Novembre 2026

Maison Biraben

BIRABEN

Maison authentique depuis 1946



80 ans

DE TERROIR ET DE PASSION

Merci à tous !


HIRIBEN
503g
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest
HIRIBEN
530g
Foie Gras de Canard Entier du Sud-Ouest





















Savoir faire familial depuis 1946















SOMMAIRE

Foies Gras de Canard — p. 6 et 7
Confits — p. 8
Autour de l'Oie — p. 9
Plats Cuisinés — p. 10 et 11
Accompagnements — p. 12 et 13
Pâtés et Terrines — p. 14 et 15
Rillettes et Préparations au Foie Gras — p. 16
La Gamme Bio — p. 17
Un Savoir-faire récompensé — p. 18 et 19
Coffrets cadeaux — p. 20 et 21
Nos Magasins — p. 22 et 23
Les Ingrédients — p. 24 à 27



UNE PARTITION FAMILIALE

1946 Odette et Joseph BIRABEN se marient et décident de vivre leur grand amour - du goût - en cuisine. De leur amour 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 de leur élan.

Au début des années 90, Pierre et Cyrille rejoignent l'odyssée familiale pour apporter leur pierre à l'édifice, tout en l'enrichissant avec de nouvelles créations gourmandes.

En 2023, avec l'arrivée de Clara Biraben, la 4ème génération prend place. Du haut de ses 23 ans., elle compte bien faire perdurer les recettes traditionnelles, en y ajoutant sa touche personnelle.

Cette année, nous fêtons 80 ans d'histoire familiale, de savoir-faire, et de passion gourmande. Merci à tous ceux qui ont fait et qui font vivre notre maison depuis 1946 !



LA FAMILLE BIRABEN

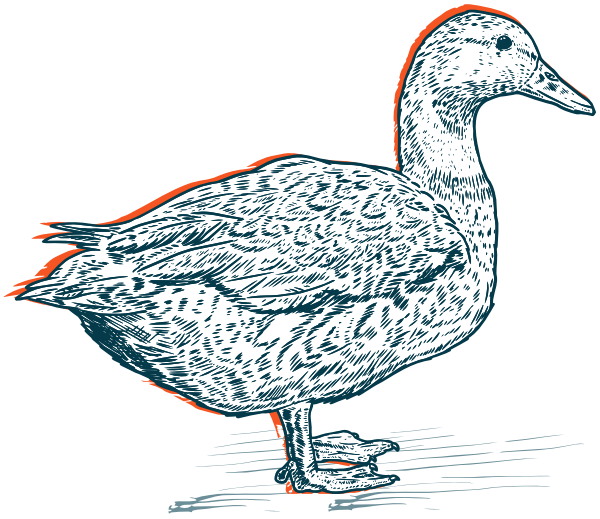


PIERRE, CYRILLE, JEAN



CLARA

FOIES GRAS DE CANARD



Apprécié pour sa texture fondante et son goût raffiné, le foie gras de canard symbolise notre savoir-faire artisanal, hérité de la gastronomie du Sud-Ouest.

Code	Dénomination			Prix au kg	Prix TTC
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST					
4044	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Boîte	180g	144,44 €	**26,00 €**
4046	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Boîte	380g	143,42 €	**54,50 €**
4360	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	90g	155,56 €	**14,00 €**
4346	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	130g	150,00 €	**19,50 €**
4340	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	180g	144,44 €	**26,00 €**
4341	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	320g	144,06 €	**46,10 €**
4342	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest	Bocal	500g	140,00 €	**70,00 €**
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST AU PIMENT BÉARNAIS FUMÉ					
4475	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	Bocal	180g	152,78 €	**27,50 €**
4476	Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	Bocal	320g	151,56 €	**48,50 €**
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST MI-CUIT					
Date limite de consommation : maximum 6 mois.					
4359	Foie Gras de Canard entier mi-cuit IGP Sud-Ouest	Bocal	90g	155,56 €	**14,00 €**
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER POCHE MI-CUIT IGP SUD-OUEST					
Date limite de consommation : maximum 60 jours.					
3780	Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit IGP Sud-Ouest	Sous vide	300g	133,33 €	**40,00 €**
3781	Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit IGP Sud-Ouest	Sous vide	500g	130,00 €	**65,00 €**

IGP *: L'Indication Géographique Protégée (IGP) est un label officiel de qualité européen qui garantit l'origine d'un produit et ses caractéristiques. Acheter un produit IGP Canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy), c'est avoir l'assurance que le canard a été élevé, préparé et conditionné dans le Sud-Ouest, suivant un cahier des charges strict contrôlé par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics.*

** voir p.19*

INGRÉDIENTS P.24



Code	Dénomination		Prix au kg	Prix TTC

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER IGP SUD-OUEST MI-CUIT

Date limite de consommation: maximum 6 mois.

3105	Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	200g	120,00 €	**24,00 €**
3186	Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	400g	117,50 €	**47,00 €**
3175	Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest	1000g	100,00 €	**100,00 €**
3106	Foie Gras de Canard Entier au Jurançon IGP Sud-Ouest	200g	120,00 €	**24,00 €**
3180	Foie Gras de Canard Entier au Jurançon IGP Sud-Ouest	400g	117,50 €	**47,00 €**
3181	Foie Gras de Canard Entier au Jurançon IGP Sud-Ouest	1000g	100,00 €	**100,00 €**
	Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2026 :*			
3196	Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	200g	120,00 €	**24,00 €**
3197	Foie Gras de Canard Entier IGP Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé	400g	117,50 €	**47,00 €**

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER AUX TRUFFES IGP SUD-OUEST MI-CUIT *(selon arrivage)*

Date limite de consommation: maximum 6 mois.

3202	Terrine de Foie Gras de Canard Entier aux Truffes IGP Sud-Ouest	200g	245,00 €	**49,00 €**
3203	Terrine de Foie Gras de Canard Entier aux Truffes IGP Sud-Ouest	400g	237,50 €	**95,00 €**

SPÉCIALITÉS DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Date limite de consommation: maximum 6 mois.

3107	Spécialités de Foie Gras de Canard aux Piquillos	200g	120,00 €	**24,00 €**
3179	Spécialités de Foie Gras de Canard aux Piquillos	400g	117,50 €	**47,00 €**
3177	Spécialités de Foie Gras de Canard aux Piquillos	1000g	100,00 €	**100,00 €**
3188	Spécialités de Foie Gras de Canard aux Figues	200g	120,00 €	**24,00 €**
3190	Spécialités de Foie Gras de Canard aux Figues	400g	117,50 €	**47,00 €**
3184	Spécialités de Foie Gras de Canard aux Litchis et à la vanille	200g	120,00 €	**24,00 €**

TERRINE GOURMANDE D'ODIXAR *Médaillle de Bronze au Concours Général Agricole 2026**

Date limite de consommation: maximum 6 mois.

3119	Terrine gourmande d'Odixar (Millefeuille de Canard)	200g	82,50 €	**16,50 €**
3118	Terrine gourmande d'Odixar (Millefeuille de Canard)	450g	81,11 €	**36,50 €**

Transport spécial — À conserver au réfrigérateur entre 0 et 4°C ** voir p.19*

INGRÉDIENTS P.25



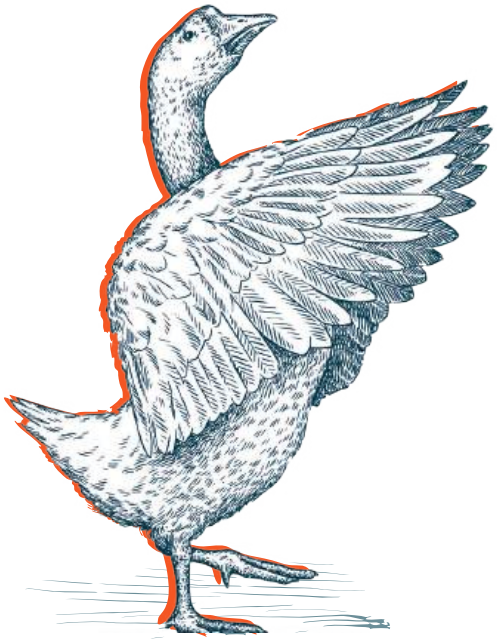
CONFITS

Voici la recette typique et réconfortante du Sud-Ouest !
Juste grillé au four, il embaumera votre cuisine et vos cœurs par son odeur et sa tendreté et fera le bonheur des grands gourmands !

Code	Dénomination			Prix au kg	Prix TTC
CANARD EN CONFIT AU SEL DE GUÉRANDE					
Boîte					
4146	2 Cuisses IGP Sud-Ouest	Boîte	765g	21,50 €	**16,45 €**
4291	4 Cuisses IGP Sud-Ouest	Boîte	1350g	18,15 €	**24,50 €**
4290	8 Manchons IGP Sud-Ouest	Boîte	1350g	12,19 €	**16,45 €**
4005	Manchons IGP Sud-Ouest	Boîte	930g	13,76 €	**12,80 €**
4911	Ailerons de canard confits	Boîte	930g	9,14 €	**8,50 €**
Bocal					
4025	2 Cuisses IGP Sud-Ouest	Bocal	720g	24,03 €	**17,30 €**
4287	Magret de canard confit	Bocal	550g	31,25 €	**17,50 €**
GÉSIERS EN CONFIT AU SEL DE GUÉRANDE					
4006	Gésiers de Canard	Boîte	400g	24,75 €	**9,90 €**
GRAISSE DE CANARD					
4347	Graisse de Canard	Bocal	500g	16,00 €	**8,00 €**
4091	Graisse de Canard	Boîte	720g	15,28 €	**11,00 €**
POULE EN CONFIT AU SEL DE GUÉRANDE					
4147	2 Cuisses	Boîte	765g	12,94 €	**9,90 €**

GRANDS CONDITIONNEMENTS CONFITS

4092	Graisse de Canard	Boîte	3500g	14,29 €	**50,00 €**
4010	12 Cuisses de Canard IGP Sud-Ouest	Boîte	3825g	18,82 €	**72,00 €**
4013	25 Manchons de Canard IGP Sud-Ouest	Boîte	3825g	13,33 €	**51,00 €**
4123	Gésiers de Dinde	Boîte	3825g	16,08 €	**61,50 €**
4247	Gésiers de Dinde émincés	Boîte	3825g	18,27 €	**69,90 €**
4119	12 Cuisses de Poule	Boîte	3825g	12,55 €	**48,00 €**



AUTOUR DE L'OIE

Produit d'exception, sa saveur délicate et nuancée saura vous charmer. Authentique et incomparable, il séduira les plus fins connaisseurs

Code	Dénomination			Prix au kg	Prix TTC
FOIE GRAS D'OIE ENTIER *(suivant disponibilité)*					
4049	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	90g	250,00 €	**22,50 €**
4140	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	130g	250,00 €	**32,50 €**
4054	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	180g	230,00 €	**41,40 €**
4056	Foie Gras d'Oie entier	Bocal	320g	230,00 €	**73,60 €**
FOIE GRAS D'OIE ENTIER MI-CUIT *(suivant disponibilité)* Date limite de consommation : maximum 6 mois.					
3103	Foie Gras d'Oie entier mi-cuit	Terrine	200g	255,00 €	**51,00 €**
FOIE EN CONFIT AU SEL DE GUÉRANDE					
4135	2 Cuisses	Bocal	900g	25,44 €	**22,90 €**
POUR ACCOMPAGNER LE FOIE GRAS DE CANARD ET D'OIE : CONFIT DE VIN DE JURANÇON					
4831	Confit de Vin de Jurançon	Bocal	100g	62,00 €	**6,20 €**

INGRÉDIENTS P.24



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, cassoulade aux lentilles ou encore un coq au vin. Laissez votre gourmandise choisir et préparez-vous à régaler vos convives.

Recettes du Béarn

Code	Dénomination				Prix au kg	Prix TTC
CASSOULADE AUX LENTILLES						
4306	Cassoulade aux Lentilles et aux Manchons confits	2 parts	Bocal	780g	12,69 €	**9,90 €**
4856	Cassoulade aux Lentilles et Magret de Canard confit	1 part	Bocal	380g	18,42 €	**7,00 €**
4145	Cassoulade aux Lentilles et Manchons confits	1 part	Boîte	400g	17,25€	**6,90€**
CHOU FARCI						
4169	Chou farci	2 parts	Bocal	380g	20,79 €	**7,90 €**
CONFIT DE PORC						
4112	Confit de Porc	4 parts	Boîte	765g	29,41 €	**22,50 €**
4180	Confit de Porc	2 parts	Bocal	350g	29,57 €	**10,35 €**
DAUBE BÉARNAISE						
4610	Daube béarnaise	3 parts	Boîte	765g	25,49 €	**19,50 €**
4294	Daube béarnaise	2 parts	Bocal	380g	28,68 €	**10,90 €**
4293	Daube béarnaise	3 parts	Bocal	720g	25,21 €	**18,15 €**
DAUBE DE CANARD						
4618	Daube de canard	2 parts	Bocal	560g	21,88 €	**12,25 €**
GARBURE AU JAMBON DU PAYS						
4163	Garbure au Jambon du Pays	3 parts	Bocal	720g	13,33 €	**9,60 €**
4404	Garbure au Jambon du Pays	6 parts	Bocal	1485g	11,11 €	**16,50 €**
GARBURE BÉARNAISE						
4088	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	4 parts	Boîte	1000g	12,50 €	**12,50 €**
4170	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	3 parts	Bocal	720g	13,33 €	**9,60 €**
4403	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	6 parts	Bocal	1485g	11,11 €	**16,50 €**
POULE AU POT						
4095	Poule au Pot	2 parts	Bocal	1000g	16,90 €	**16,90 €**
4102	Poule au Pot	6 parts	Bocal	2800g	15,36 €	**43,00 €**
SAUCISSES DE PORC CONFITES						
4202	Saucisses confites	3 parts	Boîte	765g	16,73 €	**12,80 €**
4869	Saucisses confites	3 parts	Bocal	710g	17,18€	**12,20 €**

INGRÉDIENTS P.25-26

Recettes basques

AXOA DE PORC (émincé de Porc cuisiné) NOUVEAU

Code	Dénomination				Prix au kg	Prix TTC
4195	Axoa de Porc	2 parts	Bocal	380g	25,00 €	**9,50 €**
4195	Axoa de Porc	3 parts	Bocal	720g	21,11 €	**15,20 €**
4195	Axoa de Porc	6 parts	Boite	1480g	20,81€	**30,80€**

AXOA DE CANARD (émincé de Canard cuisiné)

4788	Axoa de Canard	3 parts	Bocal	720g	26,32 €	**18,95 €**

AXOA DE VEAU (émincé de Veau cuisiné)

4188	Axoa de Veau	3 parts	Boîte	765g	26,14 €	**20,00 €**
4175	Axoa de Veau	6 parts	Boîte	1480g	26,11 €	**38,65 €**
4150	Axoa de Veau	2 parts	Bocal	380g	32,37 €	**12,30 €**
4151	Axoa de Veau	3 parts	Bocal	720g	26,32 €	**18,95 €**

POULET BASQUAISE

4197	Poulet Basquaise	2 parts	Bocal	720g	18,06 €	**13,00 €**

Recettes Traditionnelles

BLANQUETTE DE VEAU

4354	Blanquette de veau	2 parts	Bocal	560g	22,86 €	**12,80 €**

CANARD À L'ORANGE

4355	Canard à l'orange	2 parts	Bocal	560g	21,88 €	**12,25 €**

CASSOULET AU CANARD CONFIT

4100	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	1 part	Boîte	400g	17,25 €	**6,90 €**
4082	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	2 parts	Boîte	840g	14,29 €	**12,00 €**
4080	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	3 parts	Boîte	1480g	13,18 €	**19,50 €**
4164	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	2 parts	Bocal	780g	12,69 €	**9,90 €**
4855	Cassoulet au Magret de Canard confit	1 part	Bocal	380g	18,42 €	**7,00 €**
4620	Cassoulet Renaissance au Foie de Canard	2 parts	Bocal	1000g	27,00 €	**27,00 €**

COQ AU VIN

4611	Coq au vin	2 parts	Bocal	560g	21,88 €	**12,25 €**

JAMBONNEAU

4339	Jambonneau	1 part	Bocal	180g	21,39 €	**3,85 €**
4335	Jambonneau	2 à 3 parts	Bocal	350g	20,29 €	**7,10 €**

PINTADE AUX CHAMPIGNONS

4615	Pintade aux champignons	2 parts	Bocal	560g	19,46 €	**10,90 €**

RIS DE VEAU

4331	Ris de veau et sa sauce au Foie Gras et Cèpes		Bocal	550g	81,82€	**45,00 €**

SALMIS DE PALOMBES

4162	Salmis de Palombes	1 part	Bocal	380g	32,11 €	**12,20 €**
4168	Salmis de Palombes	2 parts	Bocal	720g	25,90 €	**18,65 €**

TRIPES CUISINÉES

4851	Tripes cuisinées	2 parts	Bocal	380g	15,53 €	**5,90 €**
4270	Tripes cuisinées	3 parts	Bocal	720g	13,75 €	**9,90 €**

ACCOMPAGNEMENTS

Et pour garantir l'harmonie de vos plats de confits, volailles,
grillades ou viandes rôties vous pouvez compter sur nos garnitures.
Mijotées longtemps, comme on les aime dans le Béarn,
c'est le petit plus qui ne laissera personne indifférent !

Code	Dénomination				Prix au kg	Prix TTC
Les Accompagnements						
HARICOTS CUISINÉS						
4083	Haricots cuisinés	2 parts	Boîte	410g	8,54€	**3,50 €**
4084	Haricots cuisinés	4 parts	Boîte	800g	7,50 €	**6,00 €**
4863	Haricots cuisinés	2 parts	Bocal	400g	8,75 €	**3,50 €**
4165	Haricots cuisinés	4 parts	Bocal	770g	7,66 €	**5,90 €**
PIPERADE BASQUAISE						
4327	Piperade Basquaise	2 parts	Boîte	400g	10,25 €	**4,10 €**
4111	Piperade Basquaise	4 parts	Boîte	750g	9,73 €	**7,30 €**
4860	Piperade Basquaise	2 parts	Bocal	375g	10,53 €	**3,95 €**
4866	Piperade Basquaise	4 parts	Bocal	730g	9,73 €	**7,10 €**
LENTILLES CUISINÉES						
4862	Lentilles cuisinées	2 parts	Bocal	400g	8,75 €	**3,50 €**
4307	Lentilles cuisinées	4 parts	Bocal	770g	7,66 €	**5,90 €**
RATATOUILLE						
4275	Ratatouille	4 parts	Bocal	730g	10,96 €	**8,00 €**







SAUCES & CÈPES

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.

Sauces et Cèpes cuisinés

SAUCES

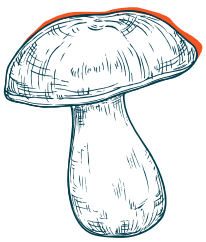
Code	Dénomination			Prix au kg	Prix TTC
4089	Sauce Périgueux au Foie de canard et aux morceaux de Truffes	Boîte	125g	63,20 €	**7,90 €**
4099	Sauce Poivre vert	Boîte	125g	36,00 €	**4,50 €**
4276	Sauce Bolognaise	Bocal	380g	22,37 €	**8,50 €**
4204	Sauce Béarnaise (à conserver entre 0 et 4°C)	Bocal	160g	37,50 €	**6,00 €**
4564	Sauce Béarnaise (à conserver entre 0 et 4°C)	Bocal	320g	29,69 €	**9,50 €**
4206	Sauce Béarnaise (à conserver entre 0 et 4°C)	Bocal	680g	28,68€	**19,50€**

CÈPES CUISINÉS

4039	Jambes et Morceaux	Boîte	280g	53,57 €	**15,00 €**
4104	Jambes et Morceaux	Boîte	520g	48,65 €	**25,30 €**

GRANDS CONDITIONNEMENTS PLATS CUISINÉS

4181	Haricots cuisinés	20 parts	Boîte	4100g	6,91 €	**28,35 €**
4312	Lentilles cuisinées	20 parts	Boîte	4100g	6,91 €	**28,35 €**
4279	Piperade Basquaise	20 parts	Boîte	4000g	9,25 €	**37,00 €**
4344	Cassoulet aux Manchons de Canard confits	10 parts	Boîte	4000g	14,15 €	**58,00 €**
4790	Axoa de canard (Emincé de canard)	15 parts	Boîte	4100g	23,00€	**92,00€**
4021	Saucisses de Porc confites	12 parts	Boîte	3825g	19,27 €	**73,70 €**
4152	Axoa de Veau (émincé de Veau)	15 parts	Boîte	4100g	28,24 €	**108,00 €**
4071	Garbure Béarnaise aux Ailerons de Canard	15 parts	Boîte	4000g	12,05 €	**48,20 €**
4018	Axoa de porc (Emincé de porc)	15 parts	Boîte	4100g	20,73€	**85,00€**



INGRÉDIENTS P.27





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

PÂTÉ DU GASCON AU FOIE DE VOLAILLE

4441	Pâté du Gascon	Boîte	90g	22,22€	**2,00**
4064	Pâté du Gascon	Boîte	130g	16,92 €	**2,20 €**
4066	Pâté du Gascon	Boîte	180g	14,44 €	**2,60 €**
4183	Pâté du Gascon	Boîte	780g	14,10 €	**11,00 €**
4067	Pâté du Gascon	Bocal	180g	14,44 €	**2,60 €**
4068	Pâté du Gascon	Bocal	320g	14,38 €	**4,60 €**

PÂTÉ DE CAMPAGNE PUR PORC

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole en 2026

4442	Pâté de Campagne	Boîte	90g	22,22 €	**2,00 €**
4128	Pâté de Campagne	Boîte	130g	16,92 €	**2,20 €**
4126	Pâté de Campagne	Boîte	180g	14,44 €	**2,60 €**
4186	Pâté de Campagne	Boîte	780g	14,10 €	**11,00 €**
4122	Pâté de Campagne	Bocal	180g	14,44 €	**2,60 €**
4130	Pâté de Campagne	Bocal	320g	14,38 €	**4,60 €**

PÂTÉ DU BÉARN PUR PORC

4902	Pâté du Béarn	Bocal	180g	14,44 €	**2,60 €**
4121	Pâté du Béarn	Bocal	320g	14,38 €	**4,60 €**

PÂTÉ RECETTE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

Médaille d'Or au Concours Général Agricole en 2026

4443	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	90g	24,44 €	**2,20 €**
4500	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	130g	18,08 €	**2,35 €**
4501	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	180g	15,28 €	**2,75 €**
4078	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Boîte	780g	15,13 €	**11,80 €**
4028	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Bocal	180g	15,28 €	**2,75 €**
4313	Pâté recette Basque au Piment d'Espelette	Bocal	320g	15,16 €	**4,85 €**

PÂTÉ DU GOURMET AU FOIE DE CANARD (20 % de Foie Gras de canard)

4329	Pâté du Gourmet	Bocal	180g	37,22 €	**6,70 €**

TERRINES

Coffret 7 Péchés du Sud-Ouest (Réf 4107)

Contient :

- 1 bocal 180 gr | Pâté Recette Basque au Piment d'Espelette
- 1 bocal 180 gr | Terrine aux cèpes
- 1 bocal 180 gr | Terrine du Landais 20% Foie Gras
- 1 bocal 180 gr | Pâté du Béarn pur porc
- 1 bocal 180 gr | Pâté du Gascon
- 1 bocal 180 gr | Rillettes pur canard
- 1 bocal 180 gr | Pâté de campagne



Code	Dénomination			Prix au kg	Prix TTC
BOUDIN BÉARNAIS					
4141	Boudin Béarnais	Boîte	180g	23,06 €	**4,15 €**
4144	Boudin Béarnais	Bocal	180g	23,06 €	**4,15 €**

Terrines spécialités maison

TERRINE AUX CÈPES					
4447	Terrine aux Cèpes	Boîte	90g	25,56 €	**2,30 €**
4917	Terrine aux Cèpes	Boîte	130g	20,00 €	**2,60 €**
4907	Terrine aux Cèpes	Bocal	180g	17,78 €	**3,20 €**
TERRINE DU LANDAIS AU FOIE DE CANARD					
4448	Terrine du Landais	Boîte	90g	33,33 €	**3,00 €**
4909	Terrine du Landais	Boîte	130g	30,77 €	**4,00 €**
4905	Terrine du Landais	Bocal	180g	27,22 €	**4,90 €**
4906	Terrine du Landais	Bocal	320g	24,38 €	**7,80 €**
TERRINE DE LAPIN					
4915	Terrine de Lapin	Bocal	180g	23,06 €	**4,15 €**
TERRINE DE SANGLIER NOUVEAU					
4912	Terrine de Sanglier	Bocal	180g	27,22 €	**4,90 €**
TERRINE DE CHEVREUIL					
4450	Terrine de Chevreuil	Boîte	90g	31,67 €	**2,85 €**
4914	Terrine de Chevreuil	Bocal	180g	23,06 €	**4,15 €**
TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT BÉARNAIS FUMÉ					
4477	Terrine de Campagne au Piment Béarnais Fumé	Bocal	180g	18,33 €	**3,30 €**

INGRÉDIENTS P.27

RILLETTES ET PRÉPARATIONS AU FOIE GRAS

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.

Rillettes spécialités maison

RILLETTES PUR CANARD

Code	Dénomination			Prix au kg	Prix TTC
4444	Rillettes pur Canard	Boîte	90g	33,89 €	**3,05 €**
4058	Rillettes pur Canard	Boîte	130g	27,31 €	**3,55 €**
4060	Rillettes pur Canard	Boîte	180g	25,56 €	**4,60 €**
4194	Rillettes pur Canard	Boîte	780g	24,62 €	**19,20 €**
4061	Rillettes pur Canard	Bocal	180g	25,56 €	**4,60 €**
4062	Rillettes pur Canard	Bocal	320g	23,44 €	**7,50 €**

RILLETTES PUR CANARD AU FOIE DE CANARD

4075	Rillettes pur canard au Foie de Canard	Bocal	180g	42,22 €	**7,60 €**

RILLETTES PUR CANARD AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

4094	Rillettes pur canard au magret de canard fumé	Bocal	180g	26,66 €	**4,80 €**

RILLETTES DU BÉARN

4425	Rillettes du Béarn	Bocal	180g	23,61 €	**4,25 €**

RILLETTES PUR PORC

4428	Rillettes pur Porc	Bocal	180g	22,22 €	**4,00 €**

Préparations au Foie Gras

DÉLICE DE CANARD : PRÉPARATION À BASE DE CANARD (20 % de Foie Gras de canard)

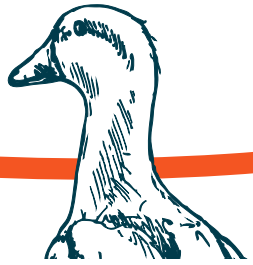
4251	Délice de canard	Boîte	120g	38,33 €	**4,60 €**
4208	Délice de canard	Bocal	180g	36,11 €	**6,50 €**

MOUSSE DE FOIE GRAS DE CANARD AU PORTO NOUVEAU

4650	Mousse de foie gras de canard au Porto	Bocal	180g	47,22 €	**8,50 €**

COU DE CANARD FARCI AU FOIE DE CANARD

4173	Cou de Canard farci	Boîte	380g	43,42 €	**16,50 €**



INGRÉDIENTS P.27

GAMME BIO



Code	Dénomination				Prix au kg	Prix TTC
LES ACCOMPAGNEMENTS						
4540	Haricots BIO cuisinés*	2 parts	Bocal	400g	11,75 €	**4,70 €**
4541	Haricots BIO cuisinés*	4 parts	Bocal	770g	9,42 €	**7,25 €**
4542	Lentilles BIO cuisinées*	2 parts	Bocal	400g	11,38 €	**4,55 €**
4543	Lentilles BIO cuisinées*	4 parts	Bocal	770g	9,68 €	**7,45 €**
4544	Ratatouille BIO*	2 parts	Bocal	375g	20,13 €	**7,55 €**
4545	Ratatouille BIO*	4 parts	Bocal	730g	16,23 €	**11,85 €**
4546	Piperade Basquaise BIO*	2 parts	Bocal	375g	16,53 €	**6,20 €**
4547	Piperade Basquaise BIO*	4 parts	Bocal	730g	13,56 €	**9,90 €**
LES PÂTÉS ET TERRINES						
4548	Pâté de campagne pur porc BIO*		Bocal	180g	22,78 €	**4,10 €**
4549	Pâté recette Basque BIO*		Bocal	180g	25,56 €	**4,60 €**
4550	Terrine aux cèpes BIO*		Bocal	180g	25,56 €	**4,60 €**

NOS INGRÉDIENTS

Lentilles BIO cuisinées : Lentilles* origine France, bouillon (eau, maltodextrine*, sirop de glucose*, sel de mer, fécule de pomme de terre*, viande et graisse de poulet*, épices et plantes aromatiques*, extraits de levures*), carottes*, oignons*, tomates* et jus de tomates*, huile d'olive vierge extra*, sel de Guérande, poireau*, ail*, poivre blanc*, thym*, laurier*.

Piperade BIO Basquaise : Purée de tomates*, oignons*, poivrons*, sucre*, sel de Guérande, huile d'olive vierge extra*, ail*, poivre blanc*, piment d'Espelette*, thym*, laurier*.

Haricots BIO cuisinés : Haricots blancs origine France*, bouillon (eau, maltodextrine*, sirop de glucose*, sel de mer, fécule de pomme de terre*, viande et graisse de poulet*, épices et plantes aromatiques*, extraits de levures*), carottes*, oignons*, tomates* et jus de tomates*, huile d'olive vierge extra*, sel de Guérande, poireau*, ail*, poivre blanc*, thym*, laurier*.

Ratatouille BIO : Purée de tomates*, courgettes*, aubergines*, poivrons*, oignons*, huile d'Olive vierge extra*, sucre*, sel de Guérande, ail*, poivre blanc*, thym*, laurier*.

Pâté de Campagne Pur Porc BIO : Gorge* et foie* de porc origine France, sel de Guérande, sucre*, poivre noir*, ail*.

Pâté recette Basque BIO : Gorge* et foie* de porc origine France, sel de Guérande, sucre*, ail*, poivre noir*, piment d'Espelette* en poudre 0,5 %.

Terrine aux cèpes BIO : Gorge* et foie* de porc origine France, cèpes* réhydratés 3,7 %, sel de Guérande, sucre*, ail*, poivre noir*.

*** Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Certifiés par FR-BIO-16.**

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



UN SAVOIR-FAIRE RÉCOMPENSÉ

Depuis 80 ans et pas moins de quatre générations, la Maison Biraben met à profit sa passion et ses compétences pour défendre notre patrimoine gastronomique.
Au fil des années votre fidélité nous permet de faire vivre notre savoir-faire et nous vous en remercions en partageant avec vous ces distinctions reçues lors du **Concours Général Agricole de Paris.**

MÉDAILLES 2026

MÉDAILLE D'OR

- Pâté Recette Basque au Piment d'Espelette

MÉDAILLE D'ARGENT

- Pâté de Campagne pur porc
- Foie Gras de Canard IGP Sud-Ouest mi-cuit au piment Béarnais fumé
- Magret de canard IGP Sud-Ouest

MÉDAILLE DE BRONZE

-Terrine gourmande d'Odixar (Millefeuille de canard)

ET AUSSI :

MEDAILLE D'ARGENT 2025

– Pâté Recette Basque au Piment d'Espelette
– Pâté de Campagne pur porc

MÉDAILLE D'OR 2024

– Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest

MÉDAILLE D'ARGENT 2024

– Terrine Gourmande d'Odixar

MÉDAILLE D'OR 2023

– Magret de Canard IGP Sud-Ouest
– Terrine gourmande d'Odixar

MÉDAILLE D'ARGENT 2023

– Foie gras de canard entier mi-cuit IGP SO au piment Béarnais Fumé
– Pâté de campagne pur porc BIO

MÉDAILLE D'ARGENT 2022

– Terrine gourmande d'Odixar

MÉDAILLE DE BRONZE 2022

– Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest

LES COFFRETS CADEAUX

Offrez un voyage gourmand avec nos coffrets cadeaux d'exception ! Un plaisir authentique à partager ou à savourer soi-même.

Et pour des plaisirs personnalisés, vous pouvez composer vous-même votre coffret, il suffit de nous demander !





Petit plaisir (Réf 4243)

Boîte carton nœud :

- 1 bocal 90 gr | Foie Gras de canard entier IGP Sud-Ouest
- 1 boîte 130 gr | Pâté du gascon au foie de volaille
- 1 boîte 130 gr | Pâté de campagne pur porc
- 1 bocal 380 gr | Cassoulet au magret de canard confit

29,90€ TTC
TVA 5,5%
Soit 40,96€/kg

Duo Gourmand (Réf 4101)

Coffret Crystal :

- 1 bocal 130 gr | Foie Gras de canard entier IGP Sud-Ouest
- 1 bouteille 75 cl | Bellegarde Jurançon doux

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



36,90€ TTC
TVA 20%
Soit 32,48€/kg



53,90€ TTC
TVA 5,5%
Soit 35,93€/kg

À la découverte du Béarn (Réf 4782)

Plateau en bois :

- 1 bocal 180 gr | Foie Gras de canard entier Piment Béarnais Fumé
- 1 bocal 380 gr | Chou farci
- 1 bocal 400 gr | Haricots cuisinés
- 1 bocal 180 gr | Rillettes du Béarn
- 1 bocal 180 gr | Pâté du Béarn
- 1 bocal 180 gr | Boudin Béarnais

Retrouvez plus de choix sur notre site :
www.maisonbiraben.fr



LES HALLES

Béarn Gourmand
8 rue Carnot
64000 Pau
05 59 27 50 78
hallesdepau@biraben.fr

LONS

Lons Gourmand
11 avenue Marcel Dassault
64140 Lons
05 59 04 11 69
lons@biraben.fr

PAU

Pau Gourmand
12 rue Bonado
64000 Pau
05 59 27 08 95
paubonado@biraben.fr



NOUS CONTACTER



VOUS ÊTES PROFESSIONNEL ?

Écrivez nous à **biraben@biraben.fr**
et nous serions ravis de vous transmettre nos tarifs !

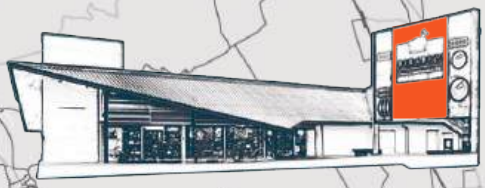
SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM @BIRABENFOIEGRAS

TROUVEZ NOS MAGASINS ET POINTS DE VENTE EN BÉARN

Parce que la proximité et la qualité sont au cœur de nos engagements, nous vous accueillons dans nos différentes boutiques et espaces gourmands en Béarn. Que ce soit à **Pau**, **Lons**, **Nay** ou **Coarraze**, retrouvez nos produits d'exception, issus d'un savoir-faire artisanal transmis depuis des générations. Venez découvrir nos foies gras, confits, plats cuisinés et bien plus encore, directement auprès de nos équipes passionnées.







LES HALLES

Halles de Nay
Place de la République
64800 Nay
05 59 92 94 24

COARRAZE

Pyrénées Gourmandes
24 rue de l'industrie
64800 Coarraze
05 59 13 98 44
coarraze@biraben.fr

NOS INGRÉDIENTS

Ingrédients à jour au moment de l'impression; Modifications possibles



Foies Gras de Canard Entier et Spécialités de/au Foie Gras

Foie Gras de Canard entier IGP Sud-Ouest: Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest, sel, poivre.

Foie Gras de canard entier IGP Sud-Ouest au Piment Béarnais fumé: Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest, sel, poivre, piment Béarnais fumé de la Maison Malnou 0,29 %.

Foie Gras de Canard entier poché mi-cuit IGP Sud-Ouest: Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest, sel, poivre.

Foie Gras de Canard entier au Jurançon IGP Sud-Ouest: Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest, vin de Jurançon 1 %, sel, poivre.

Foie Gras de canard entier aux Truffes IGP Sud-Ouest: Foie Gras de canard entier du Sud-Ouest, Truffes noires du Périgord 4,5 %, sel, poivre.

Spécialité de Foie Gras de Canard aux piquillos: Foie Gras de canard origine France, piquillos 2 % (petits poivrons marinés dans huile d'olive, vinaigre balsamique, ail), sel, poivre.

Spécialité de Foie Gras de Canard aux figues T200g: Foie Gras de canard origine France, figues marinées 10 % (Figues, Rhum, sucre), sel, poivre.

Spécialité de Foie Gras de Canard aux figues T400g: Foie Gras de canard origine France, figues marinées 5 % (Figues, Rhum, sucre), sel, poivre.

Spécialité de Foie Gras de Canard aux litchis et à la vanille: Foie Gras de canard origine France, litchis marinés 2 % (eau, sucre, saké, spiritueux de litchis, vanille), sel, poivre.

Terrine Gourmande d'Odixar: Foie Gras de canard origine France 50 %, magret de canard confit, viande de canard confite, piquillos, sel, poivre. Viande origine France.





Foies Gras d'Oie Entier

Foie Gras d'Oie entier: Foie Gras d'oie entier origine France, sel, poivre.









Préparations au Foie Gras

Délice de Canard (préparation à base de canard - 20 % de Foie Gras de Canard) : Parure de canard, foie gras de canard 20 %, foie de canard maigre, **LAIT**, **ŒUF**, sel, poivre, sucre. Viande origine France.

Cou de Canard farci au Foie de Canard : Épaule de porc, peau de cou de canard, Foie Gras de canard (22 % de la farce), sel, poivre, sucre. Viande origine France.

Mousse de foie gras de canard au Porto – 50% de foie gras de canard : Foie gras de canard 50%, parure et graisse de canard, **LAIT, ŒUFS**, Porto 2%, sel, poivre, sucre.

Pour accompagner le Foie Gras : Confit de vin de Jurançon : Vin blanc de Jurançon 66 % (**SULFITES**), sucre de canne 33 %, gélifiant : agar-agar.

Confits

Confit de canard IGP Sud-Ouest, aile et/ou cuisse : Aile (= magret + manchon) et/ou cuisse de canard IGP Sud-Ouest origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
Confit de manchons de canard IGP Sud-Ouest : Manchons de canard IGP Sud-Ouest origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,3 %, ail déshydraté, poivre.
Ailerons de canard confits : Ailerons de canard origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,3 %, ail déshydraté, poivre.
Magret de canard confit : Magret de canard origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
Graisse de canard : Graisse de canard, sel, poivre.
Confit d'oie : Cuisse d'oie origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
Cuisses de poule confites : Cuisses de poule origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,5 %, ail déshydraté, poivre.
Gésiers de canard confits : Gésiers de canard origine UE (France privilégiée), graisse de canard, sel de Guérande 1,7 %, ail déshydraté, poivre.
Gésiers de dinde confits : Gésiers de dinde origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,7 %, ail déshydraté, poivre.

Plats cuisinés & Accompagnements

Axoa de Porc (Émincé de porc cuisiné) : Viande de porc origine France 50 %, poivrons, oignons, eau, sel, sucre, poivre, ail, piment d'Espelette, thym, laurier.
Axoa de Canard (Émincé de canard cuisiné) : Viande de canard gras origine France 35%, poivrons, oignons, eau, sel, sucre, ail, poivre, piment d'Espelette, thym, laurier.
Axoa de Veau (Émincé de veau cuisiné) : Viande de veau origine UE (France privilégiée) 50 %, poivrons, oignons, eau, sel, sucre, ail, poivre, piment d'Espelette, thym, laurier.
Blanquette de Veau : Viande de veau origine France, bouillon de cuisson (eau, navets, carottes, oignons, clous de girofle, thym, laurier), champignons de Paris, oignons grelots, crème légère [crème légère **(LAIT)**, amidon transformé, émulsifiant : E472e], carottes, amidon de maïs, sel, sucre, poivre.
Canard à l'orange : Viande de canard maigre avec os origine France, fond de volaille [eau, carcasses de volaille, oignons, carottes, Madère (**SULFITES**), Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (cèpes Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle], oranges fraîches 2.8%, sucre, vinaigre balsamique [vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel (E150d), **SULFITES**], cointreau (alcool, sucre, écorce d'orange), zestes d'agrumes (orange, citron), concentré si besoin (carottes caramélisées et carotte), vinaigre de vin rouge, amidon de maïs, sel, poivre.
Cassoulet aux Manchons de canard confits : Haricots blancs lingots, bouillon de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), manchons de canard gras confits 10 %, saucisses de porc confites (maigre et gras de porc 98%, sel, poivre, ail), 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 confit 10 %, saucisse pur porc confite (maigre et gras de porc 98%, sel, poivre, ail), poitrine de porc, carotte, oignon, tomate, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.
Cassoulet Renaissance au foie de canard (3 % Foie Gras de canard) : Haricots Tarbais, bouillon de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), cuisse de canard gras confite, saucisse pur porc confite (Maigre et gras de porc 98%, sel, poivre, ail), poitrine de porc, foie gras de canard (3%), carottes, oignons, tomates, couenne de porc, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.



Cassoulade aux Lentilles : Lentilles 50 %, bouillon de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), manchons de canard confits 20 %, saucisses de porc confites (maigre et gras de porc 98%, sel, poivre, ail), poitrine de porc, carottes, oignons, tomates, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.

Cassoulade aux Lentilles et Magret de Canard confit : Lentilles 50 %, bouillon de volaille (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), saucisses de porc confites (maigre et gras de porc 98%, sel, poivre, ail), magret de canard confit 10 %, poitrine de porc, carottes, oignons, tomates, poireau, sel, ail, poivre, thym, laurier. Viande origine France.

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, concentré (carottes caramélisées et carotte), ail, poivre blanc. Viande origine France.

Confit de Porc : Longe de porc origine France, graisse de canard, sel de Guérande 1,7 %, poivre, ail.

Coq au vin : Viande de poule 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, concentré (carottes caramélisées et carotte), poivre, thym, laurier, clous de girofle.

Daube Béarnaise : Viande et joue de bœuf, **vin rouge de Madiran (SULFITES),** champignons, carottes, oignons, couenne de porc, **Madère (SULFITES),** Armagnac, tomates, amidon de maïs, sel, sucre, concentré (carottes caramélisées et carotte), ail, poivre, thym, laurier, clous de girofle. Viande origine France.

Daube de canard : Morceaux de canard maigre avec os origine France, vin rouge de **Madiran (SULFITES)**, eau, carotte, carcasse et cou de canard, oignon, **Madère (SULFITES)**, Armagnac, tomate, sel, amidon de maïs, cèpes réhydratés (Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), ail, sucre, poivre, poireau, thym, laurier, clou de girofle.

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, poireau, haricot lingot, navet, graisse de canard, sel, ail, poivre.

Haricots cuisinés : Haricots blancs lingots, bouillon (eau, viande et jus de cuisson de volaille, sel), carottes, oignons, tomates, graisse de canard, sel, poireau, ail, poivre, thym, laurier.

Jambonneau : Jarret de porc origine France, sel de Guérande 1.7 %, poivre, ail.

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.

Pintade aux champignons : Morceaux de pintade avec os origine France, fond de volaille (eau, carcasses de volaille, oignons, carottes, **Madère (SULFITES)**, Armagnac, poireaux, cèpes réhydratés (Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), sel, ail, poivre, thym, laurier, clous de girofle), champignons de Paris, **vin blanc (SULFITES)**, oignons, cèpes réhydratés (Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), amidon de maïs, Armagnac, **Madère (SULFITES)**, sel, sucre, poivre.

Piperade Basquaise : Tomates entières pelées, jus de tomates, oignons, poivrons, sucre, sel, huile d'olive, ail, poivre, piment d'Espelette, thym, laurier.

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, concentré (carottes caramélisées et carotte), 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, concentré (carottes caramélisées et carotte), 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.

Ratatouille : Tomates, courgettes, aubergines, poivrons, oignons, huile d'Olive, sucre, sel, ail, poivre, thym, laurier.

Ris de Veau sauce au Foie Gras de Canard et aux cèpes : Ris de veau origine France, sauce : bouillon (eau, carcasses de volaille, oignons, carottes, **Madère (SULFITES)**, Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (cèpes 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, thym, laurier.

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, concentré (carottes caramélisées et carotte), ail, poivre, thym, laurier, clous de girofle.

Saucisses de Porc confites : Saucisses origine France (maigre et gras de porc 98%, sel, poivre, ail), graisse de canard.

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.



Sauces & Cèpes cuisinés

Sauce Périgueux au Foie de Canard et aux morceaux de Truffes : Fond brun (eau, carcasses de volaille, oignons, carottes, Madère (**SULFITES**), Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (cèpes Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), Madère (**SULFITES**), foie gras de canard 7%, sel, amidon de maïs, morceaux de truffes 1%, sucre, concentré (carottes caramélisées et carotte), poivre blanc.

Sauce Poivre vert : Fond brun (eau, carcasses de volaille, oignons, carottes, Madère (**SULFITES**), Armagnac, poireaux, mélange forestier réhydraté (cèpes Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), sel, ail, thym, laurier, poivre, clous de girofle), Madère (**SULFITES**), amidon de maïs, sucre, poivre vert 0,8%, sel, concentré (carottes caramélisées et carotte), poivre noir.

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.

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.

Cèpes : Jambes et morceaux de cèpes (Boletus edulis, aereus), huile de tournesol, sel.

Pâtés & Rillettes

Pâté du Gascon au Foie de Volaille : Gorge de porc, foie de volaille 30 %, sel, sucre, ail, poivre. Viande origine France.

Pâté de campagne pur Porc : Gorge et foie de porc, sel, sucre, ail, poivre. Viande origine France.

Pâté du Béarn pur Porc : Gorge et foie de porc, sel, sucre, ail, poivre. Viande origine France.

Pâté recette Basque au Piment d'Espelette : Gorge et foie de porc, sel, sucre, ail, piment d'Espelette 0,5%, poivre. Viande origine France.

Pâté du Gourmet au Foie de Canard : Gorge de porc, bloc de Foie Gras de canard 25 % [Foie Gras de canard, eau, sel, poivre, sucre], foie de porc, sel, sucre, poivre, ail. Viande origine France.

Boudin Béarnais : Abats de porc, sang de porc, bouillon de cuisson (eau), viande et gras de porc, carottes, navets, poireaux, oignons, sel, sucre, ail, poivre, piment d'Espelette, épices, thym, laurier. clous de girofle .Viande origine France

Rillettes pur Canard : Viande de canard, parure de canard, sel, ail, poivre. Viande origine France.

Rillettes pur Canard au foie de canard 20 % : Viande de canard, parure de canard, Foie Gras de canard 20 %, sel, ail, poivre. Viande origine France.

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. Viande origine France.

Rillettes du Béarn : Épaule 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, ail, sel, poivre. Viande origine France.



Terrines

Terrine aux Cèpes : Gorge et foie de porc, cèpes réhydratés 5% (Boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), sel, sucre, ail, extrait de champignons (dont 60% de cèpe), poivre. Viande origine France.

Terrine du Landais au Foie de canard (20 % Foie Gras de canard) : Gorge et foie de porc, foie gras de canard 20%, sel, sucre, ail, poivre. Viande origine France.

Terrine de Lapin : Viande de lapin origine UE (France privilégiée) 30 %, gorge de porc et foie de porc origine France, sel, sucre, ail, poivre.

Terrine de Chevreuil : Viande de chevreuil origine UE (France privilégiée) 30 %, gorge de porc et foie de porc origine France, sel, sucre, ail, poivre.

Terrine de campagne au Piment Béarnais fumé : Gorge et foie de porc, sel, piment béarnais fumé 0,8 %, sucre, ail, poivre. Viande origine France.

Terrine de Sanglier : Viande de sanglier 30 %, gorge et foie de porc, sel, sucre, ail, poivre. Viande origine France

Les valeurs nutritionnelles sont disponibles sur simple demande et sur notre site internet : www.maisonbiraben.fr







BIRABEN
Maison authentique depuis 1946

biraben@biraben.fr
www.maisonbiraben.fr

MAISON BIRABEN
63 rue de la Ribère
64800 Beuste
05 59 61 01 08
biraben@biraben.fr

BÉARN GOURMAND
HALLES DE PAU
8 rue Carnot
64000 Pau
05 59 27 50 78
hallesdepau@biraben.fr

PAU GOURMAND
12 rue Bonado
64000 Pau
05 59 27 08 95
paubonado@biraben.fr

LONS GOURMAND
11 avenue Marcel Dassault
64140 Lons
05 59 04 11 69
lons@biraben.fr

PYRÉNÉES GOURMANDES
24 rue de l'Industrie
64800 Coarraze
05 59 13 98 44
coarraze@biraben.fr

ETS BIRABEN
HALLES DE NAY
Place de la République
64800 Nay
05 59 92 94 24

AGENCE I VALLONS DU SUD - Imprimerie Perspective - photos C. Mentières / Freepik / Adobe Stock