

# Catalogue



Le Comptoir d'Ixassou

2016-2017

## Qualité de fabrication

**Le Comptoir d'Itxassou** propose 5 pâtés apéritifs et 8 plats cuisinés fabriqués en exclusivité à son intention.

Ces produits, préparés dans le respect des plus pures traditions basques ou gasconnes, bénéficient du tournemain et des secrets de fabrication de Gilbert Baradat, à Itxassou.

La SA Baradat jouit d'un agrément CE n° 64 279 001, obtenu le 15/01/1999.

### **SA Gilbert Baradat**

zone artisanale Errobi

64250 Itxassou

Gérant : Gilbert Baradat

## Qualité des produits :

Tous les produits proposés sont élaborés sans colorants ni conservateurs et n'utilisent que des ingrédients sélectionnés :

les porcs entrant dans la composition des pâtés sont labellisés IGP,<sup>1</sup>

les poissons de la soupe, pêchés dans le golfe de Gascogne,

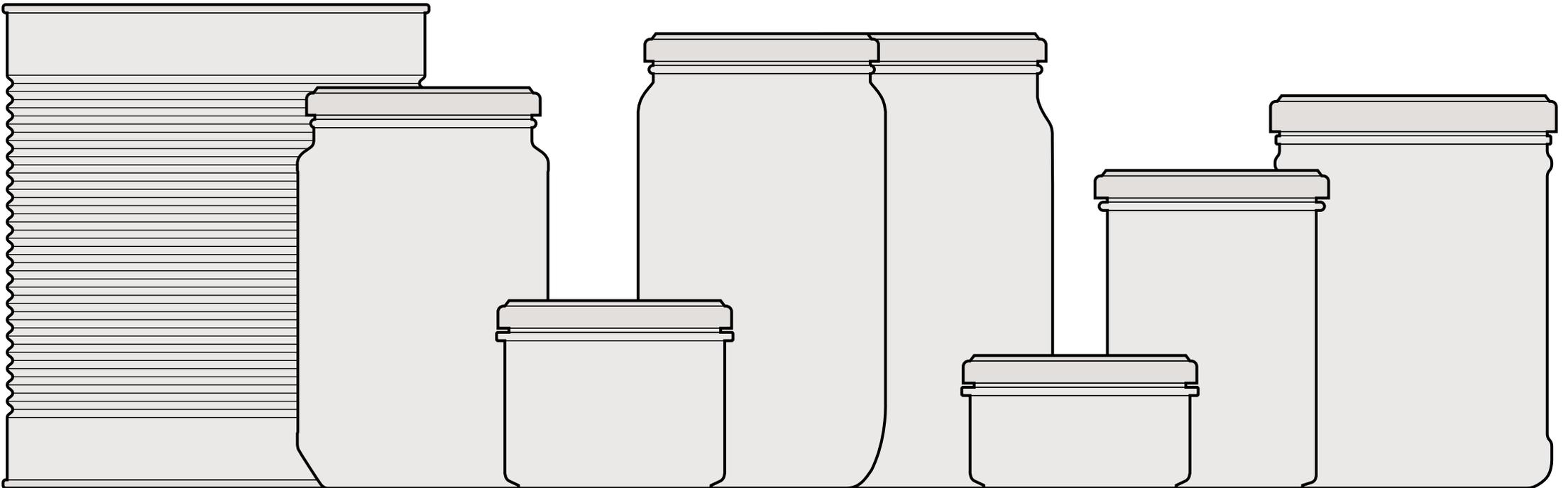
sont fournis par Michel Arrégui, mareyeur à Saint-Jean-de-Luz,

le piment d'Espelette provient d'une parcelle classée en zone AOP,<sup>2</sup> chez Dominique Pocorena, Maison Xanetonia, à Espelette...

Leur date de durabilité minimale est de 4 ans.

(1) identification géographique protégée

(2) appellation d'origine protégée



LE COMPTOIR  
D'ITXASSOU

#  
PÂTÉ APÉRO

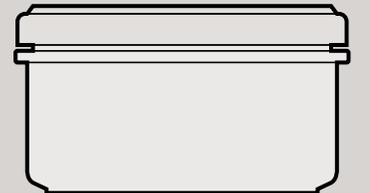
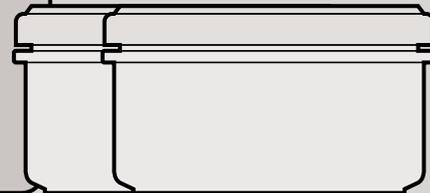
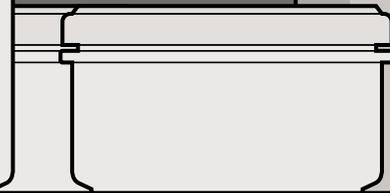
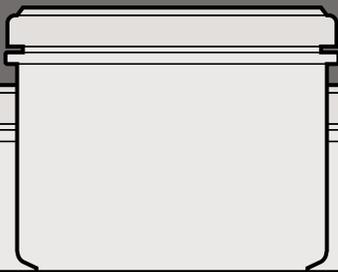
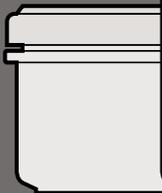
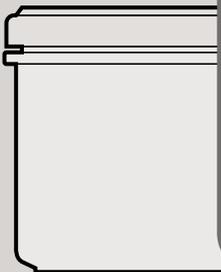
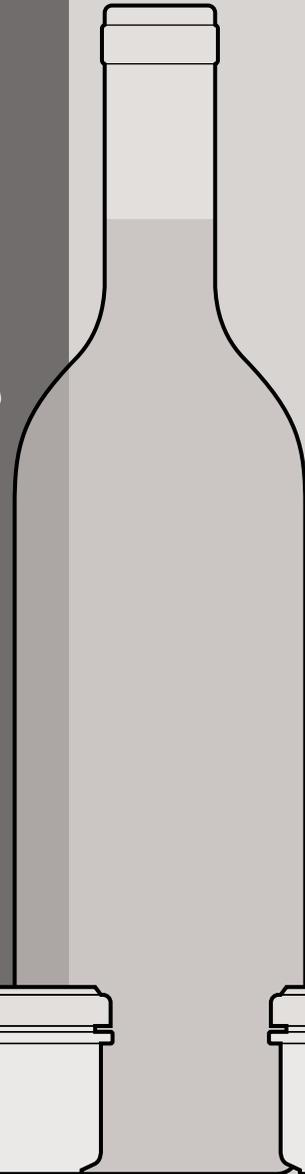
#  
PÂTÉ BASQUE

PÂTÉ AUX PIQUILLOS

HURE FAÇON POT-AU-FEU

CHICHONS DE CANARD

BOUDIN BASQUE



# Pâté apéro\*

Cinq pâtés apéritifs à la typicité bien affirmée.

## 1- Pâté basque au piment d'Espelette

Composition, ingrédients : gorge, foie et lard de porc (FR), blanc d'œuf (FR), oignons, sel, ail, piment d'Espelette AOP 0,5 %, poivre noir.

## 2- Pâté aux piquillos<sup>1</sup>

Composition, ingrédients : gorge de porc (FR), maigre de canard 20 % (FR), foie de volaille (FR), piquillos 10 %, blanc d'œuf (FR), sel, poivre noir.

## 3- Hure façon pot-au-feu

Composition, ingrédients : masque et maigre de porc (FR), oignons, poireaux, carottes, ail, sel, poivre noir, piment d'Espelette AOP 0,2 %.  
Éventuelles traces d'œuf.

## 4- Chichons de canard

Composition, ingrédients : maigre de canard 84 % (FR), graisse de canard 13 % (FR), vin blanc, sel, ail, piment d'Espelette AOP 0,2 %, poivre noir, épices.  
Éventuelles traces d'œuf.

## 5- Boudin basque au piment d'Espelette

Composition, ingrédients : gorge et masque de porc (FR), oignons, poireaux, sang frais de porc (FR), carottes, ail, sel, poivre noir, piment d'Espelette AOP 0,2 %, épices. Éventuelles traces d'œuf.

### Tradition, usage :

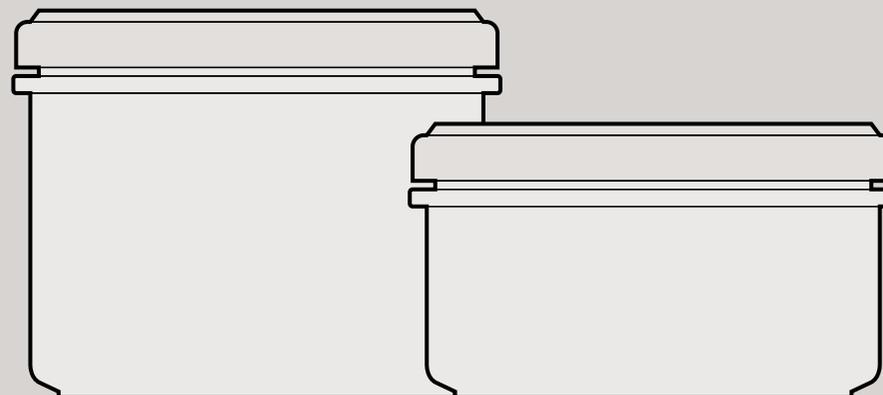
Réfrigérer 1 heure, puis servir, accompagné de quelques guindillas.<sup>2</sup>

### Conditionnement :

Verrine 130 g : 36 verrines par carton, 56 cartons par palette (pâtés 1, 2, 4)

Verrine 180 g : 12 verrines par carton, 112 cartons par palette (pâtés 3, 5)

Le Comptoir d'Itxassou



LE COMPTOIR  
D'ITXASSOU

#  
PLATS CUISINÉS  
#

AXOA DE VEAU

PIPERADE

GARBURE ANGLOÏE

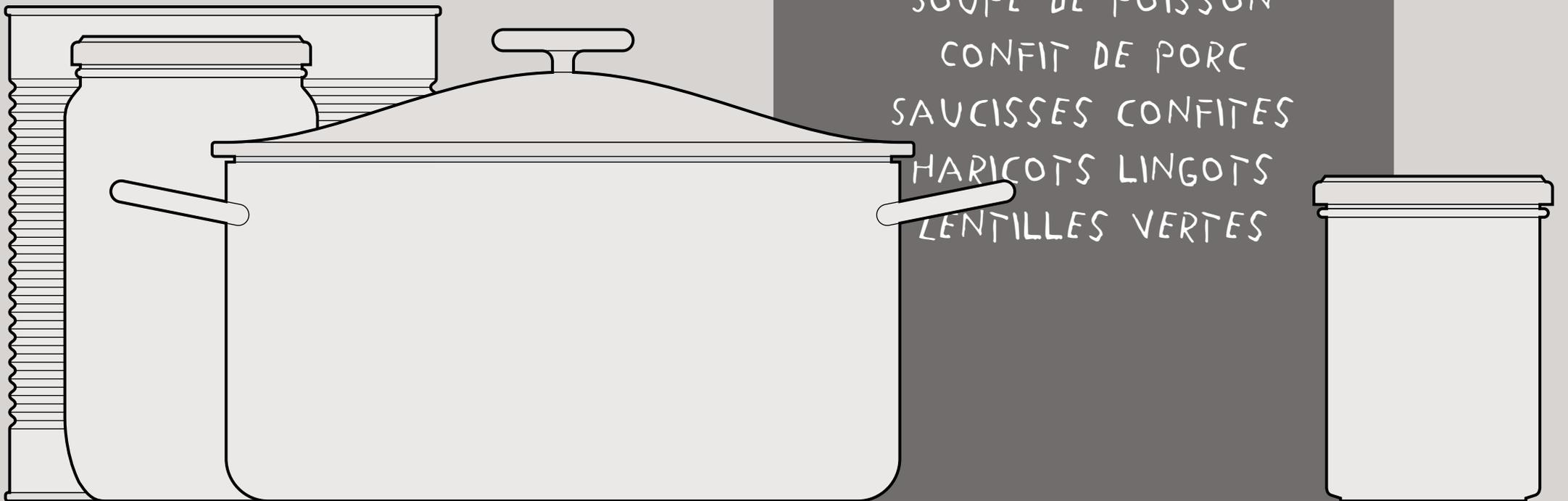
SOUPE DE POISSON

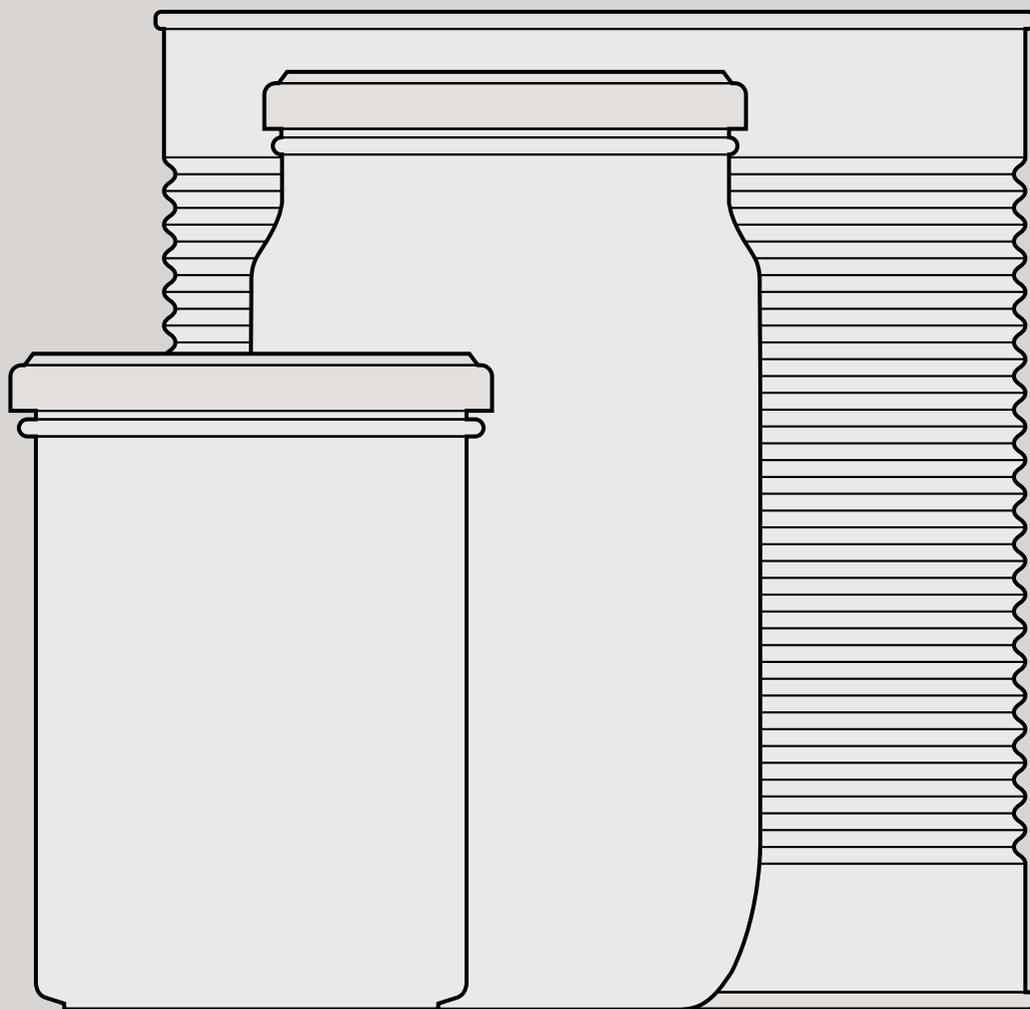
CONFIT DE PORC

SAUCISSES CONFITES

HARICOTS LINGOTS

LENTILLES VERTES





# Axoa de veau

Produit typiquement basque, spécialité d'Espelette, l'axoa est un ragoût d'émincé de veau.

## Composition, ingrédients :

Maigre de veau 70 % (France), oignons, poivrons verts et rouges, sel, piment d'Espelette AOP 0,2 %, poivre noir.

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## Tradition, usage :

Au Pays basque nous accompagnons ce plat de pommes de terre, en purée, en écrasé ou vapeur.

## Conditionnement :

Bocal 390 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Bocal 750 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Boîte 3 kg : 5 boîtes par carton, 42 cartons par palette

# Piperade

La piperade est une ratatouille du Pays basque où des poivrons verts et rouges remplacent les aubergines et les courgettes.

## Composition, ingrédients :

Tomates pelées concassées 54 %, sauce tomate 13 % (tomates, concentré de tomates, huile de tournesol, amidon, sel, ail en poudre et oignon, sucre, acide citrique), oignons 12 %, poivrons verts et rouges 12 %, sucre, huile d'olive vierge extra, sel, pulpe d'ail, piment d'Espelette AOP 0,05 %.

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## Tradition, usage :

La piperade accompagne traditionnellement les œufs et les viandes : l'assiette basque (jambon de Bayonne poêlé, œuf frit), le bœuf en pot-au-feu, les œufs brouillés comme le poulet basquaise.

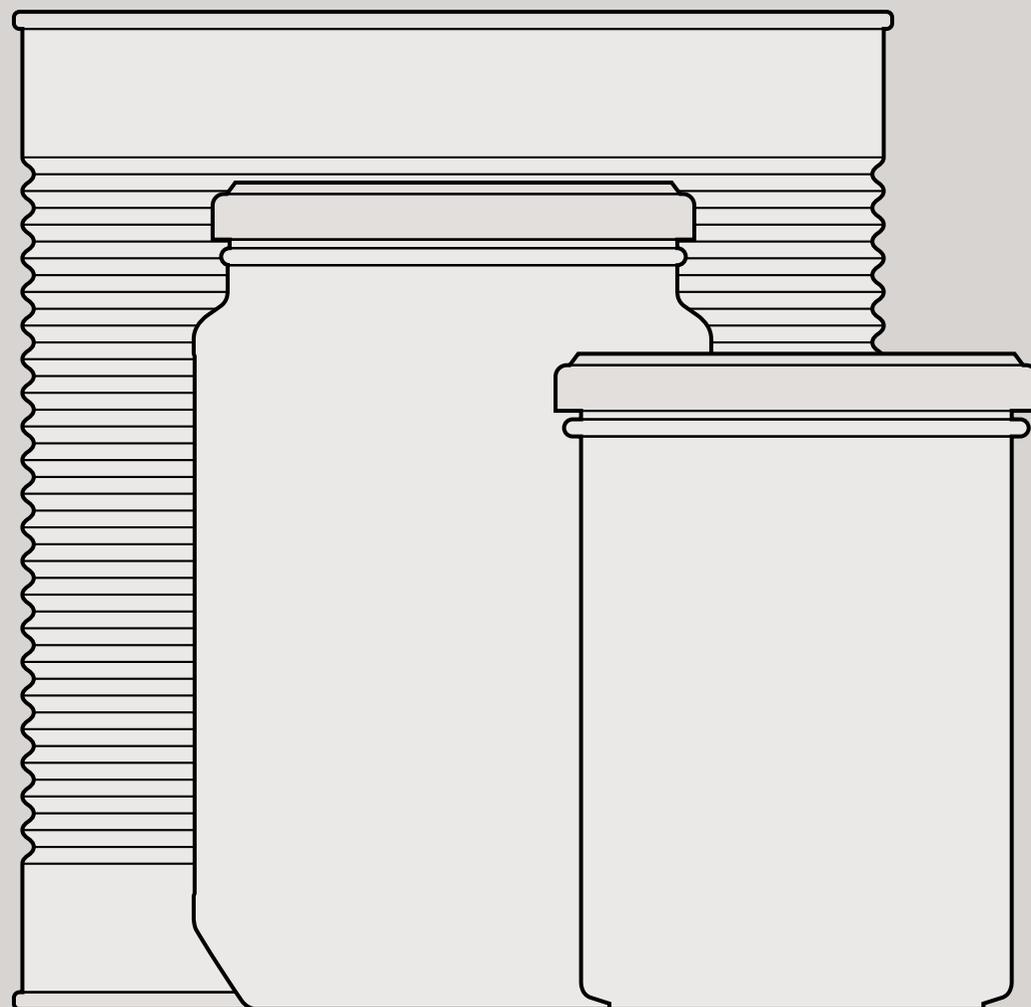
## Conditionnement :

Bocal 390 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Bocal 700 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Boîte 3 kg : 5 boîtes par carton, 42 cartons par palette

## Le Comptoir d'Itxassou





# Garbure angloye

Spécialité de Gilbert Baradat, chevalier de la Confrérie de la garbure angloye depuis 2009, cette garbure, typique du Pays basque, est une soupe de légumes à l'ancienne, au jambon de Bayonne.

## Composition, ingrédients :

Eau, poireaux, carottes, choux verts, pommes de terre, navets, oignons, jambon de Bayonne 6 %, haricots, sel, poivre noir, arôme, thym.

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## Tradition, usage :

Réchauffer à petit feu, sans porter à ébullition, en remuant avec délicatesse...

## Conditionnement :

Bocal 750 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

# Soupe de poisson

Recette locale, cette soupe de poissons de roches au piment d'Espelette est composée exclusivement de poisson pêché dans le golfe de Gascogne.

## Composition, ingrédients :

Eau, poissons de roches 30 % (vives, galinettes, grondins, rascasses, selon arrivage), concentré de tomate, carottes, oignons, poireaux, amidon, sel, ail, huile d'olive, piment d'Espelette AOP 0,1 %.

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## Tradition, usage :

Deux tranches de merlu ou de lotte, quelques moules et langoustines plongées dans cette soupe en feront un traditionnel plat festif du Pays basque : le ttoro.

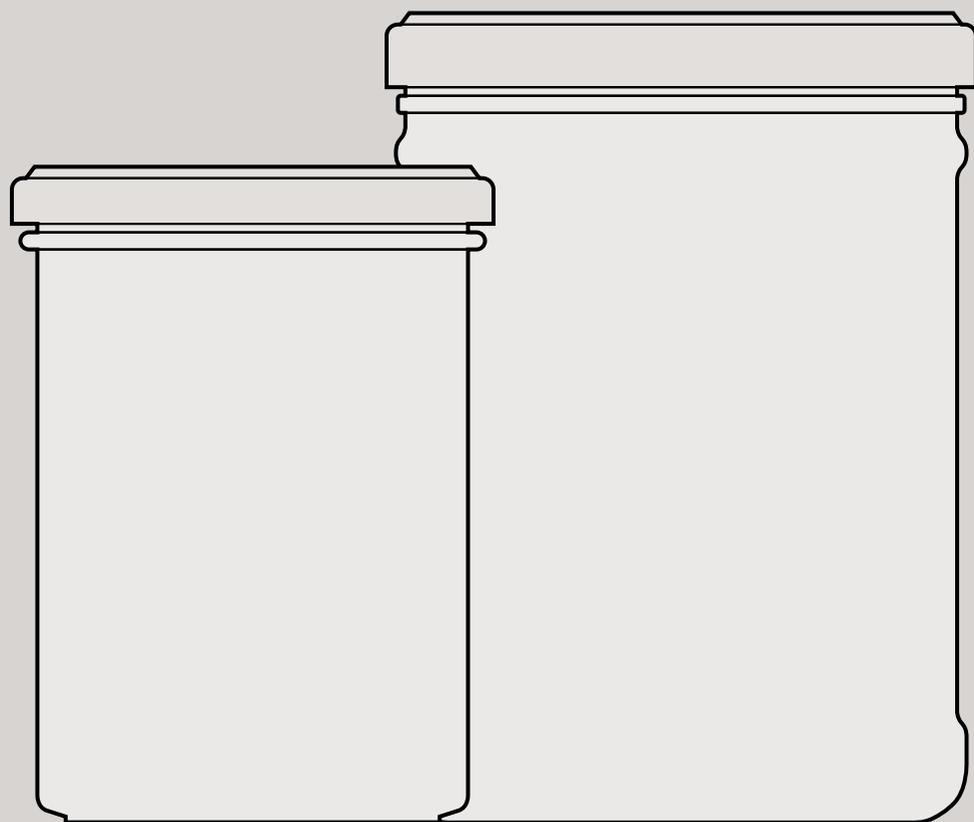
Plus simplement, l'ajout de crème fraîche et de quelques croûtons aillés permettront la réalisation d'un savoureux velouté.

## Conditionnement :

Bocal 800 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

## Le Comptoir d'Itxassou





# Confit de porc

Ce confit de porc au piment d'Espelette, cuit dans de la graisse de canard, est découpé dans le filet de la longe.

## **Composition, ingrédients :**

Longe de porc 80 % (France), graisse de canard 18 % (France), sel, ail, piment d'Espelette 0,1 %.  
Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## **Tradition, usage :**

Sortir le confit de son bocal, le dégraisser, puis le découper en tranches assez épaisses. Se déguste comme tel, ou réchauffé : le faire alors légèrement colorer dans un peu de sa graisse.  
Après ouverture, se conserve au réfrigérateur, dans sa graisse.

## **Conditionnement :**

Bocal 390 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette  
Bocal 750 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

# Saucisses confites

Ces saucisses, confites à la graisse de canard, expriment tout le savoir-faire de Gilbert Baradat.

## Composition, ingrédients :

6 saucisses (maigre de porc 73 % (France), sel, ail et poivre), graisse de canard 25 % (France).

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## Tradition, usage :

Cuire les saucisses dans leur graisse, longuement, à feu très doux, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Compter 2 saucisses par personne.

Après ouverture, se conserve au réfrigérateur, dans sa graisse.

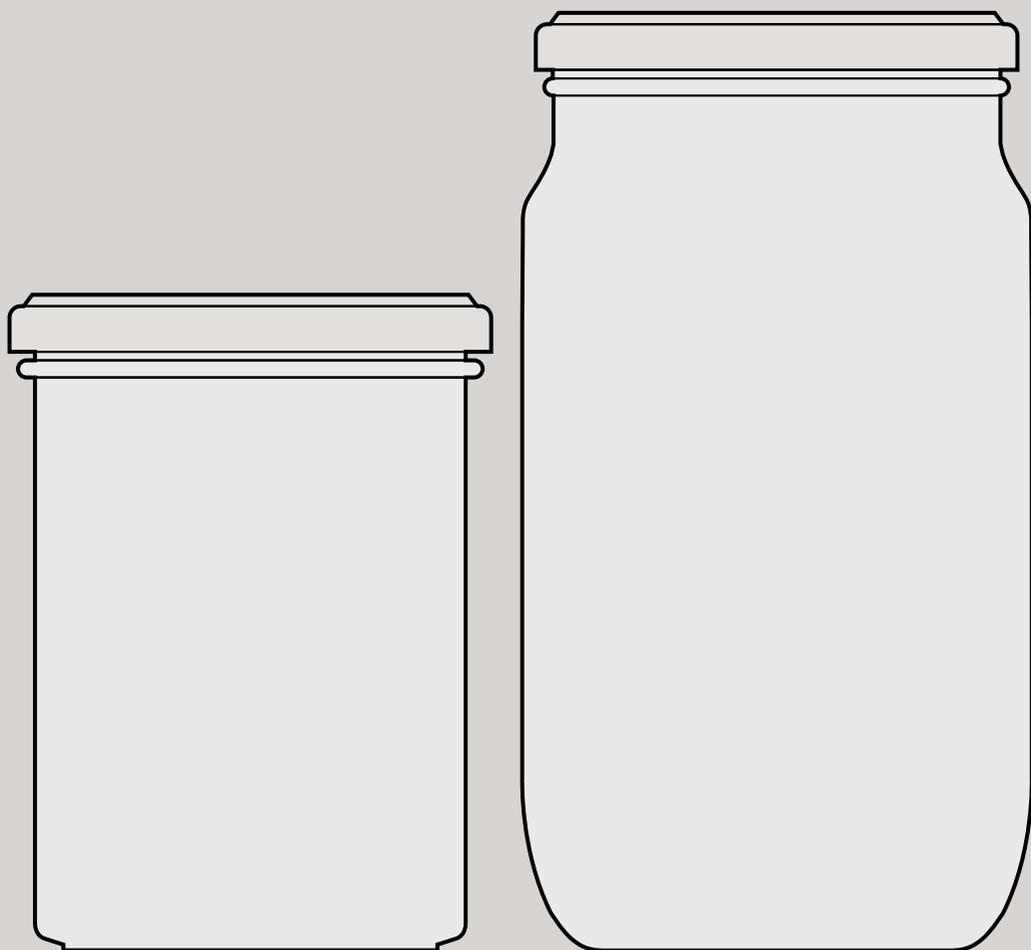
## Conditionnement :

Bocal 750 g : 6 saucisses par bocal, 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Le Comptoir d'Itxassou



**Le Comptoir d'Itxassou**



# Haricots lingots

Haricots lingots cuisinés à la graisse de canard.

## **Composition, ingrédients :**

Haricots 53 %, carottes, jus cuisiné (eau, concentré de tomate, sel, amidon, arômes, dextrose, plantes aromatiques, poireau, arôme naturel d'ail et de poivre), graisse de canard 6 % (France).

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## **Tradition, usage :**

Ces haricots lingots développent tout leur fondant en compagnie d'agneau ou de mouton : côtelettes, côtes, gigot.

Réchauffer à feu doux, en remuant délicatement.

## **Conditionnement :**

Bocal 390 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Bocal 750 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

# Lentilles vertes

Lentilles vertes cuisinées à la graisse de canard.

## Composition, ingrédients :

Lentilles 53 %, carottes, jus cuisiné (eau, concentré de tomate, sel, amidon, arômes, dextrose, plantes aromatiques, poireau, arôme naturel d'ail et de poivre), graisse de canard 6 % (France).

Sans gluten, sans colorant ni conservateur.

## Tradition, usage :

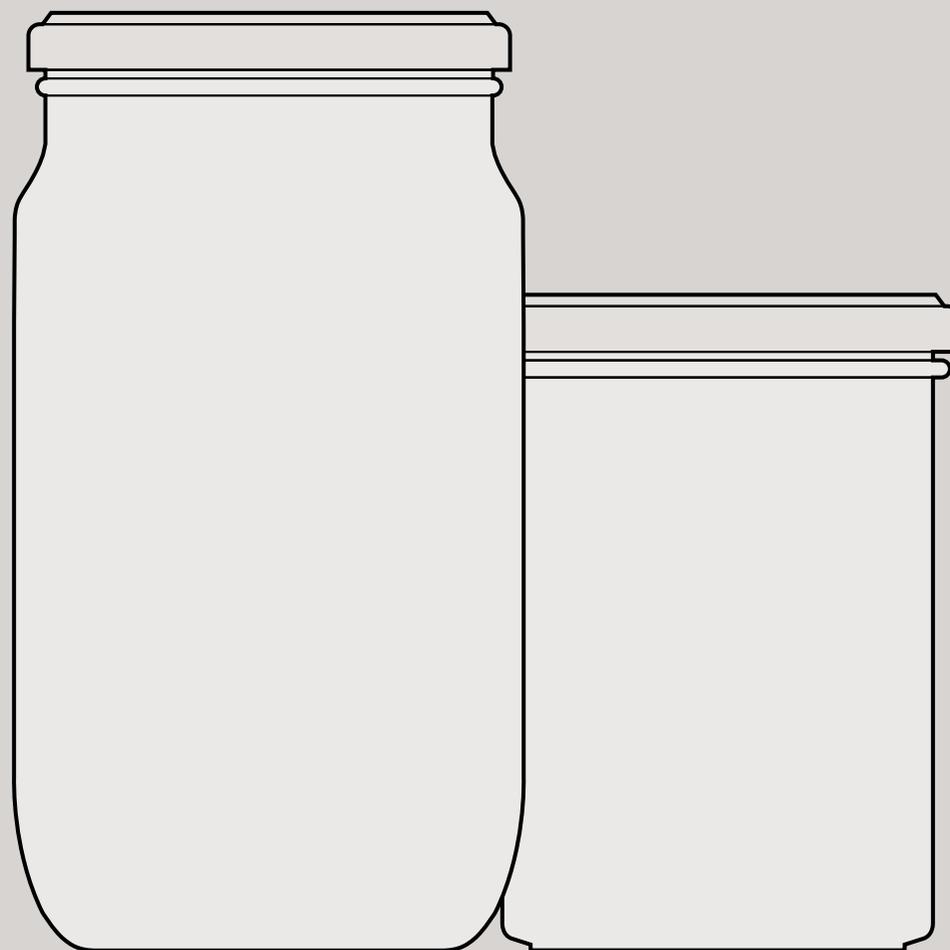
Ces lentilles cuisinées voisinent harmonieusement avec notre confit de porc ou nos saucisses confites, comme avec un petit salé.

## Conditionnement :

Bocal 390 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Bocal 750 g : 12 bocaux par carton, 56 cartons par palette

Le Comptoir d'Itxassou



# Le Comptoir d'Itxassou



**SARL Le Comptoir d'Itxassou**  
27<sup>bis</sup>, avenue Larochefoucauld  
64200 Biarritz  
Gérant : Bruno Baradat

## Correspondance

3, cour Bérard  
75004 Paris

**courriel** : [contact@lecomptoirdixassou.com](mailto:contact@lecomptoirdixassou.com)

**mobile** : 06 85 04 12 17

