

LE MEILLEUR DE LA SALAISON FRANÇAISE

CATALOGUE PROMOTIONNEL 2024-2025

Réservé aux CSE, entreprises et collectivités

Offre valable jusqu'au 31 août 2025



REMISES
SUR PRIX PUBLICS

Jusqu'à
-50%

TÉLÉCHARGEZ ce catalogue
et SAISISSEZ vos commandes
sur 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.

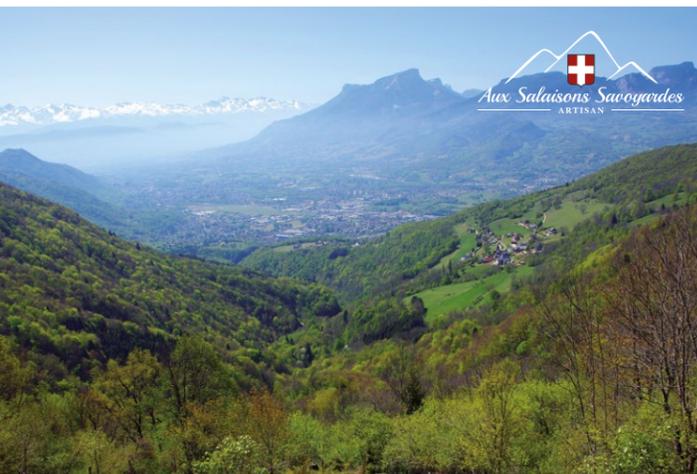
La salaison est idéalement située entre les vallées du Rhône et de la Loire, sur un plateau de moyenne altitude. Si le décor est beau, les conditions pour l'élaboration d'un saucisson unique sont idéales. La ville de Saint-Symphorien-sur-Coise jouit d'un micro-climat, elle est protégée des variations 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...).

FOIRE AUX QUESTIONS...

Comment est fabriqué le saucisson ?

Nous mélangeons différents morceaux de viandes maigres rigoureusement sélectionnés pour leur qualité avec un peu de bardière qui va apporter du goût. L'ensemble est haché, assaisonné avec du sel, du poivre, des épices, puis mélangé.

Cette "pâte" ainsi obtenue est ensuite embossée dans un boyau naturel, puis étuvée pour assurer la coagulation de la viande hachée, l'élimination d'une partie de l'eau, le développement des arômes ainsi que l'apparition de la fleur du saucisson.

Le saucisson une fois étuvé part en séchoir pour poursuivre son affinage pendant 3 semaines pour un saucisson de 160g, 8 semaines pour un Jésus d'un kilogramme.

Qu'est-ce que la fleur du saucisson ?

La fleur du saucisson est un mélange de microorganismes très divers (des penicilliums, un peu de levures) qui pousse sur le boyau d'un saucisson sec et qui le recouvre entièrement. Cette couverture permet de protéger le saucisson, elle occupe le terrain et ne laisse pas la place à des micro-organismes indésirables.

Elle peut être blanche, bleue, verte ou grise selon la saisonnalité et le taux d'humidité.

Elle est comestible au même titre que les fleurs qui recouvrent les fromages. Le développement de la fleur résulte du processus naturel d'affinage du saucisson.

La fleur du saucisson est excessive à mon goût, est-ce une anomalie ?

Il se peut que dans des conditions spécifiques, et notamment en cas d'humidité importante, la fleur se développe de façon excessive laissant même apparaître des filaments de moisissure de plusieurs millimètres.

Cela n'altère en rien le saucisson, bien au contraire puisque la fleur garde son rôle protecteur, il suffit d'enlever l'excédent de fleur à l'aide d'une brosse ou d'un sopalin pour que le saucisson retrouve son aspect initial.

Mon saucisson n'est pas assez sec à mon goût, que puis-je faire ?

Si vous trouvez votre saucisson pas assez sec, placez-le dans le bac à légumes de votre réfrigérateur il poursuivra son affinage.

Conseils de conservation :

À la livraison, ôtez rapidement le film qui entoure les cartons (si la palette est encore filmée) pour limiter la condensation et stockez ensuite dès que possible dans un endroit frais et sec.

Le meilleur endroit pour conserver vos saucissons ou votre jambon est une cave naturelle ou une cave à vin si vous en possédez une. Les saucissons et les produits séchés se conserveront aussi très bien dans le frigo, de préférence dans le bac à légumes.

Toutefois, s'ils sont nus, ils continueront leur séchage et peuvent devenir très secs au bout de plusieurs jours ou semaines. L'idéal est de les entourer avec un torchon légèrement humide qui leur permettra de retrouver un peu de moelleux et vous pourrez ainsi les conserver plus longtemps sans qu'ils ne se dessèchent trop.

Les produits livrés sous vide (filets mignons, coppa, 1/8 jambon serrano, 1/4 jambon) doivent être conservés dans le frigo.

Les terrines et les verrines peuvent être conservées à température ambiante. Après ouverture, elles doivent être stockées au frigo et consommées rapidement.

Pour toute autre question, n'hésitez pas à nous contacter :

Tél. 04 78 48 44 36 - commandes-cse@chillet.fr

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



TOP
VENTE!



SAUCISSONS MÉDAILLÉS
EN 2024 !



LOT
SAVOUREUX

7€
90 TTC

3 saucissons 160 g :
5 baies, roquefort-noix, ail



NOUVEAUTÉ

LOT
MONTAGNARD



17€
90 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€
50 TTC

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





TOP VENTE!
LOT DÉLICE
12€³⁰ TTC



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



LOT GASTRONOMIQUE
12€³⁰ TTC



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



LOT DE 3 GALETS DE TORRENT
14€⁵⁰ TTC

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

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€⁵⁰ 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€⁷⁰ TTC

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



LOT SAVOYARD
7€⁷⁰ TTC



2 verrines pur porc 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€
20 TTC

320 g env., au jambon

SPÉCIALITÉ LYONNAISE

SAUCISSON SEC À L'ANCIENNE

7€
50 TTC

350-400 g, Label Rouge



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.

GALET DE TORRENT

5€
30 TTC

320 g env., nature



VÉRITABLE PETIT JÉSUS DE LYON

16€
90 TTC

1 kg env., au jambon



SPÉCIALITÉ LYONNAISE



LES PLAISIRS ALLÉGÉS

NOUVEAUTÉ

SAUCISSON COURT AU JAMBON

5€⁹⁰ TTC

320 g env., au jambon



FABRIQUÉE À PARTIR
DU MEILLEUR MORCEAU DU JAMBON

DENT DU CHAT

TOP VENTE!

11€⁹⁰ TTC

450-500 g

FILET MIGNON AU CHOIX

TOP VENTE!

5€⁵⁰ TTC

180-220 g : AU CHOIX :

- nature
- ail des ours
- fumé (fumage naturel au bois de hêtre)

NOUVEAUTÉ

LES COFFRETS



COFFRET DÉGUSTATION

29€90 TTC

2 saucissons 200 g : cèpes et Beaufort
+ 1 noix d'épaule 0,8-1 kg, provenance d'Espagne
+ 1 fuet 150 g
+ 1 terrine 180 g : piment d'Espelette
+ 1 jus de poire 1 l
Bissardon, Pur jus de poire, fruits Français.
Une belle couleur, le bon goût du fruit fraîchement récolté à juste maturité.

COFFRET TRADITION

29€90 TTC

2 saucissons 200 g : sanglier et noisettes
+ 1 terrine 180 g : 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 Méridiennes millésimes 2020 ou 2021*.
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, gourmandise avec des notes de fruits rouges et de chocolat.

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



Nous pouvons réaliser des **COFFRETS SUR-MESURE** à partir de 50 unités, avec les produits de votre choix (du catalogue pur porc et catalogue Halal)

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

LA QUALITÉ AU SERVICE DU GOÛT

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



GAMME PREMIUM

NOIX
D'ÉPAULE

14€
50 TTC

0,8-1 kg, provenance d'Espagne

LES SPÉCIALITÉS SÈCHES

COPPA

9€
90 TTC

500 g

QUANTITÉ + GÉNÉREUSE



1/4
DE JAMBON

15€
50 TTC



SPÉCIALITÉ
D'Auvergne

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

1/8

DE JAMBON SERRANO

10€
30 TTC

TOP
VENTE!

450-550 g, découenné, provenance d'Espagne,
8 à 11 mois d'affinage





JAMBON ENTIER

46€⁹⁰ TTC

4,8-5,5 kg, jambon entier à l'os



LOT JAMBON

55€⁹⁰ TTC

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

SAVEURS D'AILLEURS



FUET CATALAN

2€⁵⁰ TTC

1 pièce de 150 g, provenance d'Espagne

COMMENT PASSER COMMANDE ?

NOUVEAU

Découvrez notre nouveau système de prise de commandes en ligne en quelques clics !



SIMPLE !

• **Vous êtes responsable d'un CSE ?** Vous êtes administrateur. Créez le compte de votre entreprise sur www.chillet.fr/offrece.



Après validation de votre compte par notre équipe, vous avez accès à votre tableau de bord. Vous avez alors la possibilité de **CRÉER VOTRE COMPTE** entreprise, un **CODE UNIQUE** vous sera attribué afin que les salariés puissent se connecter au compte entreprise. Vous pourrez aussi **CHOISIR** une ou plusieurs dates butoires de prises de commandes si vous souhaitez **ORGANISER** vos ventes sur l'année et **DÉFINIR** vos points de livraisons si votre entreprise est multisites.



• **Vous êtes salarié d'un CSE ?** Connectez-vous sur le compte de votre entreprise sur www.chillet.fr/offrece en renseignant le code unique de votre société.

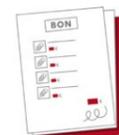
Vous pouvez alors commander et réglez **INDIVIDUELLEMENT** votre commande. Possibilité de régler par CB ou par chèque à l'ordre de Maison Chillet



RAPIDE !

• Les commandes sont ensuite groupées et livrées sous une quinzaine de jours dans votre entreprise.

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



FLEXIBLE !

En tant qu'administrateur du CSE, vous avez également la possibilité de :
• Continuer à nous faire parvenir les commandes groupées par **MAIL** à commandes-cse@chillet.fr ou par **COURRIER** à Maison Chillet : 165, le haut de la Guilletière 69590 Saint-Symphorien-sur-Coise.
• Ou d'utiliser un **BON DE COMMANDE DIGITAL**, que vous trouverez sur www.chillet.fr/offrece dans la rubrique administrateur.

Pour commander ou pour toute question/demande d'information

>> un contact unique pour les trois salaisons !

MAISON CHILLET : 165, Le haut de la Guilletière, 69590 Saint-Symphorien-sur-Coise

Tél. : 04 78 48 44 36 - commandes-cse@chillet.fr



Les produits des trois salaisoniers 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.

