

LE MEILLEUR DE LA SALAISON FRANÇAISE

MAISON
CHILLET
DEPUIS 1902

Salaisons
du
Val d'Allier

Aux Salaisons Savoyardes
ARTISAN

Offre valable jusqu'au 31 août 2025

LOT
DÉCOUVERTE

15€
50 TTC

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

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



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

SAUCISSONS MÉDAILLES
EN 2024 !



LOT
SAVOUREUX

7€
90 TTC

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



LOT
MONTAGNARD

17€
90 TTC

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



LOT
DES BAUGES

15€
50 TTC

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



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



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,
terrines de canard 20 % foie gras



LOT
SAVOYARD

7€
70 TTC

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

AIL DES OURS CUEILLI
DANS LE MASSIF DES BAUGES



MINI ROSETTE DE LYON

6€
20 TTC



SPECIALITÉ LYONNAISE

320 g env., au jambon



SAUCISSON SEC À L'ANCIENNE

7€
50 TTC



350-400 g, Label Rouge



VÉRITABLE PETIT JÉSUS DE LYON

16€
90 TTC



SPECIALITÉ LYONNAISE

1 kg env., au jambon



GALET DE TORRENT

5€
30 TTC

320 g env., nature



SAUCISSON COURT AU JAMBON

5€
90 TTC

320 g env., au jambon



DENT DU CHAT

11€
90 TTC

450-500 g



FILET MIGNON AU CHOIX

5€
50 TTC

180-220 g : AU CHOIX :

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

NOUVEAUTÉ



COFFRET DÉGUSTATION

29€
90 TTC

NOUVEAUTÉ

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
Maison Bissardon, pur jus de poire, fruits français.
Une belle couleur, le bon goût du fruit fraîchement récolté à juste maturité.

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.



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.

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



NOIX D'ÉPAULE

14€
50 TTC

0,8-1 kg, provenance d'Espagne



COPPA

9€
90 TTC

500 g

QUANTITÉ + GÉNÉREUSE



1/4 DE JAMBON

15€
50 TTC



SPECIALITÉ D'AUVERGNE

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



1/8 DE JAMBON SERRANO

10€
30 TTC

450-550 g, découpé, 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



LOT MIX

8€
90 TTC

3 saucissons 200 g : nature, olives, goût chorizo 100% viandes de dinde et bovine halal



LOT NATURE

8€
90 TTC

3 saucissons 200 g : nature 100% viandes de dinde et bovine halal



LOT GOURMET

8€
90 TTC

2 saucissons 300 g : nature, fumé, 100% viandes de dinde et bovine halal



VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE

11€
90 TTC

270-330 g 100% viande bovine halal

NOUVEAUTÉ

LE FAGOT 4 BÛCHETTES

2€
50 TTC

4 buchettes poids total 150 g : nature, 100% viandes de dinde et bovine halal



COFFRET SAVEURS HALAL

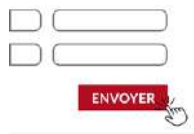
29€
90 TTC

3 saucissons 200 g : 1 nature, 1 goût chorizo, 1 aux olives + 2 saucissons 300 g : 1 nature, 1 fumé + 1 viande de boeuf séchée + 1 bouteille de nectar de poire Williams 1 l Maison Bissardon

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.

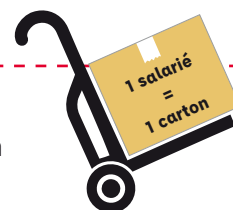
Vous pouvez alors commander et régler **INDIVIDUELLEMENT** votre commande. Possibilité de régler par CB ou par chèque à l'ordre de Maison Chillet



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 du meilleur saucisson Saucicréor. Retrouvez les dernières médailles obtenues à côté de chaque produit récompensé.

