BAME

SOMMAIRE

1. Manifesto
2. Storytelling
4. Nos produits secs
13. La truffe fraîche
14. Nos produits frais
20. Les conditions générales de vente

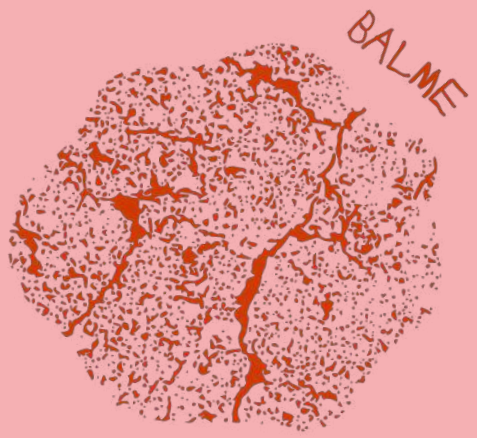
MANIFESTO

BALME A LE CŒUR EN FORME DE TRUFFE, LA PASSION À VIF POUR LE PLUS NOBLE ET MYSTÉRIEUX CHAMPIGNON DE LA CRÉATION.

POUR NOUS, LA TRUFFE EST UNE EXPÉRIENCE À PART ENTIÈRE, UN GOÛT DE SOUS-BOIS, UNE HISTOIRE D'AMOUR ENTRE UN CHÊNE ET UN CHAMPIGNON, UNE QUÊTE SYLVESTRE, NÉCESSITANT UNE PATIENCE ANCESTRALE.
LE TEMPS NOUS L'AVONS, CELUI QU'IL FAUT POUR VOUS FAIRE DÉCOUVRIR LE VRAI GOÛT DE LA TRUFFE ET DE NOS PRODUITS.

DES PRODUITS SAVOUREUX ET DE CARACTÈRE ÉLABORÉS EN COLLABORATION AVEC NOS PRODUCTEURS EXCEPTIONNELS, SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS, QUI VALORISENT LEURS TERROIRS.

CHEZ BALME, NOUS AVONS À CŒUR DE VOUS OFFRIR DES SAVEURS GOURMANDES QUI APPELLENT À L'ÉMOTION, DES SAVEURS QUI NOUS RESSEMBLENT ET SURTOUT QUI VOUS RASSEMBLENT.



STORYTELLING

DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE,

la famille Balme cultive une passion sans limite pour la truffe, au cœur de la Provence dans le Vaucluse. Pendant QUATRE GÉNÉRATIONS, ces trufficulteurs ont parcouru les terres fertiles du Luberon jusqu'au mont Ventoux, consacrant leur vie à offrir la meilleure qualité du noble et mystérieux champignon.

Leur dévouement et leur expertise se transmettent de génération en génération avec pour unique but : offrir le meilleur de ce mets.

EN 2013,

Balme c'est la rencontre entre thomas, l'héritier de la famille de trufficulteurs et Mikel, la gueule d'origine basque. La magie opère lorsque le premier fait goûter au second cet incroyable champignon.

Le concept Balme était né et avec lui, l'envie de transmettre cet héritage centenaire, leur passion de la truffe et la désacralisation des saveurs truffées.

Ainsi débarqua dans le monde de la franchise, un lieu unique, convivial et généreux ; un restaurant - épicerie fine, autour de la truffe bien évidement.

BALME

Élu Concept de l'année 2023

- TROPHÉE LES ÉPICURES DU MONDE DE L'ÉPICERIE FINE
- RDV INCONTOURNABLE DU SECTEUR DE L'ÉPICERIE FINE EN FRANCE
- JURY COMPOSÉ D'EXPERTS DE LA GASTRONOMIE
- RÉCOMPENSE DU CONCEPT LE PLUS PERTINENT ET PROMETTEUR DE L'ANNÉE

LES ÉPICURES DE L'ANNÉE 2023

CATÉGORIE CONCEPT

MAISON BALME

NOS PRODUITS

Parce qu'il est facile de se prétendre marque de truffe, chez balme, nous sommes producteurs avant tout.

Passionnée et engagée pour le bien-manger, notre équipe R&D s'entoure de petits producteurs extraordinaires qui valorisent le terroir français.
Avec eux, nous pensons une recette, l'élaborons, la testons, l'améliorons puis la validons afin de toujours offrir ce petit plus. Ce petit plus en termes de goût mais aussi en termes d'image et d'identité.

Oui, chez Balme, nous cultivons la différence en offrant des produits gourmands et de caractère, des produits qui nous ressemblent et surtout des produits qui rassemblent.

En bref, nous essayons de nous entourer des meilleurs pour proposer des produits généreux, savoureux et originaux, le tout en circuit court.

NOS PRODUITS SECS

LA CONSERVERIE TRUFFÉE

ICI, LA PROVENCE ET LA RABASSE SONT À L'HONNEUR. LE DIAMANT NOIR EST SUBLIMÉ SOUS SES DIFFÉRENTS ÉTATS POUR VOUS OFFRIR DE LA TRUFFE TOUTE L'ANNÉE AVEC CETTE GAMME DE CONSERVERIE TRUFFÉE ! JUS, BRISURES OU ENCORE TRUFFES ENTIÈRES, DÉCOUVREZ NOS CONVERSES DE PREMIÈRE ÉBULLITION.

TRUFFES NOIRES ENTIÈRES

Les diamants noirs se mettent en pot ! Les truffes noires du Périgord sont sélectionnées pour leur aspect parfait et sont des conserves de première ébullition. Profitez de Tuber Melanosporum toute l'année sous sa forme la plus pure pour vos recettes les plus élaborées, en topping ou en fin de cuisson.

INGRÉDIENTS : Truffes Tuber melanosporum Vitt. Sauvages 75%, jus de truffe noire, sel / CONDITIONNEMENT : 25g

PELURES DE TRUFFES NOIRES

Telles des paillettes, parsemez vos plats de pelures de truffes noires du Périgord et sublimez la moindre de vos recettes. Conserve de première ébullition afin de conserver toutes leurs saveurs, les truffes ont été hachées menues et seront un allié de taille pour un plat gastronomique facile et rapide à cuisiner.

INGRÉDIENTS : Truffes Tuber melanosporum Vitt. sauvages 75%, jus de truffe noire, sel / CONDITIONNEMENT : 25g

TARTUFADE

Ou l'incontournable Tartufata, sauce naturelle italienne typique de la Toscane qui associe la truffe de la Saint Jean à un fricassé de champignons. Chaude, elle est idéale pour des pâtes, risottos ou encore bruscetta. Froide, elle sera un tartinable hors pair pour vos apéritifs !

INGRÉDIENTS : Champignons cultivés, truffe de la Saint Jean 15% Tuber Aestivum Vitt.), huile d'olive vierge extra, eau de cuisson, sel, extrait de levure / CONDITIONNEMENT : 80g

CARPACCIO DE TRUFFES DE LA SAINT JEAN

Le plaisir de la truffe fraîche d'été toute l'année avec le carpaccio de truffes d'été et son parfum de sous-bois aux notes de noisettes. Conservées dans une huile d'olive vierge extra, les lamelles naturelles s'invitent à la perfection dans vos sauces, crèmes ou autres salades.

INGRÉDIENTS : Truffe de la Saint Jean 70% (Tuber aestivum Vitt.), huile d'olive vierge extra, sel / CONDITIONNEMENT : 80g

NOS PRODUITS SECS

LES CONDIMENTS À LA TRUFFE

LES CONDIMENTS ET HUILES À LA TRUFFE BALME ÉLABORÉS AVEC DES PRODUITS DE TERROIRS PERMETTRONT DE SUBLIMER CHACUN DE VOS PLATS EN Y AJOUTANT UNE NOTE DE MAGIE. SEL, MIEL, MOUTARDE, KETCHUP, MAYO ET HUILE D'OLIVE, AJOUTEZ CES PÉPITES CULINAIRES AU QUOTIDIEN PARTOUT SELON VOS ENVIES !

SEL DE GUÉRANDE À LA TRUFFE NOIRE

Le sel de Guérande réveillera vos papilles et se marie parfaitement aux pétales de truffes noires lyophilisées, apportant une subtilité truffée complémentaire. Les cristaux de sel croquent sous la dent, c'est la touche de magie que vous parsèmerez sur tous vos plats !

INGRÉDIENTS : Sel de Guérande 97,6%, truffes noires lyophilisées 1,1% (Tuber melanosporum Vitt.), arôme, arôme naturel 1% / CONDITIONNEMENT : 80g

MIEL DE LAVANDE À LA TRUFFE NOIRE

Notre miel de lavande à la truffe noire apporte une touche de douceur en bouche et accompagne avec brio vos foies gras, une recette sucrée/salée ou autres fromages truffés. 100% naturel et artisanal, fruité et long en bouche, il s'associe d'une façon des plus délicates avec la truffe noire.

INGRÉDIENTS : Miel de lavande de 95%, truffes noires 2,2% (Tuber melanosporum Vitt), arôme naturel / CONDITIONNEMENT : 100g

MOUTARDE DOUCE À LA TRUFFE NOIRE

Le parfum subtil et délicat de notre moutarde de Dijon adoucie avec une note de miel de fleurs permet à la truffe noire de s'exprimer pleinement. Elle ne vous montera pas au nez mais vous ira droit au cœur et vous offrira un champ de créativité sans limite pour vos recettes.

INGRÉDIENTS : Moutarde (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : **sulfite** acide de sodium) 60% , huile de colza, miel, arôme naturel de champignon, truffe noire 2,2% (Tuber melanosporum Vitt.), épaississant : gomme xanthane / CONDITIONNEMENT : 80g

MAYONNAISE À LA TRUFFE NOIRE

La texture onctueuse de notre mayonnaise délicatement relevée par le goût de la truffe noire du Périgord en fera votre nouvel inconditionnel cuisine ou petit grignotage en cachette.

INGRÉDIENTS : Huile de colza, **moutarde** de Dijon (eau, graine de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, conservateur : **sulfite** acide de sodium), jaune **d'œuf**, jus de citron, arome naturel de champignon, truffe noire (Tuber melanosporum Vitt.)2%, **vinaigre** de vin blanc, sel, amidon modifié de maïs, épaississant gomme xanthane, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : extrait de romarin / CONDITIONNEMENT : 100g

KETCHUP DU PAYS BASQUE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Notre ketchup à la truffe de la Saint Jean est parfait pour initier les petits comme les grands à la délicatesse du goût de la truffe en toute simplicité. Confectionné artisanalement dans un petit village du Pays Basque, à partir de produits bio locaux, il fera prendre du galon à vos frites, ou peut se réchauffer comme une sauce tomate !

INGRÉDIENTS : Tomate (tomate concentrée, tomate concassée) oignon, carotte, poivron piquillo, sucre, tomate, vinaigre (**sulfites**) , préparation de brisures de truffes de la Saint Jean 3% (Tuber aestivum Vitt 2%, huile d'olive vierge extra, sel, arôme), sel, piment d'Espelette AOP, arôme naturel 1%, aromates / CONDITIONNEMENT : 270g

LES MINIS

Découvrez en version tout petit tout mignon nos condiments incontournables à la truffe noire. À offrir ou à s'offrir, le lot des minis fera à coup sûr l'unanimité !

INGRÉDIENTS : Cf ingrédient sel, miel, moutarde ! / CONDITIONNEMENT : Env 3 x 30g

LE KIT POPOTE

Coup de cœur assuré ! Fondez pour notre kit popote ou nos indispensables pour préparer de bons petits plats ! Dans son superbe coffret, il comporte une huile d'olive saveur truffe, un sel de Guérande à la truffe noire et notre moutarde à la truffe noire. Il ne manque plus que des œufs pour réaliser une incroyable mayonnaise maison ! À offrir ou à s'offrir, il fera l'unanimité !

INGRÉDIENTS : Cf Huile saveur truffe, miel à la truffe noire et sel à la truffe noire / CONDITIONNEMENT : 100ml + 2x80g

HUILE D'OLIVE SAVEUR TRUFFE

Secouez-la, vous n'en reviendrez pas ! Un rendu inégalé et inégalable, telles des milliers de paillettes, les truffes noires déshydratées se mélangent de la plus merveilleuse des manières à une préparation culinaire à base d'huile d'olive vierge extra. Elle vous sera utile pour agrémenter salades, pâtes, risottos ou marinades !

INGRÉDIENTS : Huile d'olive vierge extra 59%, huile de pépins de raisins 39%, truffe noire lyophilisée (Tuber melanosporum Vitt.) 0,6%, arôme naturel, arôme. / CONDITIONNEMENT : 100 & 200ml

NOS PRODUITS SECS

LES SAUCES ET CRÈMES

À VOS PATES, PRÊTS.... SAUCEZ ! VOICI DES SAUCES & CRÈMES DE CARACTÈRE INSPIRÉES DE RECETTES FRANÇAISES TRADITIONNELLES. NOTRE GAMME ARTISANALE, ÉLABORÉE AU CŒUR DE LA PROVENCE APPORTERA GOURMANDISE, GÉNÉROSITÉ ET DIFFÉRENCE EN BOUCHE.

SAUCE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Notre sauce à la truffe d'été est une création maison élaborée artisanalement dans un village de Provence à base d'une réduction de jus de viande. Douce et aromatique, délicatement associée à la truffe, elle sublimera un moindre plat de pâtes ou volaille.

INGRÉDIENTS : Eau, **vin** rouge, **porto** rouge, **crème** 5%, beurre, épaississant : amidon de maïs modifié et gomme xanthane, truffe de la Saint Jean 2% (Tuber aestivum Vitt.), échalote, cognac, extrait de bœuf, sel, sucre, arôme naturel, jus d'oignon concentré (jus oignon concentré, huile de tournesol), poivre blanc / CONDITIONNEMENT : 180g

SAUCE AU FOIE GRAS

Cette sauce artisanale élaborée au cœur d'un village en Provence promet une explosion de saveurs en bouche. Généreuse et gourmande, elle plaira aux palais les plus aiguisés.

INGRÉDIENTS : Eau, foie gras mariné (eau, foie gras, porto rouge, cognac, sel, poivre blanc), **crème** 18%, échalote, épaississants : amidon modifiés et gomme xanthane, porto blanc, sel, poivre blanc / CONDITIONNEMENT : 180g

SAUCE AUX CÈPES

Sur une volaille, en risotto ou sur un bon plat de pâtes, la sauce aux cèpes saura vous surprendre grâce à son explosion de saveurs, d'onctuosité et de gourmandise.

INGRÉDIENTS : Eau, brisures de cèpes 20,5% (boletus edulis), **crème** 10%, **beurre**, échalote, porto rouge, épaississants : amidon de maïs modifié et gomme xanthane, sel, extrait de bœuf, ail, poivre blanc / CONDITIONNEMENT : 180g

CRÈME PARMESAN À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Avec sa texture savoureuse et son parfum truffé intense, notre crème de parmesan à la truffe de la Saint Jean deviendra vite une incontournable gourmandise à ajouter dans vos recettes. Dégustez-la en sauce sur vos pâtes fraîches et risottos. Dans son super coffret, c'est la crème de la crème !

INGRÉDIENTS : **Crème** 75%, **Parmigiano** Reggiano AOP 15%, oignons, préparation de brisures de truffe de la Saint Jean 3% (Tuber aestivum Vitt 2%, huile d'olive vierge extra, sel, arôme), arôme naturel 1,5%, sel / CONDITIONNEMENT : 180g

NOS PRODUITS SECS

LES TARTINABLES À LA TRUFFE

UNE GAMME DE TARTINABLES CRÉATION MAISON, ÉLABORÉE ARTISANALEMENT ET AVEC BEAUCOUP DE GOURMANDISE AU CŒUR DU PAYS BASQUE ET DE L'OCCITANIE, CES INCONTOURNABLES DE L'APÉRITIF À LA TRUFFE MÉRITENT D'ÊTRE DÉCOUVERTS ET SAVOURÉS DE TOUS.

HOUMOUS À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN 2%

L'incontournable de l'apéritif avec notre recette création maison élaborée dans un petit village du Pays Basque, une crème de pois chiche crémeuse et onctueuse aux notes de citrons et cumin qui se marie à la perfection avec la truffe de la Saint Jean. Sur un petit blini, addiction garantie !

INGRÉDIENTS : Info à venir / CONDITIONNEMENT : 130g

DÉLICE D'AUBERGINE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN 2%

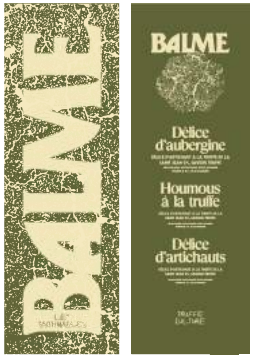
La texture caviar de ce délice d'aubergines rôties légèrement tomaté associé à la truffe de la Saint Jean rendra tout le monde d'accord. Une création artisanale élaborée en Occitanie qui se savoure sans faim sur un beau morceau de pain ou gressins.

INGRÉDIENTS : Info à venir / CONDITIONNEMENT : 130g

DÉLICE D'ARTICHAUT À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN 2%

Succombez à notre délice d'artichauts associé au délicat parfum de la truffe de la Saint Jean. Une texture caviar et savoureuse où l'on savoure de véritable morceaux de cœurs d'artichauts légèrement citronné à dévorer tout au long de l'année.

INGRÉDIENTS : Info à venir / CONDITIONNEMENT : 130g



LE TRIO POUR L'APÉRO

Nos 3 pépites dans un même coffret pour un apéritif que vous n'êtes pas prêt d'oublier !

INGRÉDIENTS : Info à venir / CONDITIONNEMENT :3 x 130g

NOS PRODUITS SECS

L'APÉRITIF À LA TRUFFE

ATTENTION À CES PRODUITS, UNE FOIS QUE VOUS Y AUREZ GOUTÉ, IL SERA TRÈS (MAIS ALORS TRÈS) COMPLIQUÉ DE S'EN PASSER !

CHIPS SAVEUR TRUFFE

Craquez pour la saveur unique de l'authentique chips cuite au chaudron pour toujours plus de croustillant. Élaborées avec beaucoup de gourmandise en Bretagne, délicatement salées et mélangé à un mix truffé dont nous avons le secret, elles seront vos alliées pour vos pique nique ou apéritifs improvisés.

INGRÉDIENTS : Pommes de terre (origine France) (67,8%), huile de tournesol oléique, sel, arôme truffe, poudre de truffe blanche d'été (0,2%) (Tuber aestivum Vitt.) déshydratée (origine : UE) (équivalent à 1% de truffe fraîche) / CONDITIONNEMENT : 30g et 100g

BISCUIT APÉRITIF OSSAU IRATY ET TRUFFE

N'attendez pas une occasion pour savourer nos petits biscuits artisanaux fait maison avec amour dans le Pays Basque. La gourmandise du fromage Ossau Iraty AOP mélangé à un mix truffé secret, ils ont un sacré goût de reviens-y et se dégustent dans leur simple appareil pour le plus grand bonheur des papilles.

INGRÉDIENTS : INFORMATION À VENIR

NOS PRODUITS SECS

LES PÂTÉS ET FOIE GRAS

COQUINERIES DROIT DEVANT !
DÉCOUVREZ DE VÉRITABLES PÉPITES CULINAIRES SACRÉMENT COCHONNES ÉLABORÉES AVEC BEAUCOUP DE GOURMANSIE AU PAYS BASQUE. UN HACHAGE GROSSIER PROPRE À L'ARTISANAT, DES RECETTES MAISON COMME CHEZ MAMIE, SAVOUREUSES ET AUTHENTIQUES QUI RENDENT TOUT LE MONDE D'ACCORD DÈS LA PREMIÈRE BOUCHÉE.

PÂTÉ À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Craquez pour un mélange harmonieux de viande de porc supérieur au hachage volontairement grossier pour toujours plus de gourmandise, associé à la délicatesse de la truffe de la Saint Jean. Une création artisanale élaboré avec passion au Pays Basque.

INGRÉDIENTS : Gorge, lard et foie de porc (France), blanc d'œuf (de poules élevées en plein air, origine France), oignons, brisures de truffe de la St Jean 2% (Tuber aestivum Vitt.), huile d'olive vierge extra, poivre noir, arôme // CONDITIONNEMENT : 130g

PÂTÉ AU FOIE GRAS

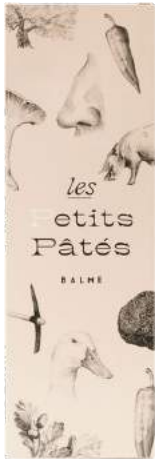
Craquez pour un mélange harmonieux de viandes de porc supérieur et partez à la recherche, en plein cœur du pâté, d'un délicieux médaillon de foie gras. Une fois en bouche, vous succomberez à l'alliance parfaite entre la gourmandise du pâté et l'onctuosité du foie gras de canard dont le parfum se diffuse à la cuisson pour un maxi plaisir garanti.

INGRÉDIENTS : Gorge de porc (France), bloc de foie gras de canard 22% (foie de canard 10% (France), eau, sel, Armagnac, sel, poivre blanc), foie de volaille (France), blanc d'œuf (de poules élevées en plein air origine France), sel, poivre noir // CONDITIONNEMENT : 130g

PÂTÉ AU FOIE GRAS ET TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Succombez à l'alliance parfaite de viandes de porc supérieur et de truffe de la Saint Jean et partez à la recherche, en plein cœur du pâté, d'un délicieux médaillon de foie gras. Une harmonie parfaite entre la gourmandise du pâté, la délicatesse de la truffe et l'onctuosité du foie gras de canard dont les parfums se diffusent à la cuisson pour si apprécié petit goût de « reviens-y » !

INGRÉDIENTS : Gorge de porc (France), bloc de foie gras de canard 22% (foie de canard 10% (France), eau, sel, Armagnac, sel, poivre), foie de volaille (France), blanc d'œuf (de poules élevées en plein air origine France), brisures de truffe de la St Jean 1,5% (Tuber aestivum Vitt.), huile d'olive extra vierge, arôme // CONDITIONNEMENT : 130g



COFFRET LES PETITS PÂTÉS

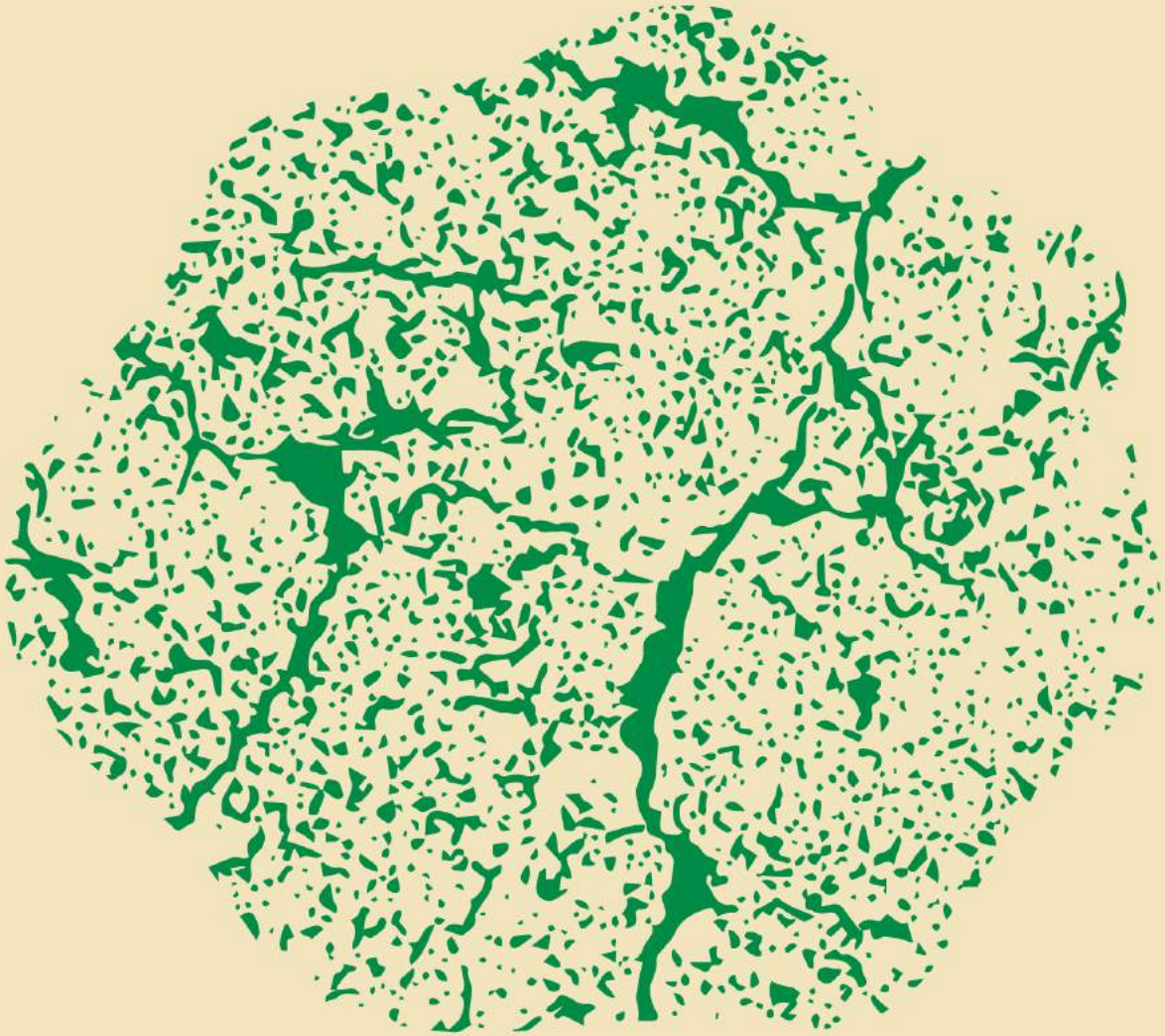
Pourquoi choisir lorsqu'on peut tout goûter ? Fondez pour notre assortiment sacrément canaille composé de nos pâtés au foie gras et trompettes de la mort, terrine de canard à la truffe noire et chichons au piment fumé. À offrir ou à s'offrir, celui-là on vous garantit qu'il fera plaisir !

CONDITIONNEMENT 3 X 50g

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER DU SUD-OUEST À LA TRUFFE NOIRE

Par quel moyen peut-on embellir et arrondir la saveur du foie gras ? En tant qu'épicuriens, nous avons choisi d'y ajouter 6% de Tuber melanosporum et du jus de truffe 100% naturel pour un résultat des plus subtile en bouche. Notre foie gras IGP Sud-Ouest issu de circuit court est méticuleusement sélectionné en plein air et mis en bocal à Urrugne, au Pays basque.

INGRÉDIENTS : Foie gras de canard origine Sud-Ouest, sel de salies de Béarn, truffes 6% (tuber melanosporum), jus de truffes sel, poivre /
CONDITIONNEMENT : 100g



LA TRUFFE FRAICHE

Parce que fraîche, rien ne l'égale !
C'est l'amour immodéré pour cette pépite et l'envie de valorisation de ses multiples saveurs, qui nous pousse à vous la faire découvrir, sous ses différentes variétés.

À l'origine de la maison, les truffes provenaient exclusivement des truffières de tonton géo. Petit à petit, nous avons grandi et avons dû trouver de nouveaux producteurs pour nous approvisionner tout en veillant à conserver et garantir la qualité extra de nos truffes. Des truffes de France bien sûr, qui sont cavées -presque- tout au long de l'année en plus ou moins grosse quantité selon les zones propices à la récolte entre la Provence, la Charente-Maritime et plus récemment la province de l'Alava dans le Pays basque.

Oui, certains chamboulements climatiques ont permis à la région de devenir une nouvelle terre d'accueil nous permettant ainsi d'offrir certains produits truffés 100% made in Pays basque !

NOS PRODUITS FRAIS

LE SUPRÊME DE TRUFFE

OU LA QUINTESSENCE DE LA TRUFFE VERSION PIQUANTE ! RECETTE EXCLUSIVE ÉLABORÉE EN COLLABORATION AVEC ALENA, DÉCOUVREZ NOTRE PETITE BOMBE TRUFFÉE À LA TOUCHE BASQUE.

SUPRÊME DE TRUFFE DE LA SAINT JEAN AU PIMENT D'ESPELETTE

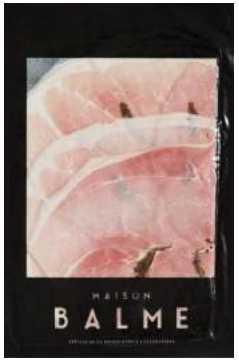
65% de truffe fraiche, de l'huile et bonne dose de piment d'Espelette, il donnera un sacré coup de peps à la moindre de vos recettes.
Prêt à l'emploi, c'est le condiment idéal pour sublimer un poisson cru, relever un tartare de viande, ou simplement à déguster sur un morceau de pain beurré. On ne saura que le conseiller façon pan con tomate avec un jambon ibérique.
Une dégustation chic / choc où le parfum délicat de noisette propre à de la truffe de la Saint Jean laissera place à l'intensité du Piment d'Espelette. Explosion de saveurs garantie !

INGRÉDIENTS : truffe de la Saint Jean 65%, piment d'Espelette, huile, sel

NOS PRODUITS FRAIS

LES CHARCUT ' À LA TRUFFE

PARCE QUE TOUT EST BON DANS LE COCHON, NOUS DÉCOUVREZ NOTRE GAMME DE CHARCUTERIE À LA TRUFFE QUI RAVIRA PETITS ET GRANDS GOURMANDS.



JAMBON BLANC DU SUD-OUEST À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Parce que même un cochon peut être chic et subtil, notre jambon blanc élaboré artisanalement du savoir-faire basco-landais rendra tout le monde d'accord. Un jambon de haute qualité cuit sous-vide dans un bouillon aromatique associé à la truffe qui vous mènera à bon porc.

INGRÉDIENTS : Viande de porc, sel, dextrose, fructose, saccharose, vin, truffe de la Saint Jean 1,2% (Tuber aestivum Vitt.), épices, arômes, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium) / CONDITIONNEMENT : Planche de 150g

SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Il sera le garant d'un apéritif entre amis des plus réussi ! Sec et tendre à la fois, cette recette artisanale de saucisson surprend avec son arôme délicat de truffe et donne une touche d'originalité à un saucisson déjà plein de saveurs.

INGRÉDIENTS : Viande de porc, sel, truffe de la Saint Jean 2% (Tuber aestivum Vitt.), vin, dextrose, saccharose, épices, arômes, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium) / CONDITIONNEMENT : Planche d'environ 90gr

SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Sec et tendre à la fois, cette recette artisanale de saucisson surprend avec son arôme délicat de truffe et donne une touche d'originalité à un saucisson déjà plein de saveurs. Vértiables morceaux de viande, peu de gras issu de viande de porc de premier choix !

INGRÉDIENTS : Viande de porc, sel, truffe de la Saint Jean 2% (Tuber aestivum Vitt.), vin, dextrose, saccharose, épices, arômes, antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium) / CONDITIONNEMENT : Pièce d'env 200g

NOS PRODUITS FRAIS

LES CHARCUT ' BELLOTA

LE MEILLEUR DE LA CHARCUTERIE GRÂCE À DES PORCS ÉLEVÉS EN PLEIN AIR DANS DES FORÊTS DE CHÊNES CENTENAIRES ET NOURRIS AUX GLANDS DE CHÊNES DONT LE GOÛT SE DISTINGUE DES AUTRES IBÉRIQUES AVEC UN PETIT ARRIÈRE-GOÛT DE NOISETTE.

JAMBON BELLOTA

Plus connu sous le nom de « Pata Negra », ce jambon est considéré comme le meilleur jambon du monde. À la consistance ferme et compacte, traduit une texture et un goût fin et agréable de notes aromatiques de caractère avec un goût délicat de noisette.

INGRÉDIENTS : Jambon de porc de bellota, sel, conservateurs (E-250) / CONDITIONNEMENT : Panche de 100g

SAUCISSON BELLOTA

Le saucisson ibérique de bellota est un produit des plus fins et particulièrement doux élaboré à partir de la meilleure matière première issue des meilleurs porcs ibériques purs. Une charcuterie ibérique affinée pendant plus de 18 mois, il laisse en sortie de bouche une saveur exquise et intense.

INGRÉDIENTS : Maigre de porc ibérique de bellota, sel, dextrine, dextrose, protéines animales, sucre, épice, antioxydants, conservateurs, colorants, noix de muscade / CONDITIONNEMENT : Planche de 100g

CHORIZO BELLOTA

Élaboré à partir des meilleurs porcs ibériques purs, le chorizo est affiné pendant une période minimale de 6 mois et sélectionné par des experts quand il atteint son point optimal de consommation. Le chorizo atteint une couleur rouge « rouille » en raison de son assaisonnement au paprika et dégage un goût subtilement fruité et peu piquant.

INGRÉDIENTS : Maigre de porc ibérique de bellota, sel, épices, dextrine, protéine de soja, dextrose, émulsifiant, ail déshydraté, sucre, antioxydants, conservateur, colorants / CONDITIONNEMENT : Planche de 100g

LOMO BELLOTA

Le lomo bellota est par excellence le morceau le plus noble du porc ibérique. Cette pièce vient du muscle qui se trouve sous les côtes de porc et est très apprécié pour son exquise saveur et sa faible teneur en graisse. En bref le morceau le plus noble du cochon le plus noble.

INGRÉDIENTS : longe de porc ibérique bellota, sel, dextrine, sucre, épices, ail déshydraté, antioxydants conservateurs / CONDITIONNEMENT : Planche de 100g

NOS PRODUITS FRAIS

LA CRÈMERIE À LA TRUFFE

TRUFFEZ-VOUS LA TARTINE AVEC NOTRE GAMME DES PLUS SAVOUREUSES ET SUBLIMEZ LE MOINDRE MORCEAUX DE PAIN OU BASE PIZZA ET BRUSCETTA AVEC NOS RECETTES GOURMANDES ÉLABORÉES AVEC BEAUCOUP D'AMOUR.

CRÈME DE PARMESAN À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Avec sa texture savoureuse et son parfum truffé intense, notre crème de parmesan à la truffe de la Saint Jean deviendra vite une incontournable gourmandise à ajouter dans vos recettes. Dégustez-la en sauce sur vos pâtes fraîches et risottos. C'est la crème de la crème !

INGRÉDIENTS : Crème liquide 75% (crème de lait, stabilisant : E327 carraghénanes), parmesan 15% (lait, sel, présure), oignons, préparation de brisures de truffe de la Saint Jean 3% saveur truffe (tuber aestivum Vitt 2%, huile d'olive vierge extra, sel, arôme), arôme naturel 1,5%, sel de Salies de Béarn IGP. / CONDITIONNEMENT : 180g

CRÈME DE MASCARPONE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Une véritable pâte à tartiner à la truffe, le mascarpone, fromage souvent utilisé dans la cuisine italienne se distingue par son goût unique auquel nous avons ajouté une note truffée. Aussi idéale pour cuisiner que pour tartiner, elle sera votre alliée pour vos repas ou apéritifs improvisés !

INGRÉDIENTS : Mascarpone 79% (crème de lait pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique) crème liquide 12% (crème de lait, stabilisant : E327 carraghénanes), préparation de brisures de truffe de la Saint Jean 3% saveur truffe (tuber aestivum Vitt 2%, huile d'olive vierge extra, sel, arôme), arôme naturel 1,5%, sel de Salies de Béarn IGP, fibres végétales, algue marine. / CONDITIONNEMENT : 180g

LA PLAQUETTE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Se beurrer la tartine c'est bien, mais avec notre plaquette, c'est encore mieux ! Savoureuse, elle vous donne de magnifiques sensations; le bon goût du beurre demi-sel associé à la truffe et vous offre des parfums sans équivalent.

INGRÉDIENTS : Beurre de baratte salé gros grains 90% (crème de lait pasteurisé, sel fin, gros sel, ferments lactiques), préparation de brisures de truffe d'été 10% saveur truffe (Tuber aestivum Vitt (7%), huile d'olive vierge extra, sel, arôme) / CONDITIONNEMENT : 90g

NOS PRODUITS FRAIS

AUTOUR DU FOIE GRAS

NOUS PORTONS UN SOIN TOUT PARTICULIER À L'ÉLABORATION DE NOS FOIES GRAS. CE PRODUIT D'EXCEPTION DEMANDE UN VÉRITABLE SAVOIR-FAIRE : C'EST POURQUOI NOUS TRAVAILLONS AVEC DES ARTISANS QUI PRODUISENT DE MANIÈRE TRADITIONNELLE DANS DES FERMES DU SUD-OUEST CE METS INCONTOURNABLE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE.

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT DU SUD-OUEST À LA TRUFFE NOIRE

À la recherche d'un délicieux mariage de saveurs ? Nous vous proposons un parfait compromis entre un foie gras IGP Sud-Ouest et la Tuber Melanosporum. Un foie gras fondant en bouche au goût affirmé.

INGRÉDIENTS : Foie gras de canard du Sud-Ouest, truffe noire du Périgord (Tuber melanosporum Vitt. 3%), sel, sucre, poivre, muscade / CONDITIONNEMENT : 130g

RILLETTES AU FOIE GRAS DE CANARD ET TRUFFES DE LA SAINT JEAN

Véritables rillettes de canard effilochées dans une entreprise familiale, cette recette est cuisinée avec des viandes et du foie gras issus de canard gras du Label Rouge et IGP Landes. Associées à la truffe, elles deviennent un produit d'exception ! À déguster à température ambiante sur une tranche de pain toasté.

INGRÉDIENTS : Rillette (60% viande de canard confite et 40% graisse de canard), foie gras de canard 20%, brisures de truffes de la Saint Jean égouttées 3% (Tuber aestivum Vitt.), sel, poivre, huile d'olive vierge extra, arôme / CONDITIONNEMENT : 250g

NOS PRODUITS FRAIS

LES PLATS TRAITEUR

DES BONS P'TITS PLATS COMME À LA MAISON QUI METTRONT VOS PAPILLES EN ÉMOI. ÉLABORÉE ARTISANALEMENT AVEC BEAUCOUP DE PASSION ET GOURMANDISE, LE RISOTTO ET L'ÉCRASÉ DE PDT SONT ROIS ET DÉCLINÉS SOUS DIFFÉRENTES SAVEUR POUR RÉPONDRE À TOUTES LES ENVIES !

RISOTTO À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Le risotto à la truffe fait partie des plats très connus et appréciés de la gastronomie française. Nous nous devions de proposer un plat de telle envergure ! Préparé avec beaucoup de gourmandise au cœur du Pays Basque, il vous suffira de le parsemer de quelques copaux de pecorino ou de parmesan et c'est un allé simple direction l'Italie !

INGRÉDIENTS : Eau, riz rond 17%, crème liquide (crème de lait, stabilisants : E327, carraghénanes), beurre (lait), préparation de brisures de truffe de la Saint Jean 3%(Tuber aestivum Vitt. (2%) huile d'olive vierge extra, sel, arôme), oignons, sel de Salies-de-Béarn IGP / CONDITIONNEMENT : 320g

RISOTTO AU CHORIZO BELLOTA

L'alliance de l'onctuosité du riz et de la saveur épicée du chorizo bellota en fait un plat des plus savoureux au caractère inégalé. Préparé à Urrugne au Pays Basque avec beaucoup de gourmandise, dégustez-le sur le pouce on parie que vous n'en laisserez pas un grain.

INGRÉDIENTS : Eau, riz rond 17%, crème liquide (crème de lait, stabilisants : E327, carraghénanes), chorizo ibérique bellota 8% (viande de porc ibérique, sel, épices, sucre, lactose, protéine de lait et de soja, dextrine, exhausteur de goût E621, émulsifiant (E450i, E450ii), antioxydant (E301), conservateurs (E250, E252), huile d'olive, beurre (lait), oignons, sel de Salies-de-Béarn IGP / CONDITIONNEMENT : 320g

RISOTTO AUX CÈPES

Un classique parmi les classiques, l'une des plus belles manières d'embellir les cèpes. Onctueux, crémeux, savoureux, gourmand sont autant d'adjectif qui décrivent notre risotto aux cèpes élaboré au cœur du Pays Basque. Prêt à réchauffer pour 2 personnes, il accompagnera parfaitement viande ou poisson.

INGRÉDIENTS : Eau, riz rond 17%, crème liquide (crème de lait, stabilisants : E327, carraghénanes), cèpes saumurés poêlés 10% (cèpes, eau, sel, acide citrique), beurre (lait), oignons, poudre de cèpes séchés 0,4%, sel de Salies-de-Béarn / / CONDITIONNEMENT : 320g

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE DE LA SAINT JEAN

Une recette maison simple, mais des plus efficaces ! La saveur de la truffe ressort à merveille. Un produit idéal pour 2 personnes à réchauffer qui se déguste sur le pouce. Pour un retour direct en enfance, accompagnez-le d'une ou deux tranches de jambon blanc à la truffe et le tour est joué !

INGRÉDIENTS : Pommes de terre 88%, beurre (lait), préparation de brisures de truffes de la Saint Jean 3% (Tuber aestivum Vitt (2%) huile d'olive vierge extra, sel, arôme), sel de Salies-de-Béarn IGP / CONDITIONNEMENT : 320g

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU JAMBON BELLOTA

Une recette maison simple, sacrément cochonne au petit goût de madeleine de Proust ! Inspiré du tant apprécié jambon-purée de notre enfance, ce petit plat est préparé au cœur du Pays Basque avec beaucoup de gourmandise.

INGRÉDIENTS : Pommes de terre 80%, jambon bellota 50% race ibérique 10% (jambon de porc ibérique bellota, sel, conservateurs E250, E252), antioxydant (E316), beurre (lait), sel de Salies-de-Béarn IGP / CONDITIONNEMENT : 320g

BALME

LES CGV.

L'OUVERTURE DU COMPTE

Avant toute chose, une fiche commerciale ou un extrait K-bis ainsi qu'un RIB seront nécessaires pour l'ouverture de votre compte client.

LA PRISE & LE TRAITEMENT DES COMMANDES

Votre première commande s'effectue avec votre commercial truffé référent. Ensuite, votre commande doit être passée sur la plateforme de commande BALME : https://app.maisonbalme.fr/#/order

TRUFFES FRAÎCHES : les modalités de commandes de truffes fraîches peuvent varier en fonction des saisons et des approvisionnements. Par défaut, les commandes se font via la plateforme de commande BALME. Dans le cas contraire, une communication et un fonctionnement vous seront transmis par votre commercial pour vous expliquer la procédure.

LE TRANSPORT

Cas 1 - Votre commande est expédiée via une messagerie express en colis sec et/ou frais (CHRONOPOST/CHRONOFRESH), pour les commandes allant jusqu'à 30 KG.

Cas 2 - Votre commande est expédiée sur palette par notre transporteur (STEF/TFE) au-delà de 30KG OU en cas d'envoi volumineux. Sauf cas exceptionnel, les expéditions en palette ont lieu le mercredi de chaque semaine.

Nous ne sommes pas responsables des éventuels aléas de votre livraison (accident, grève, manifestations, accès difficile, etc.) qui pourraient intervenir au cours de celle-ci. Néanmoins, le service LOGISTIQUE reste votre interlocuteur sur toutes les questions liées au transport, à une livraison ou à un retard pour en assurer un dénouement positif. Si des solutions doivent intervenir, elles seront à la charge du client.

Le franco de port est à partir de 800€ HT net valable pour la France Métropole (hors Corse) et la Belgique (nous contacter pour les autres destinations). Si le franco n'est pas atteint :

ENVOI CHRONOFRESH 24H

0KG-10KG	20€
10KG-20KG	30€
20KG-30KG	40€

SI + DE 30KG, ENVOI PALETTE

ZONE 0	45€
ZONE 1	60€
ZONE 2	75€
ZONE 3	90€

Toute livraison refusée sera facturée au client, franco de port ou non, en fonction de notre grille de tarification des expéditions. Le numéro de suivi de votre commande vous est envoyé dès son départ de notre entrepôt. Il vous permettra de la tracer et, en cas de litige, de contacter le transporteur. Une fois que la marchandise quitte nos locaux, nous n'en sommes plus responsables.

LA FACTURATION

Les trois premières commandes doivent être payées en virement comptant. Afin d'optimiser le temps d'expédition, il est préférable de réaliser un virement instantané ou d'envoyer une preuve de virement à votre commercial référent.

Dès votre quatrième commande, les règlements se font par LCR à 30 jours soumise à acceptation.

Tous les échanges liés à la facturation seront traités par notre service comptabilité. Les factures sont générées les 10, 20 et 30 chaque mois. Les avoirs sont générés après constatation d'une non-conformité et sont déduits des facturations suivantes. Aucun remboursement en trésorerie n'est réalisé.

LE SERVICE APRÈS-VENTE

En cas de non-conformité de produits dans la livraison, vous disposez de 48 heures après sa réception pour formuler une réclamation sur les produits réceptionnés.

TRUFFES FRAÎCHES : les réclamations sur les truffes fraîches doivent se faire maximum 24 heures après la réception.

Les réclamations se font en envoyant un e-mail à votre commercial en précisant le numéro de lot du produit concerné, la DLC/DLUO ainsi qu'une photo des produits concernés. Sans le respect de cette procédure et de ces délais, nous ne sommes pas tenus de répondre favorablement à la demande du client.

En cas d'oubli de produits lors de la préparation de commande, un envoi complémentaire sera réalisé à notre charge.

En cas de casse de produits, un avoir sera généré une fois l'e-mail de réclamation traité par votre commercial.

POLITIQUE DE RETOUR SUR MARCHANDISE CONFORME

Tout produit commandé sera livré (sous réserve de disponibilité des stocks) : aucune reprise de marchandise jugée conforme ne sera réalisée.

CONTACT.

Lucine TURON
Commerciale France
l.turon@balme.fr

Julie CHABASSIÈRE
Commerciale export & grands comptes
j.chabassiere@balme.fr

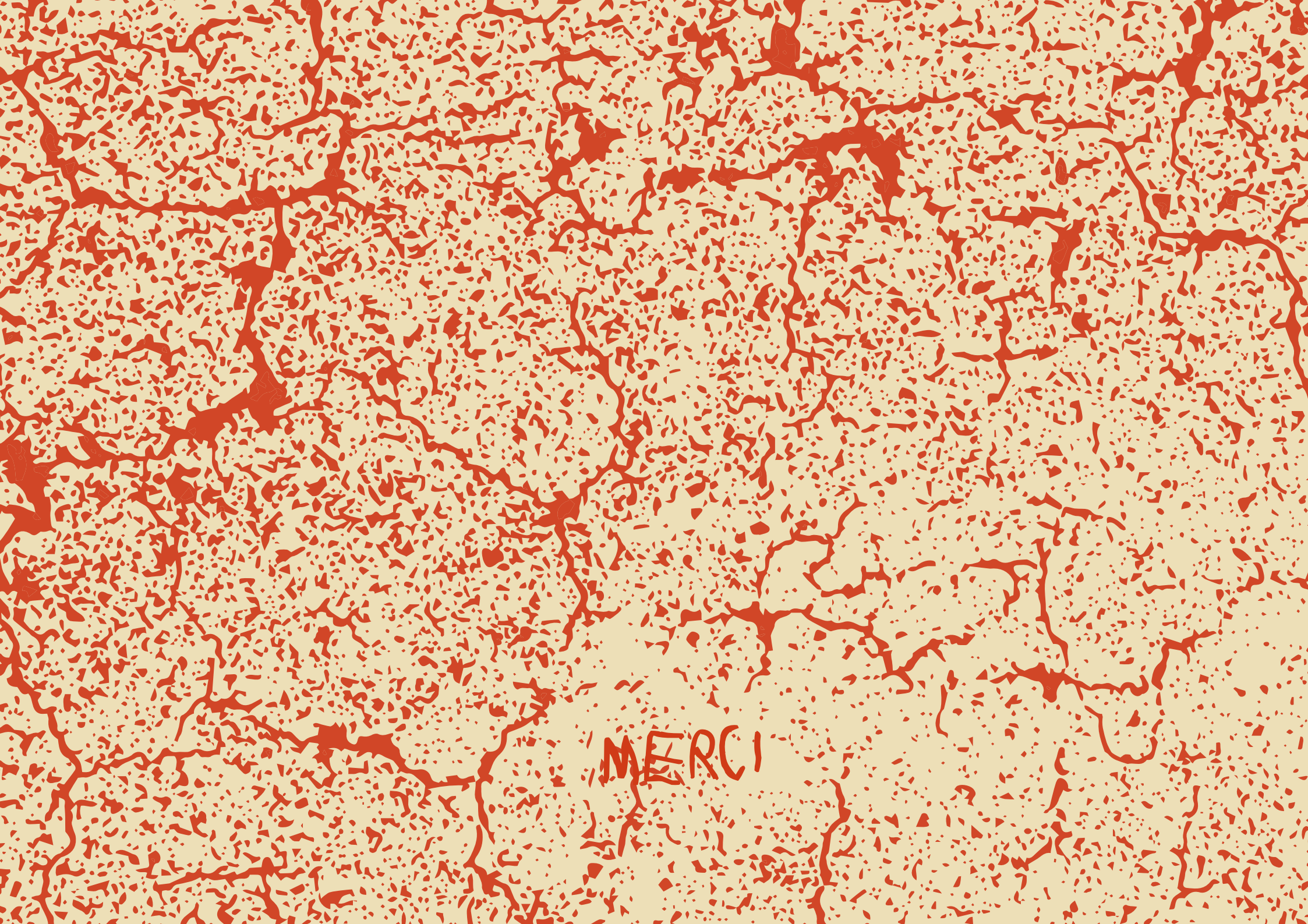
Mathilde DUPUY
Responsable comptabilité
m.dupuy@balme.fr
05.33.47.33.07

Quentin DELAGE
Responsable d'Exploitation
q.delage@balme.fr
05.33.47.33.07

18 ROUTE DE PITOYS
64600 ANGLET

BALME

LA VIE LA TRUFFE


MERCI