

# LE MEILLEUR DE LA SALAISON FRANÇAISE

CATALOGUE PROMOTIONNEL 2023-2024

Réservé aux CSE, entreprises et collectivités

Offre valable jusqu'au 31 août 2024

**REMISES**  
SUR PRIX PUBLICS

Jusqu'à  
**-50%**\*

\* Les prix indiqués tiennent compte de la réduction

TÉLÉCHARGEZ ce catalogue  
et SAISISSEZ vos commandes  
sur [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece)

# DES SALAISONS ANCRÉES DANS LEUR TERROIR

Les trois fabricants sont situés dans la région Auvergne-Rhône-Alpes et perpétuent des gestes entre tradition et innovation. Très ancrées dans leur terroir d'origine, les salaisons répètent les recettes ancestrales qui ont contribué à la renommée des salaisons de ces coins préservés de France.



## • MONTS DU LYONNAIS (69) •

C'est au cœur des Monts du Lyonnais à Saint-Symphorien-sur-Coise, berceau de la rosette de Lyon, que la Maison Chillet fabrique depuis 1902 des saucissons de qualité.

La salaison est idéalement située entre les vallées du Rhône et de la Loire, sur un plateau de moyenne altitude. Si le décor est beau, les conditions pour l'élaboration d'un saucisson unique sont idéales. La ville de Saint-Symphorien-sur-Coise jouit d'un micro-climat, elle est protégée des variations excessives de température et de l'humidité. C'est ici qu'est née la fameuse rosette de Lyon, très célèbre dans la capitale rhodanienne et véritable institution de la gastronomie lyonnaise. Depuis 1902, la Maison Chillet bâtit sa réputation, héritage de plusieurs générations et des équipes qui répètent les gestes d'antan et les procédés de fabrications traditionnels.



## • VAL D'ALLIER (43) •

C'est à Langeac en Haute-Loire, que les Salaisons du Val d'Allier s'inscrivent dans la tradition du bien vivre et du bien manger, illustrant la tradition gastronomique de la terre d'Auvergne.

C'est en 1988 que les Salaisons du Val d'Allier ont choisi pour décor la région verte et vallonnée du Val d'Allier. Forte de toutes ces années de savoir-faire, la salaison bénéficie d'une réputation solide au niveau national. Les Salaisons du Val d'Allier proposent une palette de produits garants de la tradition, du terroir et du goût. Au-delà d'un choix de saucissons classiques, c'est aussi une gamme riche de plus de 40 spécialités et toujours des nouveautés. L'innovation et l'anticipation des tendances culinaires sont au cœur du travail des équipes.



## • MASSIF DE LA CHARTREUSE (73) •

L'histoire des Salaisons Savoyardes trouve ses origines dans les années 70 à Cognin en Savoie dans une boucherie-charcuterie au cœur du village. Les recettes, les gestes et le savoir-faire de la société sont identiques depuis la création.

Encore aujourd'hui, les recettes sont le fruit du travail artisanal réalisé avec le plus grand soin par les équipes des Salaisons Savoyardes. Chaque étape de fabrication est réalisée dans le respect de la tradition savoyarde. Tous les produits fabriqués à l'atelier bénéficient de la croix de Savoie. Les équipes de la salaison sont en recherche constante de plus de naturalité dans les produits. Cela se traduit par la diminution d'additifs et d'allergènes. Les plantes aromatiques utilisées dans les préparations sont récoltées par des cueilleurs professionnels dans le massif des Bauges (ail des ours, orties fraîches, pousses de sapin, herbes...).

# UNE COMMANDE + SIMPLE ET + RAPIDE !

- ▶ **REGROUPEZ** les commandes de chaque salarié et **COMMANDEZ** :
    - En saisissant vos commandes sur notre site internet [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece) pour un traitement de votre commande plus rapide
    - En envoyant vos commandes groupées par mail à [commandes-cse@chillet.fr](mailto:commandes-cse@chillet.fr) ou par courrier à MAISON CHILLET : La Cadorce, Le haut de Guilletière, 69590 Saint-Symphorien-sur-Coise
- Merci de regrouper les commandes de ce catalogue ET du catalogue "Le goût, l'authenticité, la garantie Halal (Dar El Halal)" sur le même bon.**

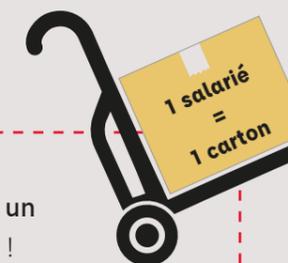
- ▶ Votre commande est **ENREGISTRÉE** directement auprès de notre équipe dédiée au cœur des salaisons, **SANS INTERMÉDIAIRE**

- ▶ **RÉGLEZ** à la commande ou au plus tard à la réception de la marchandise :
  - Par **CHÈQUE à l'ordre de Maison Chillet** (règlement global ou par salarié)
  - Par **VIREMENT** (règlement global uniquement - n'hésitez pas à nous demander notre RIB)
  - Par **CARTE BANCAIRE** (règlement global uniquement - merci de nous contacter par téléphone)

- ▶ La livraison est garantie sous **15 JOURS** maximum.

**NOUVEAU !**

Lors de la préparation de votre commande, nous regroupons la commande d'un salarié dans un unique carton pour vous faciliter la distribution !



- ▶ Vous pouvez **TÉLÉCHARGER** l'intégralité de ce catalogue sur [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece)

Pour commander ou pour toute question/demande d'information

**>> un contact unique pour les trois salaisons !**

MAISON CHILLET : La Cadorce, Le haut de Guilletière, 69590 Saint-Symphorien-sur-Coise

Tél. : 04 78 48 44 36 - [commandes-cse@chillet.fr](mailto:commandes-cse@chillet.fr)



Les produits des trois salaisonniers sont régulièrement récompensés lors du Concours Général Agricole et au concours du meilleur saucisson Saucicréor. Retrouvez les dernières médailles obtenues à côté de chaque produit récompensé.

# LES LOTS

LOT  
DÉCOUVERTE

15€  
50 TTC

4 saucissons 200 g : nature, herbes, poivre, fumé  
+ 1 saucisse sèche 160 g



## UNE HISTOIRE QUI SE PERPÉTUE ENTRE TRADITION & INNOVATION

Maintien des méthodes de fabrications traditionnelles, recettes ancestrales, authenticité et choix rigoureux de la viande sont autant de conditions respectées pour l'élaboration d'un saucisson de grande qualité.

LOT  
CAMPAGNARD

15€  
50 TTC



5 saucissons 200 g : nature, figue, sanglier, Beaufort, fumé



LOT  
TRADITIONNEL

15€  
50 TTC



1 mini-rosette de Lyon au jambon 320 g env.  
+ 1 saucisson 400 g  
+ 1 saucisse sèche 300 g



TOP  
VENTE!

LOT  
GOURMAND

15€  
50 TTC



5 saucissons 200 g : nature, cèpes, canard, Beaufort, noisettes

LOT  
PLAISIR

12€  
30 TTC



5 saucissons 160 g : nature, bleu d'Auvergne, piment d'Espelette, canard au poivre vert, noix





LOT MONTAGNARD



17€<sup>90</sup> TTC

3 saucissons supérieurs 350 g : nature, fumé au bois de hêtre, ail des ours



AIL DES OURS CUEILLI DANS LE MASSIF DES BAUGES



BRIDÉS À LA MAIN



LOT DES BAUGES

15€<sup>50</sup> TTC

4 saucissons supérieurs 200 g : nature, Reblochon, ail des ours, herbes des Bauges

TOP VENTE!



# FABRICATION

Depuis leurs origines, les salaisons sont guidées par le goût du travail traditionnel. Les gestes et les recettes sont les mêmes depuis leur création. Elles perpétuent une tradition et un savoir-faire charcutier ancestral.

LOT TERROIR

6€<sup>50</sup> TTC

3 terrines 180 g : terrine de pintade au confit d'oignons, terrine traditionnelle au piment d'Espelette, terrine de magret de canard



LOT PRESTIGE

7€<sup>70</sup> TTC

2 terrines 180 g : rillettes pur canard, terrine de canard 20 % foie gras



TOP VENTE!

LOT DÉLICE

12€<sup>30</sup> TTC

4 saucissons 160 g : nature, Comté, taureau, sanglier + 1 chorizo 160 g



LOT GASTRONOMIQUE

12€<sup>30</sup> TTC

5 saucissons 160 g : nature, cèpes, noisettes, fromage de chèvre, enrobage provençal



LOT DE 3 GALETS DE TORRENT

14€<sup>50</sup> TTC

3 galets 320 g env. : nature, poivre concassé, herbes de Provence



LOT SAVOYARD

7€<sup>70</sup> TTC

2 verrines 180 g : savoyarde (nature), ail des ours



GAMME PREMIUM

AIL DES OURS CUEILLI DANS LE MASSIF DES BAUGES

# LA GAMME TRADITION

MINI ROSETTE DE LYON

6€<sub>20</sub> TTC

320 g env., au jambon



SPÉCIALITÉ LYONNAISE



SAUCISSON SEC À L'ANCIENNE

7€<sub>50</sub> TTC

350-400 g, Label Rouge



VÉRITABLE PETIT JÉSUS DE LYON

16€<sub>90</sub> TTC

1 kg env., au jambon



SPÉCIALITÉ LYONNAISE



GALET DE TORRENT

5€<sub>30</sub> TTC

320 g env., nature

## DEXTÉRITÉ & MAÎTRISE DU TEMPS

Tout commence avec le choix de la matière première rigoureusement sélectionnée. Le dosage des ingrédients pour les assaisonnements est maîtrisé depuis plus d'un siècle. Les saucissons bridés sont bridés à la main exigeant une technicité unique.



TOP VENTE!

DENT DU CHAT

11€<sub>90</sub> TTC

450-500 g



FABRIQUÉE À PARTIR DU MEILLEUR MORCEAU DU JAMBON

COPPA

NOUVEAUTÉ

7€  
90 TTC

270-300 g

TOP  
VENTE!

FILET MIGNON  
DE PORC NATURE

5€  
50 TTC

180-220 g

NOUVEAUTÉ

FILET MIGNON  
DE PORC AIL DES OURS

5€  
50 TTC

180-220 g

LES  
SPÉCIALITÉS  
SÈCHES

Nous pouvons  
réaliser des coffrets  
sur-mesure à partir  
de 50 unités, avec  
des coffrets 100% pur  
porc et des coffrets  
100% halal.

Une belle façon de  
(faire) découvrir un  
panel des meilleurs  
produits de salaisons  
françaises.

COFFRET  
TRADITION

29€  
90 TTC

**2 saucissons 200 g** : sanglier  
et noisettes  
**+ 1 terrine** : canard au magret  
**+ 1 chorizo 160 g**  
**+ 1/8 de jambon serrano 450-600 g**  
**+ 1 bouteille de vin rouge 75 cl**  
Côtes-du-Rhône, Cuvée Les  
Médiennes millésimes 2020 ou  
2021\*.

Le tout livré dans un beau coffret.  
Une belle couleur rubis et dense.  
Le fruit reste dominant tant au nez  
(fruits rouges et épices) qu'en bouche  
où l'on retrouve rondeur, gourman-  
disse avec des notes de fruits rouges  
et de chocolat.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la  
santé. À consommer avec modération.



# LES PIÈCES À TRANCHER



**NOIX D'ÉPAULE**

**14€<sub>50</sub> TTC**

0,8-1 kg, provenance d'Espagne



**GAMME PREMIUM**



**TOP VENTE!**

**LOT JAMBON**

**55€<sub>90</sub> TTC**

4,8-5,5 kg, jambon entier à l'os  
+ 1 sac à jambon  
+ 1 couteau découpe jambon

## LA QUALITÉ AU SERVICE DU GOÛT

Dans les trois salaisons, le travail se différencie des industriels dans le choix des matières premières mais aussi des procédés de fabrication.



**SPÉCIALITÉ D'Auvergne**

**1/4 DE JAMBON**

**15€<sub>50</sub> TTC**

0,8-1 kg, jambon sec supérieur d'Auvergne, 7 mois de séchage minimum

**JAMBON ENTIER**

**46€<sub>90</sub> TTC**

4,8-5,5 kg, jambon entier à l'os

