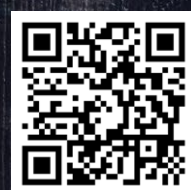


LE MEILLEUR DE LA SALAISON FRANÇAISE



SCANNEZ LE QR CODE
et téléchargez
le catalogue en ligne

**REMISES
SUR PRIX PUBLICS**

Jusqu'à

-50%*

* Les prix indiqués tiennent compte de la réduction

CATALOGUE PROMOTIONNEL 2026 - 2027

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 leurs 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... Hummmm, une tuerie !!! La best qualité !!! J'y reviendrai, je conserve le numéro de votre vendeur local... Un grand bravo à la Maison CHILLET."

- 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 -



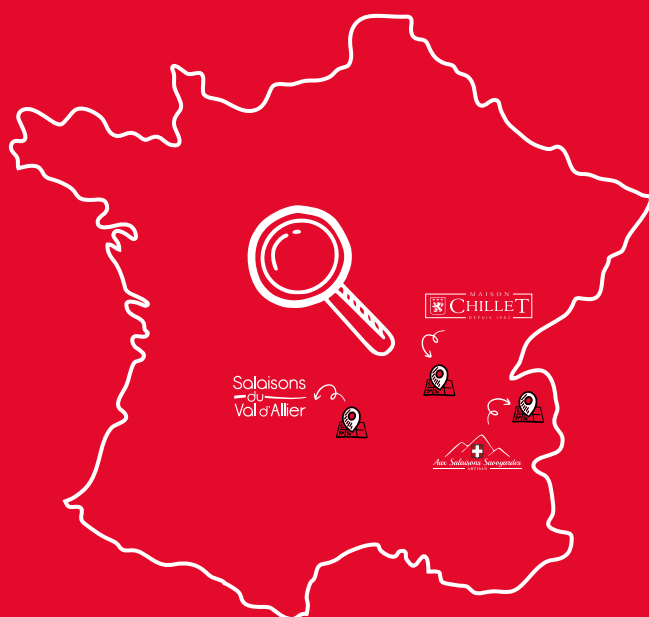
"Mon mari commande tous les ans avec son CE et nous sommes satisfaits à chaque fois que ce soit les saucissons ou les jambons de pays."

- 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 -



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 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'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 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
RUSTIQUE
15.50 € TTC

5 saucissons 200g :
nature, herbes, poivre, fumé, épices provençales

LOT
CAMPAGNARD
15.50 € TTC

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

Médaille de Bronze
CONCOURS INTERNATIONAL DU MEILLEUR SAUCICRÉOR
saucicréor
2022

Prix d'Excellence
CONCOURS INTERNATIONAL DU MEILLEUR SAUCICRÉOR
saucicréor
2020

Médaille de Bronze
CONCOURS INTERNATIONAL DU MEILLEUR SAUCICRÉOR
saucicréor
2022

Médaille d'Argent
CONCOURS INTERNATIONAL DU MEILLEUR SAUCICRÉOR
saucicréor
2022

TOP
VENTE !

LOT
GOURMAND
15.50 € TTC

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

Prix d'Honneur
CONCOURS INTERNATIONAL DU MEILLEUR SAUCICRÉOR
saucicréor
2025

TOP
VENTE!

LOT
PLAISIR

12.30 € TTC

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



Médaille d'Or
CONCOURS
INTERNATIONAL
DU MEILLEUR
SAUCISSON
saucicréor
2016

Prix d'Excellence
CONCOURS
INTERNATIONAL
DU MEILLEUR
SAUCISSON
saucicréor
2017

Médaille d'Argent
CONCOURS
INTERNATIONAL
DU MEILLEUR
SAUCISSON
saucicréor
2025

Prix d'Excellence
CONCOURS
INTERNATIONAL
DU MEILLEUR
SAUCISSON
saucicréor
2026



TOP
VENTE!

LOT
CHASSEUR

15.50 € TTC

5 saucissons supérieurs 200g :
nature, cerf, sanglier, canard, taureau



LOT
MONTAGNARD

17.90 € TTC

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



AIL DES OURS CUEILLI
DANS LE MASSIF DES BAUGES



LOT
DES BAUGES

15.50 € TTC

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



Le FUET FRANÇAIS



120g



120g : cèpes, piment d'Espelette, noisettes concassées

NOUVEAUTÉ

**LOT
FESTIF
6.90 € TTC**
3 fuets 120g
nature, Beaufort, truffes

**LOT
GASTRONOMIQUE
12.30 € TTC**
5 saucissons 160g :
nature, cèpes, noisettes, fromage de chèvre,
enrobage provençal

**LOT
DE 3 GALETS
DE TORRENT
14.50 € TTC**
320g env. : nature, poivre concassé,
herbes de Provence




TOP VENTE!
LOT DÉLICE
12.30 € TTC

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



LOT FROMAGER
15.50 € TTC

NOUVEAUTÉ

5 saucissons 200g :
Beaufort, chèvre, Comté,
Reblochon, Roquefort

LOT TERROIR

6.50 € TTC

3 terrines 180g :

terrine de pintade au confit
d'oignons, terrine traditionnelle
au piment d'Espelette,
terrine de magret de canard



TOP VENTE!
LOT PRESTIGE
7.70 € TTC

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



LOT SAVOYARD

7.70 € TTC

2 verrines pur porc 180g :

savoyarde (nature), ail des ours



**AIL DES OURS CUEILLI
DANS LE MASSIF DES BAUGES**

le calendrier de l'Avent



CALENDRIER
DE L'AVENT

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 !

NOUVELLES SAVEURS

12 saveurs de saucissons différentes :
nature, cèpes, fromage de chèvre,
Comté, piment d'Espelette, truffe, ail
des ours, Beaufort, noix, noisettes,
figues-pain d'épices, tomates-basilic.



DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.

Réservation recommandée dès à présent

Expédition dès le 2 novembre 2026

Poids : 375 g

la gamme tradition

BÛCHETTES
NATURES

5.90 € TTC

sachet de 300g env.
(20 pièces)

NOUVEAUTÉ

SAUCISSON SEC
À L'ANCIENNE

7.50 € TTC

350-400g



GALET
DE TORRENT

5.30 € TTC

320g env., nature



VÉRITABLE
PETIT JÉSUS DE LYON

16.90 € TTC

1 kg env., au jambon



SPÉCIALITÉS
LYONNAISES



MINI ROSETTE
DE LYON

6.20 € TTC

320g env. au jambon



les plaisirs allégés

SAUCISSON
COURT
AU JAMBON

5€^{TTC}
5.90

320g env., au jambon

DENT
DU CHAT

11€^{TTC}
11.90

450-500g

FILET MIGNON
AU CHOIX

5€^{TTC}
5.50

180-220 g : AU CHOIX :

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

Concours
International
de **LYON**
2025
**ARGENT
SILVER**

Les coffrets



2 saucissons 200g :
cèpes et Beaufort
+ 1 noix d'épaule 0,8-1kg,
provenance d'Espagne
+ 1 fuet français 120g
+ 1 terrine 180g, piment
d'Espelette
+ 1 jus de pomme 1 L
Maison Bissardon

**COFFRET
DÉGUSTATION**

29.90 € TTC

2 saucissons 200g :

sanglier et noisettes

+ 1 terrine 180g :

canard au magret

+ 1 chorizo 160g

+ 1/8 de jambon serrano 450-600g

+ 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.

**COFFRET
TRADITION**

29.90 € TTC



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.

la gamme négoce

NOIX
D'ÉPAULE

14.50 € TTC

0,8-1 kg, provenance d'Espagne



SPÉCIALITÉ
D'Auvergne

1/4
DE JAMBON

15.50 € TTC

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



TOP
VENTE!

1/8
DE JAMBON
SERRANO

10.30 € TTC

450-550g, 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



**SPECK
IGP Alto Adige**

8.90 € TTC

350-400g



AFFÛTEUR

8.90 € TTC

Fonctions affûtage et polissage



Planche à découper en bambou
20 x 30 cm



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.

**Pradel
Excellence**

**LOT
DÉCOUPE**

14.90 € TTC

1 couteau
+ 1 planche à découper

VOUS ÊTES RESPONSABLE D'UN CSE

1. Rendez-vous sur **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 **CRENEAU** 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 dans la rubrique administrateur.
4. Ou ouvrir un **CRÉNEAU DE COMMANDE** sur www.chillet.fr/offrece



Contactez-nous

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



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 pour les commandes individuelles

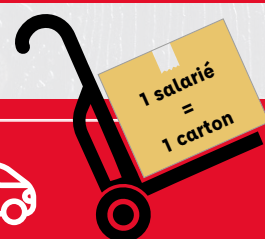


Livraison

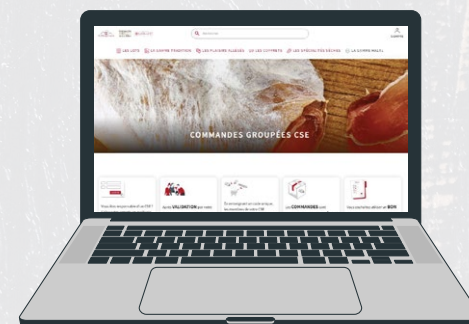
Chaque commande est personnalisée, au nom de vos salariés. Les commandes sont groupées et livrées sous une quinzaine de jours dans votre entreprise.

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**
2. Cliquez sur **"COMPTE"** en haut à droite de l'écran
3. Sélectionnez **"Pas de compte ? Créer 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 € pour toute commande inférieure à 300 €.

Notre catalogue est valable jusqu'au **31 août 2027**



DES CADEAUX OFFERTS À VOTRE CSE POUR CHAQUE COMMANDE !

(Remplacement possible en fonction des stocks disponibles)

- **De 150€ à 300€** - 1 fuet nature
- **De 300€ à 500€** - 1 lot prestige
- **De 500€ à 700€** - 1 lot gastronomie
- **De 700€ à 1000€** - 1 lot traditionnel + 1 filet mignon nature
- **De 1000€ à 1500€** - 1 coffret tradition
- **De 1500€ à 2500€** - 2 lots des Bauges + 2 lots fuets spécialités
- **De 2500€ à 3500€** - 2 lots gourmands + 2 lots savoyards + 1 lot découpe + 1 affuteur
- **Au delà de 3500 €** - 1 lot jambon + 2 lots campagnards + 1 lot fuets natures



Scannez le QR CODE
pour consulter le catalogue en ligne



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

