièce s/v env. 3,2 kg x 2



## Rôti cuit choix glacé

70128 pièce s/v env. 3,8 kg x 2



## Filet de porc confit

Longe sans échine, sans pointes, cuite dans la graisse.

32211 pièce s/v env. 2 kg x 1



## Petit travers de porc

Spécial Point chaud.

32604 pièce s/v env. 400 g x 4

## Travers de porc

Spécial rôtisserie.

38345 pièce s/v env. 1,5 kg x 6



## Jambonneau sans os

Spécial rôtisserie.

32608 6 pièces s/v env. 500 g x 2



## Jambonneau avec os

Spécial rôtisserie.

32612 pièce s/v env. 600 g x 12

# LES VIANDES CUITES, CONFITS ET RÔTISSERIE



*Joues de porc confites*

92636 poche s/v env. 2 kg x 1



*Saucisse confite artisanale*

100 g x 10.

66028 sachet s/v env. 1 kg x 1



*Cuisses de canard gras confites*

12 cuisses.

807020 boîte 5/1 3,8 kg x 3



*Manchons de canard gras confits*

22 manchons.

95848 boîte 5/1 3,8 kg x 3



*Gésiers de volaille confits émincés*

95842 poche s/v 2,5 kg x 1



*Viande de canard gras confite*

95849 poche s/v env. 2 kg x 1





# LES PRODUITS EN GELÉE



## Délice de tête aux cornichons

Maigre de tête et jarret de porc en gelée avec cornichons croquants.

49002 terrine s/v 3,5 kg x 1



## La caboche du cochon aux cornichons

Tête désossée, enrichie de joues, cuite au bouillon de légumes vin blanc et thym - en gelée.

92604 terrine s/v env. 3,5 kg x 1



## Hure de langue

Viandes de porc et langues cuites au bouillon - en gelée.

50314 terrine s/v 4 kg x 1



## Pâté de tête persillé forme 1/2 lune

44382 pièce s/v env. 2 kg x 2



## Langue de porc en gelée

92451 pièce s/v 2 kg x 4



## Pâté de tête aux cornichons forme 1/2 lune

39701 pièce s/v env. 2,5 kg x 4



# LES PÂTÉS ET LES RILETTES



## Terrine de campagne

Viande maigre, gorge et foie de porc, cuit dans la terrine à basse température pour préserver les saveurs.

92807 terrine s/v env. 2,5 kg x 1



## Terrine de foie de porc aux cèpes

40716 terrine grès 2,3 kg x 1



## Terrine de campagne à l'ail des ours

Viande maigre, gorge et foie de porc, cuit dans la terrine à basse température pour préserver les saveurs.

92637 terrine s/v env. 2,5 kg x 1



## Terrine de lapin aux noisettes

Viande et gras de porc, viande de lapin, cuit dans la terrine à basse température pour préserver les saveurs.

92620 terrine s/v env. 2,5 kg x 1



## Terrine de campagne aux piments d'Espelette

Disponible d'avril à septembre.

92642 terrine s/v env. 2,5 kg x 1



## Confit de foie de volaille aux girolles

Viande maigre, gorge de porc et foie de canard, cuit dans la terrine à basse température pour préserver les saveurs.

92643 terrine s/v env. 2,5 kg x 1



## Terrine de campagne aux cèpes

Disponible d'octobre à mars.

92640 terrine s/v env. 2,5 kg x 1



## Terrine de campagne aux châtaignes

Disponible d'octobre à mars.

92639 terrine s/v env. 2,5 kg x 1

# LES PÂTÉS ET LES RILETTES



*Terrine de campagne à l'ancienne*

40202 terrine grès env. 2,5 kg x 1



*Terrine aveyronnaise*

40705 terrine grès env. 2,5 kg x 2



*Pâté 1/2 médaillon aux olives*

38603 s/v 1,5 kg env. x 4



*Pâté de campagne pain*

32615 s/v 1,7 kg x 4



Fabrication artisanale du Béarn.  
Porc français, hachage moyen.



*Pâté basque au piment d'Espelette*

74510 boîte fer 800 g x 8

000P0124 boîte fer 1,6 kg x 6

*Pâté élaboré avec porc  
Sud-Ouest IGP*

74502 boîte fer 1,6 kg x 6

*Pâté de canard*

74511 boîte fer 800g x 8

*Pâté de campagne*

74501 boîte fer 1,6 kg x 6

*Pâté basque bio*

74504 boîte fer 1,6 kg x 6



*Pâté basque*

74500 boîte fer 1,6 kg x 6

*Pâté landais*

11% foie gras.

74503 boîte fer 1,6 kg x 6

# LES PÂTÉS ET LES RILETTES



*Rillettes de filet d'oie*

92612 Terrine s/v 2,2 kg x 2



*Rillettes de canard au magret fumé*

92661 Terrine s/v 2,2 kg x 2



*Rillettes de filet de canard*

92616 Terrine s/v 2,2 kg x 2



*Rillettes pur porc*

92660 Terrine s/v 2,2 kg x 2



*Rillettes de canard IGP des Landes*

92452 pièce s/v 1 kg x 1



# LES MOUSSES ET FOIES GRAS



## *Rouleau de mousse au canard*

Rouleau entouré de graisse jaune.

80126 pièce s/v 1,5 kg x 2



## *Mousse au canard*

80122 terrine s/v 2,2 kg x 2



## *Crème de foie supérieure 1/2 lune*

70156 pièce s/v 2,1 kg x 4



## *Foie gras de canard entier mi-cuit*

805126 barquette s/at 1 kg x 1

805124 barquette s/at 500 g x 1

815026 barquette s/at 250 g x 1



## *Bloc foie gras de canard 30% morceaux*

805120 boîte 1 kg x 1



## *Bloc foie gras de canard*

95646 boîte 1 kg x 1



# LES SAUCISSONS CUIITS ET SAUCISSES CUITES



*Saucisson cuit à l'ail boyau naturel*

57227 pièce s/v env. 1,7 kg x 4



*Saucisson cuit à l'ail*

38206 pièce s/v env. 1 kg x 10



*Saucisson cuit à l'ail choix breton*

85211 pièce s/v env. 1 kg x 10



*Mortadelle pistachée*

92628 pièce s/v env. 3,6 kg x 3



*Saucisse de Francfort*

50 g x 20.

44120 sachet s/v env. 1 kg x 6



*Saucisse cuite ficelée et fumée au bois de hêtre*

300 g x 4.

70208 sachet s/v env. 1,2 kg x 5

*Saucisse fumée*

120 g x 12.

170207 sachet s/v env. 1,4 kg x 4



# LES ABATS



*Andouille artisanale béarnaise*

000P0122 pièce s/v env. 800 g x 1



*Andouille façon béarn artisanale*

42237 pièce s/v env. 800 g x 1

*Roulade d'andouille artisanale*

42240 pièce s/v env. 2,2 kg x 3



*Andouillette pur porc*

140 g x 8.

44375 sachet s/v env. 1,4 kg x 7



*Boudin de campagne artisanal*

42241 pièce s/v env. 1 kg x 1



*Boudin de campagne artisanal*

120 g x 10.

42231 sachet s/v env. 1,2 kg x 1



*Boudin galabart*

42201 pièce s/v env. 800 g x 5

# LES ABATS



*Boudin de langue*

42203 pièce s/v env. 2 kg x 2



*Boudin viande brasse artisanal*

42230 pièce s/v env. 2,5 kg x 2



*Boudin oignon brasse artisanal*

42232 pièce s/v env. 2,5 kg x 5



*Boudin piment brasse artisanal*

*Doux*  
42234 pièce s/v env. 1,8 kg x 6

*Fort*  
42235 pièce s/v env. 1,8 kg x 6



*Tripes à la tomate*

Estomacs et pieds de bœuf, cuisinés au vin blanc et tomates.

58151 pièce s/v env. 3 kg x 2



*Pied cuit nature en demi*

Par 10.  
42236 sachet s/v env. 1,6 kg x 1





# LES JAMBONS SECS



## Jambon de Bayonne IGP

Porc du Sud-Ouest. Cuisse parée, salée au sel de Salies et séchée dans la zone des Pays de l'Adour. 12 mois d'affinage.

31105 pièce s/v env. 5,5 kg x 2



## Jambon de Bayonne au piment d'Espelette Maïa Espeletta

12 mois d'affinage.

35000 pièce s/v env. 6,5 kg x 2



## Jambon sec italien

Jambon doux en sel. Fabriqué dans la région de Parme. Affiné pendant 9 mois.

92500 pièce s/v env. 5,5 kg x 2



## Jambon Serrano

Jambon sec affiné lentement 15 mois minimum, issu de porc espagnol.

35449 pièce s/v env. 6 kg x 2



## Jambon de cochon

Désossé. En demi.

34545 ½ pièce s/v env. 4,5 kg x 2

## Jambon Serrano bodega

Jambon sec affiné lentement 12 mois minimum, issu de porc espagnol.

34030 pièce s/v env. 5,5 kg x 2



## Jambon Serrano grande réserve

Jambon sec affiné lentement 24 mois minimum, issu de porc espagnol.

34536 pièce s/v env. 5,5 kg x 2

# LES JAMBONS SECS



## *Jambon sec Gran Cru des Alpes*

Jambon issu de porc italien, fabriqué dans la région de Parme, moule épais, tranche large, jarret raccourci pour un meilleur rendement. Affiné 10 mois.

92659 pièce s/v env. 6,5 kg x 2



## *Jambon Hungaro*

Porc rustique de race Hungaro élevé en semi-liberté pendant 12 mois. Viande persillée et foncée, peu salée. Affinage 24 mois minimum.

34534 1/2 pièce s/v env. 3 kg x 2



## *Jambon sec désossé de l'Aveyron*

30605 pièce s/v env. 5,5 kg x 2



## *Paleta Iberica Bellota*

Affinage 36 mois.

90150 pièce s/v env. 3 kg x 2

## *Paleta Iberica Cebo*

Affinage 24 mois.

90133 pièce s/v env. 2 kg x 3

## *Jambon Iberico paré*

Affinage 24 mois.

90112 pièce s/v env. 5 kg x 2

## *Jambon Iberico 50%*

Affinage 24 mois.

90180 pièce s/v env. 5 kg x 2

# LES CHORIZOS, LOMOS ET SAUCISSONS SECS



## Chorizo cular ibérique

Élaboré à partir du porc noir Ibérique. Viande assaisonnée au piment de la Vera. Affiné en cave pour obtenir un goût naturel et artisanal.



34537 pièce s/v env. 1 kg x 6



## Chorizo pamplona artisanal



34503 pièce s/v env. 1,5 kg x 4

## Chorizo cular

Chorizo typique d'Espagne, enveloppé de boyau épais. Produit maigre assaisonné au piment de la Vera. Boyau cousu.

### Fort

34531 pièce s/v env. 1,5 kg x 4

### Doux

34530 pièce s/v env. 1,5 kg x 4



## Chorizo artisanal au piment d'Espelette

OMAIA005 s/at 220g x 20



## Chorizo artisanal collier



### Fort

78593 pièce s/v 220 g x 30

### Doux

78592 pièce s/v 220 g x 30



# LES CHORIZOS, LOMOS ET SAUCISSONS SECS



## Chorizo frais à griller extra

Fabrication artisanale du pays basque espagnol.

64710 s/at env. 3 kg x 2



## Chorizo pintxo à griller extra

Fabrication artisanale du pays basque espagnol.

64711 s/at env. 3 kg x 2



## Chorizo frais à griller

Viande de porc épicée au piment de la Vera, légèrement fumée. 1 semaine de séchage. Produit artisanal. Sans sel nitrité. 16 x 60 g.

34548 sachet s/v env. 1 kg x 6



## Chistorra à griller extra

Fabrication artisanale du pays basque espagnol.

64712 s/at env. 3 kg x 2



## Chistorra

Viande de porc épicée au piment de la Vera, légèrement fumée, 1 semaine de séchage. Produit artisanal. 7 x 140 g.

34549 sachet s/v env. 1 kg x 6



## Lomo sec Duroc

Filet mignon de porc assaisonné au piment de la Vera. Affiné lentement et progressivement. 1 mois de séchage. Fabrication artisanale du pays basque espagnol.

34541 1/2 s/v env. 800 g x 10



## Lomo extra piment

Filet de porc salé au sel sec et épicé au piment de la Vera. Fabrication artisanale du pays basque espagnol.

### demi

34507 1/2 s/v env. 1,8 kg x 2

### entier

34506 pièce s/v env. 3,5 kg x 2

### 30 tranches

90131 sachet s/v env. 1,8 kg x 4



# LES CHORIZOS, LOMOS ET SAUCISSONS SECS



## Saucisson cular ibérique

Produit issu de viande du porc noir Ibérique. Affiné en cave pour obtenir un goût naturel et artisanal. Fabrication artisanale.



34538 pièce s/v env. 1 kg x 6



## Rosette à l'ancienne

Véritable boyau naturel séché 10 semaines environ.

92650 pièce s/v env. 2 kg x 1



## Saucisette artisanale brasse

000P0042 pièce vrac 2 kg x 1



## Jésus

Un saucisson gros calibre moelleux à trancher finement, à déguster à l'apéritif.

42506 pièce 2,5 kg x 1



## Mini Jésus

43507 pièce 500 g x 3



## Palet nature

43500 pièce 200 g x 10

## Palet au piment d'Espelette

43501 pièce 200 g x 10



## Saucisson pp maigre « finesse »

65030 pièce env. 300 g x 16



# LES CHORIZOS, LOMOS ET SAUCISSONS SECS



*Saucisson basque nature*

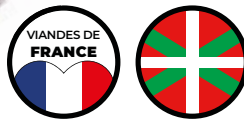
0MAIA001 pièce s/at 200g x 20

*Saucisson basque piment Espelette*

0MAIA002 pièce s/at 200g x 20

*Saucisse sèche de makila*

0MAIA004 pièce s/at 220g x 20



*Saucisson basque nature « nu »*

0MAIA024 pièce 200g x 20

*Saucisson basque piment Espelette*

« nu »

0MAIA025 pièce 200g x 20

*Saucisson basque aux cèpes « nu »*

0MAIA027 pièce 200g x 20

*Rosette « Avistou »*

33418 pièce 2,5 kg x 2



*Rosette pur porc supérieure*

00P41022 pièce 2,7 kg x 2



*Saucisse sèche Perche*

35606 pièce s/at env. 3 kg x 1



*Saucisson sec « Le ménage »*

70129 pièce env. 1,4 kg x 4

*Saucisson sec pur porc droit*

33411 pièce env. 1,2 kg x 6



*Salami danois pur porc*

32614 ½ pièce s/v env. 1,5 kg x 4

# LES POITRINES



*Coppa des Pyrénées*

31109 pièce s/v 1,5 kg x 4



*Poitrine plate fumée*

Poitrine maigre fumée au bois de hêtre.

44381 pièce s/v 1,9 kg x 4



*Poitrine sèche plate poivre*

64000 pièce 2,5 kg x 5



*Poitrine sèche roulée AC*

64002 pièce 2,5 kg x 5

*Poitrine sèche plate au piment*

Fabrication artisanale au pays Basque espagnol.

64100 pièce 2,5 kg x 5



# LES SAUCISSES FRAÎCHES



*Saucisse de dinde sans porc*

15 x 130g.

95695 barquette s/at x 15 1,95 kg x 2



*Merguez de dinde*

20 x 60g.

95698 barquette s/at x 20 1,2 kg x 2



*Chipolatas de dinde sans porc*

20 x 60g.

95696 barquette s/at x 20 1,2 kg x 2

*Chipolatas de dinde aux herbes*

20 x 60g.

95697 barquette s/at x 20 1,2 kg x 2

*Merguez*

70246 s/v 2 kg

*Chipolatas*

70149 s/v 2 kg 36 unités

*Saucisse de Toulouse*

70153 s/v 2 kg 16 unités

*Chair à saucisse*

70157 s/v 2 kg





# LA CHARCUTERIE DE VOLAILLE



*Délice de volaille aux olives*

Diamètre 110 mm.

70142 pièce s/v 3 kg x 6



*Mortadelle de volaille aux pistaches*

Diamètre 110 mm.

70148 pièce s/v 3 kg x 6



*Saucisse de volaille cuite bio Saucybio*

20 x 70 g.

000BF205 s/v x 20 1,4 kg x 12



*Filet de dinde rôti tranché*

25 tranches x 40 g.

000S0802 pièce s/v 1 kg x 10



*Poitrine de dinde cuite*

000S3922 pièce s/v 3 kg x 6



*Filet de dinde rôti*

140371 pièce s/v 3,5 kg x 6

# LES PRODUITS TRANCHÉS ET AIDES CULINAIRES



## Jambon cuit supérieur en tranche

Tranche 45 g x 10.

32617 barquette s/at 450 g x 8

## Cube de jambon cuit

P0006377 barquette s/at 1 kg x 6



## Jambon Serrano tranché

Avec intercalaires.

34544 barquette s/at 500 g x 8



## Dés de dinde cuits nature

7087 barquette s/at 1 kg x 8



## Chorizo cular

Barquette 80 tranches.

34543 barquette s/at 500 g x 8

## Chorizo fin droit sans boyau

34550 pièce s/v 1,8 kg x 6



## Rosette de Lyon tranchée

50 tranches s/at.

33414 barquette s/at 500 g x 8



## Lardons fumés supérieur allumettes 5/5

37414 barquette s/at 1 kg x 8

## Lardons de poitrine salée 8/8

0000P735 barquette s/at 1 kg x 8



## Alumettes de jambon sec sans conservateur

50 tranches s/at.

35250 barquette s/at 500 g x 12



Groupe **EMAL** 

LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Les entreprises du groupe Emalo :

**BASCO**

pati**2**aveurs

**IPARDIS**

 **PYRÉNÉES  
TRAITEUR  
DISTRIBUTION**

- OVODIS - 64121 Serres-Castet - 05 59 33 27 07 - [contact@ovodis.fr](mailto:contact@ovodis.fr)
- PYREDIS - 65690 Barbazan - 05 62 33 81 48 - [contact@pyredis.fr](mailto:contact@pyredis.fr)
- FAREOU - 65100 Lourdes - 05 62 94 25 09 - [contact@fareou.fr](mailto:contact@fareou.fr)