

# CATALOGUE PROMOTIONNEL

**2025-2026**

Réservé aux CSE, entreprises et collectivités

Offre valable jusqu'au 31 août 2026

**REMISES  
SUR PRIX PUBLICS**

Jusqu'à  
**-50%** \*



**LE MEILLEUR  
DE LA SALAISON  
FRANÇAISE**



**SCANNEZ LE QR CODE**

et téléchargez le catalogue en ligne



# Les avis de nos clients :

## VOTRE GARANTIE DE PRODUITS DE QUALITÉ



"Très belle gamme de saucissons non bridés et au boyau chaudin. Des produits et un service de qualité ! Sans oublier leur rosette et chorizo salamanca qui sont très bon ! Une maison de confiance !"

- Maxime -



"Je viens de découvrir leurs saucissons. Goût excellent. Le saucisson fumé humm Hâte de goûter les autres mais 10 à manger d'un coup va être compliqué. On va y aller doucement lol Merci beaucoup!"

- Yolande -



"Je viens d'acheter 2 saucissons aux figues (mon pêché mignon) sur un marché... Hummm, une tuerie !!! La best qualité !!! J'y reviendrai, je conserve le numéro de votre vendeur local... Un grand bravo à la Maison CHILLETT."

- Annick -



"Établissement de grande qualité. Les produits sont excellents et une large gamme de saucissons sont disponibles. L'accueil téléphonique est tout simplement remarquable. Sylvie est à l'écoute et nous conseille bien. La livraison est bien respectée au niveau des délais. Je recommande à 100%."

- Jennyfer -



"Mon mari commande tt les ans avec son CE et nous sommes satisfait a chaque fois que ce soit les saucissons ou les jambons de pays."

- Nathalie -



"Troisième commande passée avec le CE de mon entreprise et c'est vraiment Tip-Top !!! Large gamme de produits très qualitatifs, prix super attractifs (notamment les lots !), et livraison en temps et en heure ! Que du bonheur !!!"

- Jean-Jacques -



### **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 se développe 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 de l'air ambiant.

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'affecte 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 affinage 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. De préférence, ouvrir le produit sous vide 24 heures avant de le consommer.

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



**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



### 5 saucissons 160 g :

nature, bleu d'Auvergne, piment d'Espelette, canard au poivre vert, noix.



### 5 saucissons supérieurs 200 g :

nature, cerf, sanglier, canard, taureau.

LOT  
**MONTAGNARD**



17,90<sup>€</sup> TTC



PAGE 7

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



AIL DES OURS CUEILLI  
DANS LE MASSIF DES BAUGES

LOT  
**DES BAUGES**



15,50<sup>€</sup> TTC



**4 saucissons supérieurs 200 g :**

nature, Reblochon, ail des ours, herbes des Bauges



**NOUVELLE GAMME**

# Le FUET FRANÇAIS

Le fuet est réputé pour son goût incomparable. Avec le fuet français, profitez d'une recette charcutière reconnue et du savoir-faire de votre salaisonnier. Il est fabriqué à partir de viande de porc origine France et possède son propre assaisonnement, mélange de différentes épices qui lui confère un parfum unique.

**LOT  
FUETS NATURES**

6,00 €<sup>HTC</sup>

**NOUVEAUTÉ**

**3 fuets 120 g :**  
nature



**LOT  
FUETS SPÉCIALITÉS**

6,50 €<sup>HTC</sup>

**NOUVEAUTÉ**

**3 fuets 120 g :**  
cèpes, piment d'Espelette, noisettes concassées.





**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  
DÉLICE**

**12,30** TTC

**4 saucissons 160 g :**

nature, Comté, taureau, sanglier

**+ 1 chorizo 160 g**



**LOT  
EXQUIS**

**6,00** TTC

**3 rillettes 120 g :**  
pur porc nature, boeuf à l'ancienne, poulet aux poivrons grillés et piment d'Espelette

**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



PAGE 11



**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**

# LE CALENDRIER DE L'AVENT

NOUVEAUTÉ



CALENDRIER  
DE L'AVENT

PAGE 13

22,80 €  
TTC

Un calendrier de l'avent  
de 24 cases, une sélection  
gourmande de 25 mini  
saucissons secs  
pur porc

Une manière  
originale et  
gourmande  
de faire le  
décompte des jours  
jusqu'à Noël !

12 saveurs de saucissons  
différentes :  
nature, cèpes, fromage de  
chèvre, comté, sanglier, piment  
d'Espelette, truffe, génépi, Marc  
de Bourgogne, ail des ours,  
cidre, fenouil.



DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES.

Vous pourrez commander votre calendrier de l'avent dès le 3 novembre 2025.

Poids : 500 g

# LA GAMME TRADITION

MINI ROSETTE  
DE LYON

6,20<sup>€</sup>  
TTC

320 g env. au jambon



SPÉCIALITÉ  
LYONNAISE

**SAUCISSON SEC  
À L'ANCIENNE**

**7,50** TTC

**350-400 g**, Label Rouge



**GALET  
DE TORRENT**

**5,30** TTC

**320 g env.**, nature





VÉRITABLE  
PETIT JÉSUS DE LYON

16,90<sup>€</sup> TTC



SPÉCIALITÉ  
LYONNAISE

1 kg env., au jambon



**GRIGNOTONS  
NATURES**

**12,50** €  
TTC

sachet de 500 g



**NOUVEAUTÉ**

**GRIGNOTONS  
SPÉCIALITÉS**

**13,00** €  
TTC

sachet de 500 g

**saveurs au choix :**

- chorizo
- ou noix



**NOUVEAUTÉ**

# LES PLAISIRS ALLÉCÉS



SAUCISSON COURT  
AU JAMBON

5,90 €  
TTC

320 g env., au jambon



FABRIQUÉE À PARTIR  
DU MEILLEUR MORCEAU DU JAMBON

PAGE 19



450-500 g



GAMME PREMIUM



180-220 g : AU CHOIX :

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

# LES COFFRETS



## COFFRET DÉGUSTATION

29,90<sup>€</sup> TTC

### 2 saucissons 200 g :

cèpes et Beaufort

+ 1 noix d'épaule 0,8-1kg, provenance d'Espagne

+ 1 fuet français 120 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 fruits 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.  
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 (sur devis).**

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

**NOIX  
D'ÉPAULE**

**14,50** €  
TTC

0,8-1 kg, provenance d' Espagne

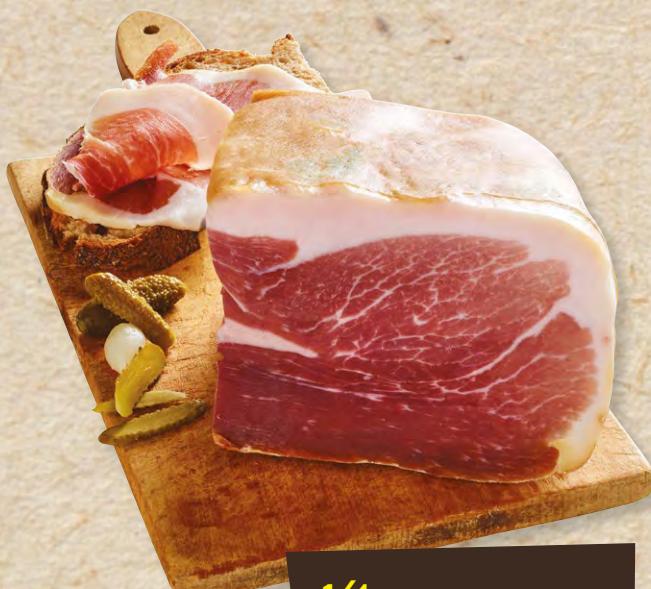
**DES  
SÉCLES  
SPÉCIALITÉS  
SÈCHES**



COPPA

9,90 €  
TTC

450-550 g



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

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



JAMBON  
ENTIER

46,90<sup>€</sup> TTC

4,8-5,5 kg, jambon entier



LOT  
JAMBON

55,90<sup>€</sup> TTC

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

NOUVEAUTÉ

SPECK  
IGP Alto Adige

8,90<sup>€</sup> TTC

350-400 g



AFFUTEUR

 Pradel Excellence

PAGE 25

8,90 €  
TTC

NOUVEAUTÉ

Fonctions affûtage et polissage

Planche à découper en bambou  
20 x 30 cm

NOUVEAUTÉ

Le couteau Le Mystérieux, doté d'une lame de 20 cm et d'un manche en bois de hêtre, offre une découpe précise et nette. Indispensable pour les passionnés de charcuterie, il garantit des tranches parfaites. Pensez à nettoyer et affûter la lame après chaque utilisation.

LOT  
COUTEAU + PLANCHE

14,90 €  
TTC

 Pradel Excellence

1 couteau  
+ 1 planche à découper

# VOUS ÊTES RESPONSABLE D'UN CSE

1. Rendez-vous sur [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece)
2. Cliquez sur "**COMPTE**" en haut à droite de l'écran
3. Sélectionnez "**CRÉER UN COMPTE ADMINISTRATEUR CSE**" situé sous le bouton connexion
4. Renseignez vos informations : remplissez tous les champs requis, sans oublier les horaires et jours de livraison
5. Une fois que nos équipes ont validé votre compte, vous êtes notifié par email de la validation, et recevez un "**CODE CSE UNIQUE**" à transmettre aux salariés.
6. Dès la validation, vous pouvez soit passer commande via le **BON DE COMMANDE DIGITAL** et/ou en ouvrant un **CRÉNEAU** de commande.



## Commande

En tant qu'administrateur du CSE, vous avez également la possibilité de :

1. Continuer à nous faire parvenir les commandes groupées par **MAIL** à commandes-cse@chillet.fr
2. Par **COURRIER** à Maison Chillet : 165, le haut de la Guilletière 69590 Saint-Symphorien-sur-Coise
3. Utiliser un **BON DE COMMANDE DIGITAL**, que vous trouverez sur [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece) dans la rubrique administrateur.
4. Ou ouvrir un **CRÉNEAU DE COMMANDE** sur [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece)



## Mode de paiement

- 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** sur le site [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece) pour les commandes individuelles



## Contactez-nous

Pour commander ou pour toute question/ demande d'information

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

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

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



## Livraison

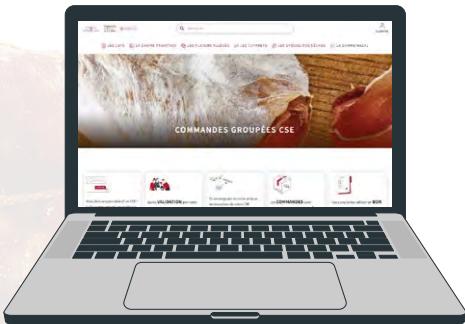
Chaque commande est personnalisée, au nom de vos salariés. Les commandes sont groupées et livrées sous une quinzaine de jours dans votre entreprise.

**Nous regroupons la commande d'un salarié dans un unique carton pour vous faciliter la distribution !**

**Minimum de commande groupée d'un montant total de 150 €, frais de port de 15 €. Franco de port à partir de 300 €.**



# VOUS ÊTES SALARIÉ.E



1. Rendez-vous sur [www.chillet.fr/offrece](http://www.chillet.fr/offrece)
2. Cliquez sur "**COMPTE**" en haut à droite de l'écran
3. Sélectionnez "**Pas de compte ? Créez un compte client**" situé sous le bouton connexion
4. Renseignez vos informations : remplissez tous les champs requis ainsi que votre CODE CSE fourni par votre administrateur CSE
5. Une fois votre compte créé, vous pourrez sélectionner vos produits et passer commande sur le créneau de livraison défini par votre CSE. Si aucun créneau n'a été créé, contactez votre administrateur CSE.

Minimum de commande groupée d'un montant total de **150 € (frais de port de 15 €)**

Notre catalogue est valable jusqu'au **31 août 2026**



## UN CADEAU EST OFFERT AU CSE POUR CHAQUE COMMANDE !

(Remplacement possible en fonction des stocks disponibles)

- **De 150€ à 250€** - un fuet français
- **De 250€ à 350€** - un lot exquis
- **De 350€ à 500€** - un lot plaisir
- **De 500€ à 800€** - un lot gourmand
- **De 800€ à 1000€** - un coffret tradition
- **De 1000€ à 1500€** - deux lots plaisir et un lot découpe
- **Supérieur à 1500€** - deux lots gourmand et un lot découpe ou un jambon entier (au choix)



**Scannez le QR CODE**  
pour consulter le catalogue en ligne



**Téléchargez notre catalogue complet**  
dès maintenant et découvrez  
une gamme de produits variés

