



Où nous rencontrer



Toute l'année

- Mercredi matin** 📍 Marché de Bayonne
Place des Gascons
- Jeudi matin** 📍 Marché d'Anglet
Esplanade de Quintau
- Vendredi matin** 📍 Marché de St Palais
- Samedi matin** 📍 Marché d'Orthez

Et vente directe à la ferme

Mardi 📍 15:00 à 18:30
Jeudi 📍 15:00 à 18:30



*Nous savons ce qu'il mange...
...vous savez d'où il vient !*

Ferme Tocoua
1450, route d'Obilozaharre • Maison Kurutzeharria
64120 Beyrie-sur-Joyeuse

contact@ferme-tocoua.com

05 59 65 75 05

Impression : biocho - Ne pas jeter sur la voie publique / lunnara ez bota



Producteur à Beyrie-sur-Joyeuse
PAYS BASQUE

Éleveurs de porcs à Beyrie-sur-Joyeuse au Pays Basque, nous sommes heureux de vous faire découvrir notre gamme de charcuteries, conserves et viandes fraîches que nous préparons à la ferme.

Tous nos produits sont élaborés à partir d'animaux élevés chez nous avec un aliment sans OGM fabriqué à la ferme à base de céréales de l'exploitation.

Pour vous garantir une qualité de viande exceptionnelle, et le goût du porc de ferme, nous les engraissons plus longtemps.

**Merci de
votre confiance
et régalez-vous !**



www.ferme-tocoua.com

Notre gamme au détail

Les conserves maison

Prix à l'unité

3,00 €	Pâté de campagne 190g	9,80 €	Saucisses confites 650 g
3,20 €	Pâté piquant au piment d'Espelette 190g	15,70 €	Longe confite 800g
3,00 €	Boudin 190g	8,70 €	Longe confite 400g
3,40 €	Hure 190g	18,70 €	Axoa de veau 800g
3,20 €	Rillettes 190g	10,50 €	Axoa de veau 400g
3,40 €	Jambonneau 190g	14,70 €	Axoa de porc 800g
		8,50 €	Axoa de porc 400g

Les salaisons

Prix au Kg

27,40 €/kg	Saucisson sec env.280 g	15,50 €/kg	Jambon à l'os
24,70 €/kg	Saucisse sèche env.250 g	20,20 €/kg	Jambon désossé env.7,5kg
24,70 €/kg	Chorizo env.250 g	32,30 €/kg	Jambon tranché sous vide
25,90 €/kg	Chorizo au piment d'Espelette env.220g	24,60 €/kg	1/4 de jambon env.1,5kg
11,50 €/kg	Ventrière plate morceau	22,30 €/kg	1/2 jambon env 4kg
16,70 €/kg	Ventrière tranchée sous vide	27,70 €/kg	1/2 jambon tranché

Les produits frais / cuits au détail

Prix au Kg

11,10 €/kg	Côtes de porc	19,60 €/kg	Saucisses confites sous vide
16,35 €/kg	Grillades	18,90 €/kg	Longe confite morceau
13,40 €/kg	Rôti de Porc	21,00 €/kg	Longe confite tranchée
10,80 €/kg	Saucisses fraîches	10,70 €/kg	Boudin
11,80 €/kg	Chipolatas	7,20 €/kg	Pieds cuits
8,80 €/kg	Plats de côtes (coustons)	20,50 €/kg	Jambon blanc maison tranché sous vide
17,00 €/kg	Filet mignon		

Nos caissettes de produits frais

ÉCONOMIE 15%

98,00 € l'unité

Caissette 10kg

3 kg de rôti
+ 3 kg de côtes
+ 3 kg de saucisses
+ 1 kg de boudin

ÉCONOMIE 12%

51,00 € l'unité

Caissette 5kg

1,5 kg de rôti
+ 1,5 kg de côtes
+ 1,5 kg de saucisses
+ 0,5 kg de boudin

ÉCONOMIE 10%

34,50 € l'unité

Caissette 3kg

900 g de rôti
+ 1kg de côtes
+ 0,6 kg de saucisses
+ 0,5 kg de boudin

Caissette à composer vous-même: 10kg ou plus

ÉCONOMIE
10%

Choisissez les produits que vous souhaitez
en indiquant les quantités pour un total d'au moins 10 kg.

9,99 €/kg	Côtes de porc	17,01 €/kg	Longe confite sous vide
12,06 €/kg	Rôti de Porc	17,64 €/kg	Saucisses confites sous vide
9,72 €/kg	Saucisses fraîches	9,63 €/kg	Boudin
7,92 €/kg	Plats de côtes (coustons)		

Pour 10kg ou + : **5% supplémentaire** pour les produits en vrac

La viande fraîche est emballée sous-vide,
pesée et étiquetée.

Vous pouvez la conserver quelques jours
au réfrigérateur ou la congeler
pour la déguster ultérieurement.

Le « Porc Provision » Nos formules

Formule 1/2 porc en conserve

458 €

CONSERVES:

1 verrine Filet mignon 800g
3 verrines Coustons 650g
7 verrines Longes confites 800g
5 verrines Saucisses confites 650g
3 verrines Axoa de porc 800g
12 verrines Pâté de campagne 190g
8 verrines Boudin 190g
5 verrines Hure 190g
6 verrines Rillettes 190g
3 verrines Jambonneau 190g

SALAISONS:

1 jambon sec désossé 7,5 kg
1 ventrière séchée 4kg
Saucisson sec 0,25kg
Saucisse sèche 0,22kg
Chorizo 0,22kg
Boudin sous vide 2kg
2 pieds cuits 1kg

1/4 Porc : 254 €

Porc entier : 890 €

Formule 1/2 porc préparé

404 €

1 filet mignon 0,750 kg

1 araignée 0,200 kg

1 grillade 0,300 kg

1 longe + couston 8kg

ou côtes de porc 8,5kg

saucisses fraîches 9kg

ou saucisses confites 6kg

1 jambon sec désossé 7,5kg

1 ventrière séchée 4kg

4,5 kg de boudin sous vide

2 pieds cuits 1kg

12 pâté de campagne verrines 190g

5 rillettes verrines 190g

3 jambonneaux 190g

soit environ 40,5kg le 1/2 porc

Porc entier : 765 €

N'hésitez pas à nous contacter pour
que nous trouvions ensemble la
formule qui vous satisfera au mieux

