



Catalogue produits 2019

Restauration collective
& professionnelle

*Mangeons HaPy, votre partenaire Haut-Pyrénéen
pour vous approvisionner en produits locaux*

Les avantages de la SCIC MANGEONS Ha·Py!



Tous vos produits livrés en 1 seule commande



Une intendance simplifiée



Sécurité sanitaire et traçabilité totale

Mangeons HaPy propose une large gamme de produits construite sur nos engagements :

- ➔ Nos fournisseurs sont en priorité adhérents de la coopérative.
- ➔ Nous respectons la saisonnalité des produits et choisissons des produits à maturité fraîchement récoltés ou préparés par nos partenaires.
- ➔ Nos prix sont discutés au sein de la coopérative pour être les plus justes pour les producteurs tout en restant en adéquation avec le marché de la restauration collective.
- ➔ Une priorité absolue est donnée aux produits haut-pyrénéens. L'origine n'est jamais plus lointaine que le sud-ouest.
- ➔ Une large part de notre gamme de produits est issu de l'agriculture biologique ou sous signe de qualité.
- ➔ Nos livraisons sont confiées à des professionnels du transport froid pour des fréquences optimisées et une fraîcheur garantie.



Mangeons HaPy est une société coopérative créée pour favoriser un développement économique haut-pyrénéen par l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. Elle souhaite faciliter la mise en relation des producteurs des Hautes-Pyrénées avec les gestionnaires de la restauration collective.

Pour cela, elle regroupe une large gamme de produits et propose une logistique adaptée. Mangeons HaPy a adopté un statut de SCIC «Société Coopérative d'Intérêt Collectif» lui permettant de réunir à la fois des partenaires privés fournisseurs et des partenaires publics bénéficiaires de ses services.



Lilian LASSERRE
Président
Direction générale de la SCIC, gouvernance et relation aux partenaires économiques et institutionnels.







Maïlys BANDELLONI
Gérante
Relation clients et fournisseurs, prise de commande, facturation et suivi comptable, suivi administratif de la SCIC.

Les produits de la SCIC MANGEONS Ha-Py!

VIANDES

4

L'agneau.....	4	Le porc Noir de Bigorre.....	7
Le mouton.....	4	La charcuterie Sud-Ouest.....	8
Le boeuf.....	4	La charcuterie Hautes-Pyrénées.....	8
Le boeuf BIO 	4	La charcuterie porc Noir de Bigorre.....	8-9
Le veau.....	5	Le poulet.....	9-10
Le veau BIO 	5	Le poulet BIO 	10
Le taurillon BIO 	5	La pintade.....	11
Le cerf et le daim.....	5	Le canard.....	11
Le porc Sud-Ouest.....	6	Les autres volailles.....	11
Le porc Hautes-Pyrénées.....	6-7	La poule Noire d'Astarac.....	12
Le porc Hautes-Pyrénées BIO 	7	Le lapin.....	12





POISSONS

13

Le poisson.....	13
-----------------	----

PRODUITS LAITIERS

14

Le fromage fermier.....	14	Le fromage blanc.....	15
Le fromage fermier BIO 	14	Le fromage blanc BIO 	15
Le lait.....	14	Les yaourts.....	15-16
La crème fraîche.....	15	Les yaourts BIO 	16
Le beurre.....	15	Les crèmes dessert.....	17
La faisselle.....	15	Les crèmes dessert BIO 	17


OEUFS

17

Les oeufs.....	17
Les oeufs BIO 	17

LEGUMES

18

Les légumes bruts.....	18-19	Les légumes transformés.....	20
Les légumes bruts BIO 	19	Les légumes transformés BIO 	20

FRUITS

21

Les fruits frais.....	21
Les fruits frais BIO 	21

DESSERTS

22

Les gâteaux.....	22	Les compotes.....	22
Les mignardises.....	22		

EPICERIE

23

Les pâtes et légumes secs.....	23	Les conserves et plats cuisinés.....	24-25
Les pâtes et légumes secs BIO 	23	Les boissons.....	25
La farine.....	23	Les boissons BIO 	25
Les huiles BIO 	23	Le vin.....	26
Le miel et la confiture.....	23	Le vin BIO 	26

LES VIANDES

L'AGNEAU *Viande prioritairement issue d'animaux de races allaitantes, nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
AG01	Côtelette	A la demande		9 jours	10,89 €/kg
AG02	Epaule sans os (rôti / cubes)	A la demande		9 jours	8,89 €/kg
AG03	Gigot sans os (tranché / entier)	A la demande		9 jours	10,89 €/kg
AG04	Sauté épaule collier poitrine	A la demande		9 jours	8,89 €/kg

LE MOUTON *Viande prioritairement issue d'animaux de races allaitantes, nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
AG06	Gigot entier sans os	A la demande		9 jours	7,44 €/kg
AG07	Navarin sans os	A la demande		9 jours	5,56 €/kg

LE BŒUF *Viande prioritairement issue d'animaux de races allaitantes, nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
BO01	Boulettes (assaisonnées / nature)	A la demande		5 jours	7,78 €/kg
BO02	Bourguignon maigre	40/60/80 g		9 jours	5,33 €/kg
BO03	Rosbeef	A la demande		9 jours	8,78 €/kg
BO04	Bavette	A la demande		9 jours	11,67 €/kg
BO05	Steack	A la demande		9 jours	8,78 €/kg
BO06	Faux-filet	A la demande		9 jours	15 €/kg
BO07	Steack haché <15% mat. grasse	100/110/125 gr		4 jours	7,78 €/kg
BO08	Viande hachée <15% mat. grasse	A la demande		4 jours	7,78 €/kg
BO09	Viande pot-au-feu mixte jarret sans os	A la demande		9 jours	5,00 €/kg
BO10	Viande pot-au-feu plat de côte sans os	A la demande		9 jours	3,33 €/kg
BO11	Viande pot-au-feu gîte	A la demande		9 jours	7,22 €/kg
BO12	Viande pot-au-feu paleron	A la demande		9 jours	8,89 €/kg

LE BŒUF BIO

Délai de commande : 15 jours

BOAB1	Steack	A la demande		9 jours	20,35 €/kg
BOAB2	Rôti	A la demande		9 jours	20,35 €/kg
BOAB3	Collier basse côte	A la demande		9 jours	14,59 €/kg
BOAB4	Bourguignon	A la demande		9 jours	10,36 €/kg

LE VEAU (< 8 mois) Viande prioritairement issue d'animaux de races allaitantes, nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
BOV13	Blanquette / Sauté	40/60/80 gr		9 jours	8,00 €/kg
BOV14	Escalope	A la demande		9 jours	12,22 €/kg
BOV15	Rôti (cuisseau)	A la demande		9 jours	9,11 €/kg
BOV16	Rôti (bas, carré, épaule)	A la demande		9 jours	9,11 €/kg
BOV17	Steack haché	A la demande		4 jours	8,67 €/kg
BOV18	Tendron	A la demande		9 jours	7,67 €/kg

LE VEAU BIO Délai de commande : 15 jours

BOVAB5	Blanquette	A la demande		9 jours	14,38 €/kg
BOVAB6	Sauté ou émincé	A la demande		9 jours	16,88 €/kg
BOVAB7	Escalope	A la demande		9 jours	19,38 €/kg
BOVAB8	Rôti	A la demande		9 jours	19,38 €/kg

LE TAURILLON Viande prioritairement issue d'animaux de races allaitantes, nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT

LE TAURILLON BIO Délai de commande : 15 jours

BOTAB1	Jarret	A la demande		9 jours	9,41 €/kg
BOTAB2	Daube	A la demande		9 jours	12,95 €/kg
BOTAB3	Steack haché	A la demande		4 jours	15,30 €/kg
BOTAB4	Bavette	A la demande		9 jours	17,65 €/kg
BOTAB5	Rumsteack	A la demande		9 jours	18,80 €/kg
BOTAB6	Faux filet	A la demande		9 jours	21,17 €/kg
BOTAB7	Tournedos	A la demande		9 jours	28,20 €/kg


LE CERF ET LE DAIM (en précommande)

Viande prioritairement issue d'animaux nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.

Réf.	Dénomination	Calibrage	Disponibilité	DLC	Prix vente HT
GAB1	Daube (poitrine, collier)	A la demande	Septembre à décembre	9 jours	11,76 €/kg
GAB2	Epaule	A la demande	Septembre à décembre	9 jours	15,30 €/kg
GAB3	Côte	A la demande	Septembre à décembre	9 jours	20,00 €/kg
GAB4	Gigot	A la demande	Septembre à décembre	9 jours	20,00 €/kg
GAB5	Sauté (sous vide)	A la demande	Septembre à décembre	9 jours	10,50 €/kg

LE PORC SUD OUEST Viande d'origine Occitanie et Nouvelle-Aquitaine.


Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
PORC élevé en BATIMENT					
P01	Chair à saucisse			9 jours	3,78 €/kg
P02	Chipolata			9 jours	5,00 €/kg
P03	Saucisse fraîche (boyau naturel)			9 jours	4,00 €/kg
P04	Saucisson de couenne			9 jours	4,44 €/kg
P05	Sauté (épaule)			9 jours	3,67 €/kg
P06	Côte			9 jours	3,67 €/kg
P07	Escalope			9 jours	4,56 €/kg
P08	Filet mignon			9 jours	10,56 €/kg
P09	Jarret avec os			9 jours	1,78 €/kg
P10	Longe avec os			9 jours	4,56 €/kg
P11	Plat de côte (nature / demi-sel)			9 jours	5,00 €/kg
P12	Rôti filet / échine			9 jours	4,44€/kg
P13	Poitrine fraîche tranchée			9 jours	4,44 €/kg
P14	Souris de porc Duroc	1 kg	4 poches	8 jours	6,70€/kg

PORC élevé en PLEIN AIR 					
PALR1	Chair à saucisse			9 jours	7,22 €/kg
PALR2	Saucisse fraîche			9 jours	7,89 €/kg
PALR3	Côte			9 jours	6,89 €/kg
PALR4	Escalope			9 jours	9,11 €/kg
PALR5	Rôti longe (filet / échine)			9 jours	9,11 €/kg

LE PORC HAUTES-PYRENEES Viande issue d'animaux nés, élevés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.

PORC élevé en BATIMENT - TRANSFORME A LA FERME					
POB1	Chair à saucisse (sous vide)	5 à 10 kg		7 jours	6,75 €/kg
POB2	Saucisse fraîche (boyau naturel)	100 g		7 jours	7,56 €/kg
POB3	Chipolata	67 g		7 jours	7,86 €/kg
POB4	Chistora	67 g		7 jours	7,86 €/kg

LE PORC HAUTES-PYRENEES Viande issue d'animaux nés, élevés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
PORC élevé en PLEIN AIR - TRANSFORME A LA FERME					
POPA1	Boudin boyau en rouleau			9 jours	11,25 €/kg
POPA2	Chair à saucisse	5 kg		9 jours	6,25 €/kg
POPA3	Saucisse fraîche (boyau naturel) rouleau / unité			9 jours	9,00 €/kg
POPA4	Chipolata rouleau / unité			9 jours	9,50 €/kg
POPA5	Chipolata piment Espelette rouleau / unité			9 jours	9,88 €/kg
POPA6	Côte	A la demande		9 jours	6,88 €/kg
POPA7	Longe avec os	A la demande		9 jours	6,88 €/kg
POPA8	Poitrine fraîche (tranchée / morceau)			9 jours	7,00 €/kg
POPA9	Rôti (filet / échine)	A la demande		9 jours	7,80 €/kg
PORC FERMIER BIO élevé en PLEIN AIR  Délai de commande : 15 jours					
POAB1	Chipolata			9 jours	14,38 €/kg
POAB2	Escalope			9 jours	14,31 €/kg
POAB3	Rôti (filet / échine)			9 jours	14,75 €/kg
POAB4	Sauté (épaule)			9 jours	13,88 €/kg

LE PORC NOIR DE BIGORRE



Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
POAOP1	Bardière sans couenne (sous vide)	3 kg		9 jours	3,55 €/kg
POAOP2	Plat de côte (coustous sous vide)	500 g		9 jours	7,09 €/kg
POAOP3	Côte à l'os détalonnée et manchonnée	260 / 280 g		9 jours	22,15 €/kg
POAOP4	Tournedos (2 à 3 cm épais.)	190 / 210 g		9 jours	25,70 €/kg

LA CHARCUTERIE SUD-OUEST Viande d'origine Occitanie et Nouvelle-Aquitaine.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
C01	Jambon cuit supérieur entier avec couenne sous vide (Porc Duroc)		2	60 jours	8,04 €/kg
C02	Jambon cuit supérieur entier avec couenne sous vide (Porc fermier)		2	60 jours	9,22 €/kg
C03	Fromage de tête entier sous vide (Porc Duroc)	2 kg	2	21 jours	11,14€/kg
C04	Terrine de campagne entière sous vide	3 kg	1	21 jours	7,76 €/kg
C05	Terrine aux cèpes sous vide	3 kg	1	21 jours	11,14 €/kg
C06	Andouille bigourdane sous vide	1 à 1,6 kg	1	21 jours	36,78 €/kg
C07	Boudin entier sous vide (Porc Duroc)	1,5 kg	3	21 jours	8,44 €/kg

LA CHARCUTERIE HAUTES-PYRENEES Viande issue d'animaux nés, élevés et abattus dans les Hautes-Pyrénées

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
PORC élevé en BATIMENT - TRANSFORME A LA FERME					<i>Délai de commande : 10 jours</i>
CHB15	Chorizo sec	300 g		60 jours	17,74 €/kg
CHB16	Jambon sec entier désossé en carré			120 jours	14,59 €/kg
CHB17	Saucisse sèche	100 g		20 jours	17,15 €/kg
CHB18	Saucisse sèche extra maigre	200 g		60 jours	17,74 €/kg
CHB19	Terrine de campagne	1,5 kg		45 jours	7,38 €/kg

PORC élevé en PLEIN AIR - TRANSFORME A LA FERME					
CHA20	Jambon sec entier désossé (séchage 2 ans)	9 kg		90 jours	17,76 €/kg
CHA21	Poitrine demi-sel non tranchée	>200 g		30 jours	11,25 €/kg
CHA22	Saucisson sec	>200 g		90 jours	5,38 €/pièce
CHA23	Terrine de campagne (délai 10 jours)	800 g		15 jours	11,00 €/kg

LA CHARCUTERIE PORC NOIR DE BIGORRE



Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
CHAOP1	Barquette 4 tranches de jambon	80 g	20	3 mois	8,38 €/pièce
CHAOP2	Boudin en conserve	1,6 kg	4	2 ans	22,50 €/pièce
CHAOP3	Demi jambon découenné dégraissé (sous vide)	2 kg	2	1 an	65,94 €/kg
CHAOP4	Jambon avec os et couenne (affin. 24 mois)	7 kg	4	1 an	35,85 €/kg
CHAOP5	Petits boudins à cuire (sous vide)	160 g x 2	10	21 jours	11,98 €/kg
CHAOP6	Terrine de campagne à trancher (sous vide)	3 kg	1	21 jours	12,50 €/kg
CHAOP7	Terrine en conserve	1,6 kg	4	2 ans	22,50 €/pièce

LA CHARCUTERIE PORC NOIR DE BIGORRE (suite)




Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
CHAOP8	Ventrière plate tranchée (sous vide)	100 g	20	90 jours	20,80 €/kg
CHAOP9	Ventrière plate portionnée en 4 morceaux (sous vide)	1,2 kg	4	1 an	16,31 €/kg
CHAOP10	Ventrière roulée, pancetta (sous vide)	2 kg	2	90 jours	21,50 €/kg

LA VOLAILLE SUD-OUEST *Viande d'origine Gers et Landes. Aliment 100% végétal.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
POULET élevé en BATIMENT					
VBP1	Poulet entier nu	1,1 / 1,2 / 1,5 kg	10	7 jours	3,38 €/kg
VBP2	Filets x 10 (sous vide)	120 / 140 g	4	10 jours	8,69 €/kg
VBP3	Filets x 10 (sous vide)	140 / 160 g	4	10 jours	8,69 €/kg
VBP4	Filets x 10 (sous vide)	160 / 180 g	4	10 jours	8,69 €/kg
VBP5	Suprême filet x 10 (sous vide)	160 / 200 g	4	10 jours	8,13 €/kg
VBP6	Emincé filet (sous vide)	1 kg	6	10 jours	9,06 €/kg
VBP7	Aiguillette (sous vide)	1 kg	6	10 jours	9,94 €/kg
VBP8	Bouchées (sous vide)	1 kg	6	8 jours	7,75 €/kg
VBP9	Cuisse déjointée x 10 (sous vide)	180 / 200 g	3	10 jours	3,69 €/kg
VBP10	Cuisse déjointée x 10 (sous vide)	200 / 220 g	3	10 jours	3,69 €/kg
VBP11	Cuisse déjointée x 10 (sous vide)	220 / 240 g	3	10 jours	3,69 €/kg
VBP12	Cuisse déjointée x 40 (vrac)	180 / 200 g	1	7 jours	3,63 €/kg
VBP13	Cuisse déjointée x 40 (vrac)	200 / 220 g	1	7 jours	3,63 €/kg
VBP14	Cuisse déjointée x 40 (vrac)	220 / 240 g	1	7 jours	3,63 €/kg
VBP15	Haut de cuisse déjointée x 20 (sous vide)	100 / 120 g	3	10 jours	3,56 €/pièce
VBP16	Haut de cuisse déjointée x 20 (sous vide)	120 / 140 g	3	10 jours	3,56 €/pièce
VBP17	Haut de cuisse déjointée x 20 (sous vide)	140 / 160 g	3	10 jours	3,56 €/pièce
VBP18	Haut de cuisse déjointée x 80 (vrac)	100 / 120 g	1	7 jours	3,50 €/kg
VBP19	Haut de cuisse déjointée x 80 (vrac)	120 / 140 g	1	7 jours	3,50 €/kg
VBP20	Haut de cuisse déjointée x 80 (vrac)	140 / 160 g	1	7 jours	3,50 €/kg
VBP21	Pilon x 20 (sous vide)	80 / 100 g	3	10 jours	3,88 €/kg
VBP22	Pilon x 20 (sous vide)	100 / 120 g	3	10 jours	3,88 €/kg
VBP23	Pilon x 80 (vrac)	80 / 100 g	1	7 jours	3,81 €/kg
VBP24	Pilon x 80 (vrac)	100 / 120 g	1	7 jours	3,81 €/kg

LA VOLAILLE SUD-OUEST (SUITE) Viande d'origine Occitanie et Nouvelle-Aquitaine

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
POULET élevé en BATIMENT (SUITE)					
VBP25	Manchon (vrac)	10 kg	1	7 jours	2,75 €/kg
VBP26	Foie (sous vide)	1 kg	6	10 jours	3,62 €/kg
VBP27	Foie en pot neutre	450 g	8	6 jours	3,12 €/kg
VBP28	Coeur (sous vide)	1 kg	6	10 jours	3,12 €/kg



POULET élevé en PLEIN AIR  origine Hautes-Pyrénées, Gers et Landes.					
VHP1	Poulet IGP Gers PAC nu	1,2 / 1,4 kg	4/6/8	8 jours	5,25 €/kg
VHP2	Poulet IGP Gers PAC nu	1,3 / 1,5 kg	4/6/8	8 jours	5,25 €/kg
VHP3	Poulet IGP Gers PAC nu	1,5 / 1,8 kg	4/6/8	8 jours	5,25 €/kg
VHP4	Poulet IGP Gers découpé en 4 ou 8	1,2 kg	6	7 jours	7,50 €/kg
VHP5	Poulet Sud-Ouest	1,2 / 1,4 / 1,6 kg	4/6/8	8 jours	5,06 €/kg
VHP6	Filet x 8 (sous vide)	1 kg	5	10 jours	14,38 €/kg
VHP7	Emincé (sous vide)	1 kg	6	10 jours	15,12 €/kg
VHP8	Cuisse x 10 (sous vide)	180 / 220 g	3	10 jours	6,62 €/kg
VHP9	Cuisse x 10 (sous vide)	220 / 250 g	3	10 jours	6,62 €/kg
VHP10	Cuisse x 20 (vrac)	180 / 220 g	1	7 jours	6,25 €/kg
VHP11	Cuisse x 20 (vrac)	220 / 250 g	1	7 jours	6,25 €/kg
VHP12	Haut de cuisse x 16 (sous vide)	100 / 150 g	3	10 jours	7,12€/kg
VHP13	Haut de cuisse x 16 (sous vide)	150 / 190 g	3	10 jours	7,12€/kg
VHP14	Pilon x 16 (sous vide)	80 / 100 g	3	10 jours	7,12€/kg
VHP15	Pilon x 16 (sous vide)	100 / 130 g	3	10 jours	7,12€/kg
VHP16	Pilon x 80 (vrac)	10 kg	1	7 jours	6,87 €/kg
VHP17	Sot l'y laisse (sous vide)	1 kg	3	10 jours	10,62 €/kg
VHP18	Aile (caisse sous atm.)	1,5 kg	4	10 jours	3,25€/kg
VHP19	Escalope x 64	180 g	1	10 jours	15,54€/kg

POULET BIO élevé en PLEIN AIR  Délai de commande : 15 jours					
VHPAB1	Poulet entier PAC nu	1,4 / 1,6 / 2 / >2 kg	4 / 8	8 jours	8,57 €/kg
VHPAB2	Cuisse	250 g	30	10 jours	10,00 €/kg
VHPAB3	Pilon (commande équilibrée)	100 / 120 g	30	10 jours	10,00 €/kg
VHPAB4	Haut de cuisse (commande équilibrée)	140 / 160 g	30	10 jours	10,00 €/kg
VHPAB5	Escalope	180 g	64	10 jours	26,00 €/kg

LA VOLAILLE SUD-OUEST (SUITE) Viande d'origine Occitanie et Nouvelle-Aquitaine

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
PINTADE élevée en BATIMENT					
VBPI1	Entière standard nue	1,2 / 1,3 / 1,4 kg	8	7 jours	5,00 €/kg
VBPI2	Cuisse x 4 (sous vide)	190 g	6	12 jours	7,75 €/kg
VBPI3	Suprême x 6 (sous vide)		6	12 jours	11,25 €/kg

PINTADE élevée en PLEIN AIR					
VBPI4	Entière standard nue	1,3 / 1,5 kg	4/6/8	7 jours	7,00 €/kg
VBPI5	Suprême x 6 (sous vide)		3	9 jours	13,38 €/kg
VBPI6	Cuisse x 4 (sous vide)	200 g	3	9 jours	9,62 €/kg

CANARD élevé en PLEIN AIR Elevé Gers, gavé et transformé Hautes-Pyrénées					
CAN1	Magret frais x 1 (sous vide)	380 / 430 g	8	14 jours	15,60 €/kg
CAN2	Cuisse confite x 8 (sous vide)		1	3 mois	23,20 €/pièce
CAN3	Foie gras mi-cuit ballotin	250 g	1	3 mois	52,50€/kg
CAN4	Foie gras mi-cuit ballotin	400 g	1	3 mois	51,25€/pièce
CAN5	Foie gras frais x 1 (sous vide)			7 jours	37,00 €/pièce
CAN6	Rillettes vrac	3 kg		30 jours	16,25 €/kg
CAN7	Sauté sans os avec peau 2,5 kg (sous vide) 	50 / 80 g	6	16 jours	8,06 €/kg
CAN8	Aiguillette (sous vide) 	300 g	10	12 jours	14,12 €/kg

AUTRES VOLAILLES Prioritairement d'origine Sud-Ouest, à défaut origine France					
AVOA1	Canette entière PAC	1,6 kg	3	6 jours	6,06 €/kg
AVOA2	Cuisse de canette x 30 (vrac)	180 g	1	9 jours	6,81 €/kg
AVOA3	Filet canette x 2 (sous vide)	160 / 200 g	15	11 jours	14,00 €/kg
AVOA4	Poule entière PAC nue	1,2 kg	6	7 jours	2,87 €/kg
AVOA5	Coquelet jaune PAC nu	550 / 650 g	10	6 jours	6,62 €/kg
AVOA6	Cordon bleu filet poulet neutre x 12 (sous atm.)	125 g	4	21 jours	6,87 €/kg
AVOA7	Brochette dinde pure viande vrac x 40	130 g	1	5 jours	8,12 €/kg
AVOA8	Escalope de dinde standard 1,1 kg (sous vide)	120 g	5	8 jours	9,00 €/kg
AVOA9	Filet de dinde standard (sous vide)	1 kg	5	8 jours	8,50 €/kg
AVOA10	Rôti filet dinde sans barde (sous vide)	2 kg	3	8 jours	9,44 €/kg
AVOA11	Sauté dinde sans os (sous vide)	1 kg	5	8 jours	6,19 €/kg

LA VOLAILLE NOIRE D'ASTARAC BIGORRE PLEIN AIR

Viande d'origine Hautes-Pyrénées et Gers.



Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
VAST1	Chapon effilé plumage à sec	< 2,5 kg	3	28 jours	15,63 €/kg
VAST2	Poularde effilée	< 1,9 kg	4	9 jours	13,13 €/kg
VAST3	Poule au pot effilée	< 1,7 kg	4	9 jours	13,13 €/kg
VAST4	Poule au pot PAC	< 1,5 kg	4	9 jours	13,13 €/kg
VAST5	Poulet effilé	< 2,5 kg	4	9 jours	11,88 €/kg
VAST6	Poulet PAC	< 2 kg	4	9 jours	11,88 €/kg
VAST7	Poulette effilée	< 1,7 kg	4	9 jours	13,13 €/kg
VAST8	Poulette PAC	< 1,5 kg	4	9 jours	13,13 €/kg

LE LAPIN *Viande prioritairement d'origine Occitanie et Nouvelle-Aquitaine ou à défaut d'origine France.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
AUTRES VOLAILLES (SUITE)					
AVO1	Lapin entier	1,3 kg	4	6 jours	8,00 €/kg
AVO2	Cuisse standard x6 (sous atm.)	1,25 kg	2 / 4	8 jours	13,37 €/kg
AVO3	Rable standard x4 (sous atm.)	1,25 kg	2 / 4	8 jours	12,06 €/kg



LES POISSONS


LE POISSON *Le poisson proposé est élevé et transformé des les Hautes-Pyrénées.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
TR01	Oeufs de truite	pot 80 g	16	6 mois	5,50 €/pièce
TR02	Filet de truite fumé	plaque 400 g	10	20 jours	31,58 €/kg
TR03	Truite vidée (sous vide)	180 g	2	7 jours	7,55 €/kg
TR04	Grosse truite vidée (sous vide)	1 à 3 kg	1	7 jours	7,99 €/kg
TR05	Filet truite (sous vide)	150 g	2	7 jours	11,63 €/kg
TR06	Pavé truite (sous vide)	150 g	2	7 jours	13,75 €/kg

LES PRODUITS LAITIERS


LE FROMAGE FERMIER

Les fromages proposés sont issus de lait produit et transformé dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
FRF1	Brebis tomlette	700 g		30 jours	18,05 €/kg
FRF2	Brebis tomme	2,5 kg		30 jours	17,80 €/kg
FRF3	Brebis bûche	2,5 kg		30 jours	17,80 €/kg
FRF4	Brebis tomme	4,5 kg		30 jours	17,80 €/kg
FRF5	Vache tomlette	300 g		30 jours	11,54 €/kg
FRF6	Vache tomlette	700 g		30 jours	11,41 €/kg
FRF7	Vache tomme	2,5 kg		30 jours	11,29 €/kg
FRF8	Vache bûche	2,5 kg		30 jours	11,29 €/kg
FRF9	Vache tomme	4,5 kg		30 jours	11,29 €/kg
FRF10	Mixte vache / brebis tomlette	700 g		30 jours	14,16 €/kg
FRF11	Mixte vache / brebis tomme	2,5 kg		30 jours	14,04 €/kg
FRF12	Mixte vache / brebis bûche	2,5 kg		30 jours	14,04 €/kg
FRF13	Mixte vache / brebis tomme	4,5 kg		30 jours	14,04 €/kg
FRF14	Brique de chèvre	250 g		10 jours	3,00 €/pièce
FRF15	Crottin de chèvre	220 g		10 jours	2,50 €/pièce
FROMAGE FERMIER BIO 					
FFAB1	Tomme vache	3,5 kg		20 jours	16,41 €/kg

PRODUITS LAITIERS FERMIERES

Produits laitiers issus de lait produit et transformé à la ferme dans les Hautes-Pyrénées, Gers et Pyrénées Atlantiques.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
LAIT					
LAP1	Lait pasteurisé demi-écrémé 	1 l	6	70 jours	1,02 €/l
LAP2	Lait pasteurisé demi-écrémé	5 l		10 jours	0,73 €/l
LAP3	Lait pasteurisé entier	1 l		8 jours	1,14 €/l
LAP4	Lait pasteurisé entier	5 l		10 jours	0,75 €/l


PRODUITS LAITIERS FERMIERS (suite)

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
CREME FRAICHE					
LAC1	Crème fraîche liquide pasteurisée (38% MG)	5 l		10 jours	3,50 €/l
LAC2	Crème fraîche liquide pasteurisée (32% MG)	3 l		15 jours	4,00 €/l
LAC3	Crème fraîche épaisse pasteurisée (38% MG)	5 l		25 jours	4,06 €/l
LAC4	Crème fraîche épaisse pasteurisée (32% MG)	25 cl	6	24 jours	1,30 €/pièce

BEURRE <i>moulé à la main</i>					
BE1	Beurre pasteurisé doux (82% MG)	2,5 kg	1	28 jours	8,86 €/kg
BE2	Beurre pasteurisé doux (82% MG)	250 g	6	28 jours	2,25 €/pièce


FAISSELLE					
FRFP1	Faisselle lait pasteurisé entier	125 g	12 pots	14 jours	0,53 €/pièce
FRFP2	Faisselle lait pasteurisé entier	1 kg		14 jours	4,56 €/kg

FROMAGE BLANC					
FRFP3	Fromage blanc battu lait pasteurisé entier	3 kg		14 jours	4,19 €/kg
FRFP4	Fromage blanc battu lait pasteurisé entier	5 kg		14 jours	3,75 €/kg
FRFP5	Fromage blanc battu lait pasteurisé demi-écrémé	5 kg		14 jours	3,13 €/kg
FRFP6	Fromage blanc battu 0% MG lait pasteurisé entier	5 kg		14 jours	3,00 €/kg
FRFP7	Fromage blanc aromatisé vanille	125 g	12 pots	21 jours	0,63 €/pièce
FRFP8	Fromage blanc aromatisé lait pasteurisé entier (fraise, vanille)	5 kg		14 jours	4,13 €/kg
FRFP9	Fromage blanc sur lit de fruits (myrtille, fraise, pêche, châtaigne, kiwi)	125 g	12 pots	21 jours	0,53 €/pièce


FROMAGE BLANC BIO  Délai de commande : 15 jours					
LAAB1	Fromage frais nature battu	5 kg		10 jours	3,89 €/kg
LAAB2	Fromage frais sucré battu	5 kg		10 jours	4,05 €/kg
LAAB3	Fromage frais aux fruits battu	5 kg		10 jours	4,25€

YAOURT					
LAP5	Yaourt nature	125 g	24	21 jours	0,28 €/pièce
LAP6	Yaourt nature	5 kg		28 jours	2,50 €/kg
LAP7	Yaourt nature sucré	125 g	24	21 jours	0,29 €/pièce

PRODUITS LAITIERS FERMIERS (suite)

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
YAOURT (suite)					
LAP8	Yaourt arôme naturel vanille	125 g	24	21 jours	0,33 €/pièce
LAP9	Yaourt arôme naturel <i>(fraise, pêche, citron, noix de coco, mangue-passion)</i>	125 g		21 jours	0,44 €/pièce
LAP10	Yaourt arôme naturel <i>(vanille, citron, noix de coco, mangue-passion)</i>	5 kg		28 jours	2,75 €/kg
LAP11	Yaourt aux morceaux de fruits <i>(fraise, myrtille, cerise, framboise, abricot, poire, ananas)</i>	125 g	24	21 jours	0,37 €/pièce
LAP12	Yaourt aux morceaux de fruits <i>(fraise, myrtille, cerise, framboise, abricot, poire)</i>	5 kg		28 jours	2,75 €/kg
LAP13	Yaourt brassé nature	5 kg		21 jours	4,38 €/kg
LAP14	Yaourt brassé sucré	5 kg		21 jours	4,38 €/kg
LAP15	Yaourt brassé aromatisé citron	5 kg		21 jours	4,75 €/kg
LAP16	Yaourt brassé aromatisé vanille	5 kg		21 jours	5,00 €/kg
LAP17	Yaourt brassé aux morceaux de fruits <i>(Myrtille, abricot, fraise, ananas, cerise)</i>	5 kg		21 jours	5,00 €/kg
YAOURT BIO  Délai de commande : 15 jours					
LAAB4	Yaourt nature	125 g	24	21 jours	0,30 €/pièce
LAAB5	Yaourt nature	115 g	24	30 jours	0,32 €/pièce
LAAB6	Yaourt nature	5 kg		21 jours	2,31 €/kg
LAAB7	Yaourt sucré (sucre de canne)	125 g	24	21 jours	0,34 €/pièce
LAAB8	Yaourt sucré (sucre de canne)	5 kg		21 jours	2,40 €/kg
LAAB9	Yaourt aromatisé <i>(fraise, citron, framboise, vanille)</i>	125 g	24	21 jours	0,38 €/pièce
LAAB10	Yaourt vanille	115 g	24	30 jours	0,37 €/pièce
LAAB11	Yaourt brassé sur lit de confiture <i>(fraise, myrtille, framboise)</i>	125 g	24	21 jours	0,44 €/pièce
LAAB12	Yaourt brassé aux fruits	5 kg		21 jours	3,31 €/kg


PRODUITS LAITIERS FERMIERS (suite)

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
CREMES DESSERTS					
LAP18	Crème dessert chocolat	125 g		28 jours	0,63 €/unité
LAP19	Crème dessert chocolat	125 g	24	28 jours	0,40 €/pièce
CREMES DESSERTS BIO 					
					<i>Délai de commande : 15 jours</i>
LAAB13	Crème dessert chocolat / vanille / café	100 g	24	21 jours	0,40 €/pièce
LAAB14	Crème dessert chocolat / vanille / café	5 kg		21 jours	3,31 €/kg



LES OEUFS

LES OEUFS *Les oeufs proposés sont pondus dans les Pyrénées Atlantiques.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
OE1	Oeuf plein air (vrac)	Très gros	120 / 200	24 jours	0,21 €/pièce
OE2	Oeuf plein air (vrac)	Gros	360	24 jours	0,19 €/pièce
OE3	Oeuf plein air (vrac)	Gros	180	24 jours	0,20 €/pièce
OE4	Oeuf plein air (vrac)	Gros	90	24 jours	0,21 €/pièce
OE5	Oeuf plein air (vrac)	Moyen	360	24 jours	0,18 €/pièce
OE6	Oeuf plein air (vrac)	Moyen	180	24 jours	0,19 €/pièce
OE7	Oeuf plein air (vrac)	Moyen	90	24 jours	0,20 €/pièce
OEUFs BIO 					
					<i>Délai de commande : 15 jours</i>
OEAB1	Oeuf plein air (vrac)	Gros	90 / 180 / 360	24 jours	0,32 €/pièce
OEAB2	Oeuf plein air (vrac)	Moyen	90 / 180 / 360	24 jours	0,31 €/pièce



LES LEGUMES

LES LEGUMES BRUTS Les légumes proposés viennent en priorité des Hautes-Pyrénées. A défaut, ils sont issus des maraîchers du Sud-Ouest. **Tarifs sur mercuriale hebdomadaire.**


Dénomination	Période dispo.	Colis	Prix vente HT
Asperge blanche / verte	Avril à juin	Cageot	Variable
Aubergine	Juin à octobre	Cageot	Variable
Betterave	Juillet à septembre	Cageot	Variable
Blette	Avril à octobre	Cageot	Variable
Brocolis d'automne	Octobre, novembre	Cageot	Variable
Butternut	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Carotte	Octobre à janvier	Cageot	Variable
Champignon	Toute l'année	Cageot	Variable
Chou-fleur	Octobre, novembre	Cageot	Variable
Chou frisé vert	Novembre à mars	Cageot	Variable
Chou rouge	Octobre à mars	Cageot	Variable
Céleri branche	Septembre, décembre	Cageot	Variable
Céleri rave	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Citrouille	Octobre à mars	Cageot	Variable
Concombre	Mai à août	Cageot	Variable
Courgette	Juin à octobre	Cageot	Variable
Epinard	Octobre à juin	Cageot	Variable
Haricot grain frais en gousse	Eté	Cageot	Variable
Haricot verté équeuté	Juillet à septembre	Cageot	Variable
Navet	Novembre à mars	Cageot	Variable
Oignon de Trébons		Cageot	Variable
Oignon jaune	Septembre à mars	Cageot	Variable
Panais	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Poireau	Octobre à mars	Cageot	Variable
Poivron vert et rouge	Juillet à octobre	Cageot	Variable
Pomme de terre chair farineuse (frite, purée, soupe)	Toute l'année	10 kg	Variable
Pomme de terre chair ferme (vapeur, salade)	Septembre à mars	10 kg	Variable
Pomme de terre chair intermédiaire (gratin, soupe, rissolé)	Septembre à mars	10 kg	Variable
Potimarron	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Radis rose	Avril à octobre	Cageot	Variable

LES LEGUMES BRUTS (suite)

Dénomination	Période dispo.	Colis	Prix vente HT
Radis noir	Novembre à mars	Cageot	Variable
Salade batavia blonde	Toute l'année	Cageot	Variable
Salade feuille de chêne	Toute l'année	Cageot	Variable
Tomate	Juin à octobre	Cageot	Variable
LEGUMES BRUTS BIO 			<i>Délai de commande : 15 jours</i>
Aubergine	Juin à octobre	Cageot	Variable
Betterave	Juillet à septembre	Cageot	Variable
Carotte	Octobre à janvier	Cageot	Variable
Champignon	Toute l'année	Cageot	Variable
Chou chinois	Mai à février	Cageot	Variable
Chou-fleur	Octobre à novembre	Cageot	Variable
Chou lisse	Octobre à mars	Cageot	Variable
Chou rave	Mars à novembre	Cageot	Variable
Chou vert	Octobre à mars	Cageot	Variable
Céleri branche	Septembre à décembre	Cageot	Variable
Céleri rave	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Concombre	Mai à août	Cageot	Variable
Courgette	Juin à octobre	Cageot	Variable
Courge butternut	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Epinard	Octobre à juin	Cageot	Variable
Navet	Novembre à mars	Cageot	Variable
Oignon	Septembre à mars	Cageot	Variable
Panais	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Poireau	Octobre à mars	Cageot	Variable
Poivron rouge et vert	Juillet à octobre	Cageot	Variable
Pomme de terre	Septembre à mars	10 et 25 kg	Variable
Potimarron	Octobre à décembre	Cageot	Variable
Radis noir	Novembre à mars	Cageot	Variable
Radis rose	Avril à octobre	Cageot	Variable
Salade batavia	Toute l'année	Cageot	Variable
Tomate	Juin à octobre	Cageot	Variable

LES LEGUMES TRANSFORMES

Les légumes proposés viennent en priorité des Hautes-Pyrénées. A défaut, ils sont issus des maraîchers du Sud-Ouest.
Tarifs sur mercuriale hebdomadaire.

Dénomination	Période dispo.	Colis	Prix vente HT
Nous vous proposerons très prochainement (septembre 2019) une gamme de légumes transformés.			
LEGUMES TRANSFORMES BIO 		<i>Délai de commande : 15 jours</i>	
Nous vous proposerons très prochainement (septembre 2019) une gamme de légumes transformés BIO.			

LES FRUITS FRAIS

LES FRUITS FRAIS Les fruits frais proviennent en priorité des Hautes-Pyrénées. A défaut, ils sont issus des producteurs du Sud-Ouest. **Tarifs sur mercuriale hebdomadaire.**

Référence	Dénomination	Calibrage	Période dispo.	Prix vente HT
FR1	Cerise		Juin à juillet	Variable
FR2	Figue		Août à octobre	Variable
FR3	Fraise		Mai à juillet	Variable
FR4	Kiwi		Décembre à avril	Variable
FR5	Melon		Juin à septembre	Variable
FR6	Nectarine jaune / blanche	26 fruits calibre B	Juin à septembre	Variable
FR7	Pêche jaune / blanche	26 fruits calibre B	Juin à septembre	Variable
FR8	Poire <i>(Williams, Conférence, Doyenne de Comice)</i>		Septembre à mars	Variable
FR9	Pomme Golden	65 - 70	Septembre à avril	Variable
FR10	Pomme <i>(Gala, Reine, Bretonne, Florina, Jeromine...)</i>	70 et plus	Septembre à avril	Variable
FR11	Prune <i>(Reine Claude, d'Ente)</i>		Juin à août	Variable
FR12	Raisin <i>(Chasselat)</i>		Septembre, octobre	Variable

FRUITS FAIS BIO

Délai de commande : 15 jours

FRAB1	Abricot		Juin à août	Variable
FRAB2	Clémentine		Novembre à février	Variable
FRAB3	Fraise		Avril à juin	Variable
FRAB4	Kiwi		Décembre à avril	Variable
FRAB5	Pêche		Juin à août	Variable
FRAB6	Poires		Septembre, octobre	Variable
FRAB7	Pommes		Septembre à mars	Variable
FRAB8	Prune		Août à octobre	Variable
FRAB9	Raisin		Août à octobre	Variable

LA PATISSERIE

LES GATEAUX *Pâtisseries élaborées à partir de produits des Hautes-Pyrénées et du Gers.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
PAT1	Fondant au chocolat	6 / 7 parts	1	5 jours	9,00 €/pièce
PAT2	Fondant au citron	10 parts	1	5 jours	6,75 €/pièce
PAT3	Miasson	15 parts	1	5 jours	13,50 €/pièce
PAT4	Pain d'épices	12 parts	1	5 jours	7,87 €/pièce
PAT5	Tourte au Pacherenc du Vic Bilh	12 parts	1	5 jours	11,25 €/pièce
PAT6	Tourte à l'orange ou à l'anis	12 parts	1	5 jours	11,25 €/pièce
PAT7	Plaque tarte (<i>pommes, pommes / fruits rouges, crumble aux pommes, brownie</i>)	22 parts	1	5 jours	28,00 €/pièce

LES MIGNARDISES *Pâtisseries élaborées à partir de produits des Hautes-Pyrénées et du Gers.*


Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
PAT8	Financier framboise			5 jours	0,45 €/pièce
PAT9	Pasteis de Nata			5 jours	0,45 €/pièce
PAT10	Tartelette chocolat			5 jours	0,45 €/pièce
PAT11	Fondant citron			5 jours	0,45 €/pièce
PAT12	Mini tourte au Pacherenc du Vic Bilh			5 jours	0,45 €/pièce
PAT13	Cannelé			5 jours	0,45 €/pièce
PAT14	Fondant chocolat noix			5 jours	0,45 €/pièce
PAT15	Cookies x 8			15 jours	4,48 €/pièce
PAT16	Biscuit sablé au sarrasin x 110	1 kg		15 jours	24,00 €/pièce

LES COMPOTES *Préparation à base de fruits transformés dans les Hautes-Pyrénées à la ferme.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
COF1	Velouté pomme nature	125 g	24	90 jours	0,32 €/pièce
COF2	Velouté pomme cannelle	125 g	24	90 jours	0,35 €/pièce
COF4	Velouté pomme vanille ou fleur d'oranger	125 g	24	90 jours	0,35 €/pièce
COF3	Velouté pomme châtaigne ou pruneau	125 g	24	90 jours	0,41 €/pièce
COF5	Velouté pomme fruits rouges	125 g	24	90 jours	0,41 €/pièce
COF6	Velouté pomme myrtille cassis	125 g	24	90 jours	0,42 €/pièce

L'ÉPICERIE

LES PÂTES ET LEGUMES SECS Matières premières produites et transformées dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
EP01	Pâtes Coquillettes ou Fusili farine de blé (vrac)	10 kg		6 mois	4,75 €/kg
EP02	Pâtes Coquillettes ou Fusili farine de blé	500 g	4	6 mois	2,90 €/pièce
EP03	Haricots Tarbais secs 	5 kg		18 mois	10,90 €/kg

LES PÂTES ET LEGUMES SECS BIO Délai de commande : 15 jours

EPAB1	Pâtes Coquillettes, Macaroni ou Fusili au blé Poulard d'Auvergne (vrac)	10 kg		18 mois	4,90 €/kg
EPAB2	Lentilles vertes	5 kg		4 mois	4,88 €/kg
EPAB3	Pois chiches	5 kg		4 mois	4,88 €/kg

LA FARINE Farine produite et transformée dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
EP04	Farine de blé	10 kg		6 mois	1,37 €/kg
EP05	Farine de sarrasin	5 kg		6 mois	2,50 €/kg

L'HUILE Huile produite et transformée dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT

L'HUILE BIO Délai de commande : 15 jours

EPAB4	Huile de colza	5 l		12 mois	5,31 €/l
EPAB5	Huile de tournesol	5 l		12 mois	4,50 €/l

LE MIEL ET LA CONFITURE Miel et confiture produits et transformés dans les Hautes-Pyrénées.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
EP06	Miel d'accacia	500 g	6 / 12	2 ans	6,75 €/pièce
EP07	Miel de bourdaine	500 g	6 / 12	2 ans	5,75 €/pièce
EP08	Miel de bourdaine ou miel montagne (châtaignier et tilleul)	5 kg		6 mois	11,25 €/kg

Confiture prochainement au catalogue





LES CONSERVES ET PLATS CUISINES Origine Hautes-Pyrénées et Sud-Ouest.

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
CANARD <i>élevé dans le Gers, gavé à la ferme dans les Hautes-Pyrénées au maïs grain entier</i>					
EP09	Foie gras entier	130 g	6	12 mois	8,60 €/pièce
EP10	Foie gras entier	180 g	6	12 mois	10,62 €/pièce
EP11	Foie gras entier	320 g	6	12 mois	16,50 €/pièce
EP12	Pâté au foie de canard	180 g	12	12 mois	3,62 €/pièce
EP13	Rillettes	180 g	6	12 mois	3,00 €/pièce
EP14	Gésier confit	350 g	12	10 mois	5,12 €/pièce
EP15	Cuisse confite x 2		6	6 mois	7,40 €/pièce
EP16	Cuisse confite x 10	5 / 1	2	3 ans	31,25 €/pièce
EP17	Manchon confit x 25	5 / 1	2	3 ans	24,87 €/pièce
EP18	Graisse	5 / 1	2	3 ans	17,81 €/pièce


PORC <i>Sud-Ouest</i>					
EP19	Pâté campagne	110 g	50		1,75 €/pièce
EP20	Terrine de porc gascon (20 parts)	900 g	6		9,60 €/pièce
EP21	Pâté aux cèpes	110 g	50		2,18 €/pièce
EP22	Terrine de pied de cochon	350 g	18		4,45 €/pièce
EP23	Fromage de tête	350 g	18		4,50 €/pièce

ACCOMPAGNEMENT <i>Sud-Ouest</i>					
EP24	Pipérade	750 g	6		6,00 €/pièce
EP25	Pipérade (20 parts)	4,2 kg	2		22,38 €/pièce
EP26	Haricots tarbais	700 g	6		6,32 €/pièce
EP27	Haricots tarbais	2 kg	6		16,77 €/pièce
EP28	Haricots tarbais	3,8 kg	3		27,91 €/pièce
EP29	Haricots cuisinés (18 parts)	5 / 1	2		21,26 €/pièce
EP30	Bolognaise	750 g	6		8,00 €/pièce
EP31	Préparation couscous avec maigre de mouton, carottes, navets, courgettes, potiron, pois chiches (12 parts)	5 / 1	2		28,00 €/pièce
EP32	Champignon de Madiran persillade	180 g	12		3,37 €/pièce
EP33	Champignon de Madiran piment d'Espelette	180 g	12		3,45 €/pièce

LES CONSERVES ET PLATS CUISINES (suite)

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
VIANDES <i>Sud-Ouest</i>					
EP34	Axoa de veau	700 g	6		10,00 €/pièce
EP35	Axoa de veau (17 parts)	5 / 1	2		39,94 €/pièce
EP36	Saucisse de porc confite x 25	5 / 1	2		28,12 €/pièce
EP37	Daube de boeuf (17 parts)	5 / 1	2		36,90 €/pièce
EP38	Cassoulet	700 g	6		8,21 €/pièce
EP39	Cassoulet aux haricots Tarbais (8 parts)	5 / 1	2	3 ans	32,80 €/pièce
EP40	Confit de poulet 	700 g	6	2 ans	16,59 €/pièce
EP41	Coq au vin 	750 g	6	2 ans	16,59 €/pièce
EP42	Poulet en gelée 	180 g	12	2 ans	8,65 €/pièce
EP43	Rillettes 	180 g	12	2 ans	5,93 €/pièce

LES BOISSONS *Fruits produits et transformés dans les Hautes-Pyrénées.*

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	DLC	Prix vente HT
EP44	Jus de pomme	1 l	6	12 mois	3,31 €/pièce
EP45	Jus de raisin	1 l	6	12 mois	3,13 €/pièce
EP46	Nectar de pêche	1 l	6	12 mois	3,31 €/pièce
EP47	Nectar de poire	1 l	6	12 mois	3,31 €/pièce
EP48	Pétillant de pomme	0,75 l	6	12 mois	3,31 €/pièce
BOISSON BIO 					
EPAB6	Jus de raisin	1 l	6	12 mois	3,23 €/pièce

Référence	Dénomination	Calibrage	Colis	Prix vente HT
VIN ROUGE				
EP49	AOC - AOP Madiran «Vieille Vigne» 2015 <i>Domaine De Benguerats</i>	0,75 l	6	5,31 €/pièce
EP50	AOC - AOP Madiran 2014 / 2015 <i>Château Perron</i>	0,75 l	6	12,00 €/pièce
EP51	AOC - AOP Madiran 2014 / 2015 <i>Château Perron</i>	1,5 l	6	22,50 €/pièce
EP52	Plaisir de Bigorre Rouge Les Pyrénéales	0,75 l	6	4,47 €/pièce
EP53	AOC - AOP Madiran 2011 <i>Domaine Pichard</i>	0,75 l	6	13,55 €/pièce
EP54	Bigorre Rouge 2015 <i>Clos Fardet</i>	0,5 l	6	4,00 €/pièce
EP55	Bigorre Rouge 2015 <i>Clos Fardet</i>	0,75 l	6	6,50 €/pièce
EP56	Madiran «Clos Fardet» Tannat Vieilles Vignes 2017	0,75 l	6	12,00 €/pièce
EP57	Madiran «Clot et Fardet» 2013	0,5 l	6	3,00 €/pièce
VIN ROSE				
EP58	Bigorre rosé doux «R'osé le Tannat» 2016 <i>Clos Fardet</i>	0,75 l	6	6,50 €/pièce
VIN BLANC				
EP59	Pacherenc du Vic Bilh 2014 / 2015 / 2016 <i>Château Perron</i>	0,5 l	6	9,00 €/pièce
EP60	Pacherenc du Vic Bilh 2014 / 2015 / 2016 <i>Château Perron</i>	0,75 l	6	12,00 €/pièce
VIN BIO 				
EPAB7	AOC - AOP Madiran BIO 2015	0,75 l	6	12,50 €/pièce
EPAB8	AOC - AOP Pacherenc doux BIO 2016	0,50 l	6	12,50 €/pièce
EPAB9	AOC - AOP Pacherenc sec BIO 2017	0,75 l	6	11,45 €/pièce

Le de la SCIC MANGEONS Ha·Py!

Régulièrement, la coopérative Mangeons Ha-Py vous présente des offres sur des produits locaux et vous propose la mise en place d'ateliers de dégustation.

Cette prestation OFFERTE comprend :

- la mise en avant d'un produit lors du repas.
- la présence du producteur et d'un animateur lors du service.
- un temps d'échange avec vos clients sur l'élevage/la culture et la fabrication du produit.
- la distribution d'un support pédagogique.
- un point presse permettant de faire connaître les actions de la SCIC.

Pour assurer cet événement, nous sommes accompagné par des partenaires tels que l'association «Nos fermes Bio des Hautes-Pyrénées», l'association «Jardins et vergers de Bigorre», la Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées et bien d'autres encore.



Et pour mieux savourer nos vins



...

... la SCIC MANGEONS Ha·Py!
vous propose ses verres à vin
estampillés «HaPy Saveurs».



3 € HT
pièce

Renseignements et
commandes par téléphone
au 06 14 99 33 36
ou par mail à
mangeonshapy65@gmail.com

Visuel non contractuel



Bientôt, la SCIC MANGEONS Ha·Py!
Vous proposera des Paniers Gourmands
à offrir ou simplement pour vous
FAIRE PLAISIR !



Chemin de la Palette
65700 Maubourguet
06 14 99 33 36
mangeonshapy65@gmail.com

**Mangeons HaPy, votre partenaire Haut-Pyrénéen
pour vous approvisionner en produits locaux**