

Catalogue réservé aux CSE et collectivités
2020-2021

Le meilleur de la salaison française

LA TRADITION, LE TERROIR, LE GOÛT



50% DE REMISE
SUR PRIX PUBLICS
Offre valable jusqu'au 31 août 2021



Salaisons
— du —
Val d'Allier

MAISON
CHILLET
DEPUIS 1902

Vous pouvez télécharger l'intégralité de ce catalogue,
regrouper vos commandes et les saisir sur www.valdallier.com/offrece
Offre réservée uniquement aux CSE et collectivités

Salaisons
du
Val d'Allier

AUVERGNE

UNE HISTOIRE
QUI SE PERPÉTUE
ENTRE TRADITION
& INNOVATION
DEPUIS 1988



Langeac

C'est en Haute-Loire à Langeac, au cœur d'une région verte et vallonnée, que se sont installées il y a une trentaine d'années les Salaisons du Val d'Allier.

Elles s'inscrivent dans la **tradition du bien vivre et du bien manger**, illustrant la tradition gastronomique de la terre d'Auvergne. Spécialisées dans la fabrication de produits de salaison, les Salaisons du Val d'Allier sont appréciées pour **la qualité de leurs produits**.

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

MAISON
CHILLET
DEPUIS 1902

MONTS DU LYONNAIS

FABRICANT
DE SAUCISSONS
DE QUALITÉ
DEPUIS 1902



Saint-Symphorien-sur-Coise

Située à Saint-Symphorien-sur-Coise, capitale du saucisson au cœur des Monts du Lyonnais, la Maison Chillet fabrique des saucissons dans le plus grand respect des matières premières, dans **un souci du fait-maison** et suivant un processus respectueux de chaque étape de fabrication. La Maison Chillet propose les meilleurs produits de **la tradition des Monts du Lyonnais**.

Qualité oblige, elle travaille uniquement avec du **boyaux naturel** et c'est l'une des dernières maisons en France à posséder son propre atelier de boyauderie. La maison bride également une grande partie de ses saucissons à la main, c'est l'une des rares à encore maintenir cette **fabrication à l'ancienne**.



Tous nos produits **sont travaillés avec soin** dans le **respect de la tradition**, dans des **conditions maximales de sécurité** et d'**hygiène**.

NOS ATOUTS

1 DEUX FABRICANTS FRANÇAIS EN DIRECT

Vos commandes sont enregistrées directement auprès de notre équipe dédiée aux CSE au cœur des salaisons. Qualité des matières premières, savoir-faire traditionnel, gammes de produits authentiques et gestes d'antan : **vous profitez du meilleur de la salaison française sans intermédiaire.**

2 DES PRIX IMBATTABLES

Nous avons à cœur de vous proposer nos meilleures offres spécialement étudiées pour les CSE **avec 50% de remise sur les prix publics.**

3 UNE COMMANDE SIMPLIFIÉE...

En remplissant le **bon de commande simplifié**, vous réglez soit au global soit par chèques individuels sur facture après réception de votre colis.

4 ...ET PRATIQUE

Pour vous faciliter la distribution les colis sont nominatifs. Votre commande est livrée dans un délai maximum de 15 jours après l'enregistrement.

5 UN SERVICE IMMÉDIAT

Vous pouvez télécharger l'intégralité de ce catalogue, regrouper vos commandes et les saisir sur www.valdallier.com/offrece
Offre réservée uniquement aux CSE et collectivités

En face de chaque produit récompensé, retrouvez les médailles obtenues au concours international du meilleur saucisson **SAUCICRÉOR** et au **CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE**.

Les dernières médailles obtenues :



Saucisson
aux cèpes



Saucisse
sèche



Saucisson
sec à
l'ancienne
Label Rouge



Véritable
petit jésus
de Lyon
au jambon



Saucisson
au taureau

Salaisons
du
Val d'Allier

Salaisons du Val d'Allier
ZI de Chambaret
43300 Langeac
info@valdallier.com
www.valdallier.com
Tél : 04 71 77 17 60

MAISON
CHILLET
DEPUIS 1902

Maison Chillet
3 rue Lamartine
69590 Saint-Symphorien-sur-Coise
www.chillet.fr

Une adresse et un numéro de téléphone uniques pour les commandes (Salaisons du Val d'Allier). Voir bon de commande en fin de catalogue.



27.00€ TTC

13.50 € TTC



LOT TRADITIONNEL

- 1 mini-rosette de 400 g,
- 1 saucisson pur porc de 300 g,
- 1 saucisse sèche pur porc de 300 g



LOT CAMPAGNARD

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



27.00€ TTC

13.50 € TTC

27.00€ TTC

13.50 € TTC
TOP VENTE



LOT GOURMAND

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





~~27.00€~~
TTC

13.50 €
TTC



LOT DÉCOUVERTE

- 4 saucissons de 200 g : nature, herbes, poivre, fumé
- 1 saucisse sèche pur porc de 180 g

MARIAGE HARMONIEUX



LOT PLAISIR

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

~~21.00€~~
TTC

10.50 €
TTC



~~21.00€~~
TTC

10.50 €
TTC
TOP VENTE



LOT DÉLICE

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



~~21.00€~~
TTC

10.50 €
TTC



LOT GASTRONOMIQUE

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

NOIX D'ÉPAULE

• 0.8-1 kg,
provenance d'Espagne

~~25.80€~~
TTC

12.90 €
TTC
TOP VENTE



PREMIUM



LOT ORIGINAL

• 5 saucissons de 160 g :
nature, canard, olives noires-basilic,
lardons fumés, girolles

~~21.00€~~
TTC

10.50 €
TTC



LOT TERROIR

• 3 terrines de 180 g :
terrines d'oie au Merlot et aux myrtilles,
terrines aux cèpes et lardons, terrine de
magret de canard



~~11.00 €~~
TTC

5.50 €
TTC

LOT PRESTIGE

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

~~13.00 €~~
TTC

6.50 €
TTC



~~79.80 €
TTC~~
**39.90 €
TTC**
TOP VENTE

JAMBON ENTIER

- Jambon entier à l'os
4,8-5,5 kg

PREMIUM



~~93.80 €
TTC~~
**46.90 €
TTC**
TOP VENTE

PREMIUM



LOT JAMBON

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

1/4 JAMBON

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

~~25.80 €
TTC~~

**12.90 €
TTC**

SPÉCIALITÉ D'AUVERGNE





SAVEURS D'AILLEURS

~~17.80 €~~
TTC

8.90 €
TTC
TOP VENTE

1/8 DE JAMBON SERRANO

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

NOUVEAU



FUET CATALAN

150 g

~~3.80 €~~
TTC

1.90 €
TTC



LE COFFRET TRADITION

2 saucissons de 200 g (sanglier et noisettes)
1 saucisse sèche de 180 g,
1 chorizo de 160 g,
1/8 de jambon Serrano de 450-600 g,
1 bouteille de vin rouge 75 cl
*Côtes-du-Rhône, Cuvée Les Méridiennes millésimes 2018**
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, gourmandise avec des notes de fruits rouges et de chocolat.

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

IDÉE CADEAU !

Nous pouvons réaliser des coffrets sur-mesure à partir de 50 unités, avec tous les produits de ce catalogue.

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



PREMIUM

SAUCISSON SEC À L'ANCIENNE LABEL ROUGE

Pur porc,
viande de Porc Français,
400 g



~~11.80€~~
TTC

5.90€
TTC



VÉRITABLE PETIT JÉSUS DE LYON

• Au jambon, 0.9-1.1 Kg



SPECIALITÉ LYONNAISE

~~31.00€~~
TTC

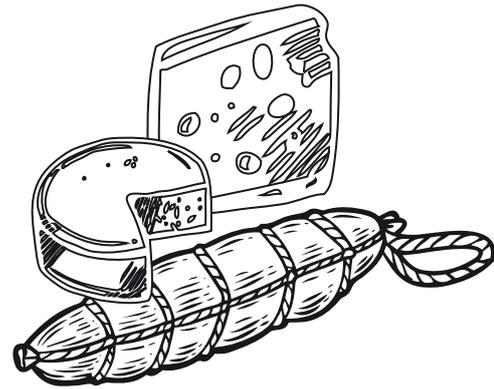
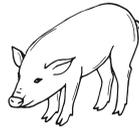
15.50€
TTC
TOP VENTE





Gamme MONS

Saucissons aux fromages
de la Maison Mons



Découvrez notre nouvelle gamme de produits imaginée
avec Hervé Mons, fromager-affineur Meilleur Ouvrier de France

Ces recettes sont le fruit de la rencontre de la **Maison CHILLET** et de la **Maison Mons** fromager-affineur, en la personne d'**Hervé Mons Meilleur Ouvrier de France**.

L'histoire entre fromage et charcuterie remonte à bien longtemps, lorsque le petit lait issu des transformations fromagères était considéré comme un aliment de premier choix pour nos amis les cochons. Laiterie et porcherie se trouvaient souvent au sein de la même commune, permettant de recycler de manière noble ce petit lait ou lactosérum. De même, produits laitiers et charcuterie se vendaient souvent sous le même toit. Nous avons poussé la démarche plus loin en intégrant dans nos saucissons, un ingrédient de premier choix : le fromage !

SAUCISSONS SECS AUX FROMAGES DE LA MAISON MONS

9,80 €



- **LE MONTBRISONNAIS**
À la Fourme de Montbrison
AOP - lait cru de vache
Poids unitaire : 400 g

9,80 €



- **LE CAPRIN**
À la Tomme Tréssée - lait
cru de chèvre fabriquée
par la Laiterie de la Côte
Roannaise
Poids unitaire : 400 g

9,80 €



- **LE 1924**
Au fromage bleu emblématique
de la Maison Mons
Poids unitaire : 400 g



LE LOT FROMAGER :

un Montbrisonnais, un Caprin, un 1924

~~29,40 €~~ **25,00 €**

MINI ROSETTE DE LYON AU JAMBON

• 320-340 g



~~10.90 €~~
TTC

5.40 €
TTC

SPECIALITÉ LYONNAISE

GALET DE TORRENT

• Pur porc, 300-350 g



~~9.00 €~~
TTC

4.50 €
TTC

LOT GALETS DE TORRENT

- 1 galet de torrent nature 300-350 g
- 1 galet de torrent au poivre concassé 300-350 g
- 1 galet de torrent aux herbes de Provence 300-350 g

~~25.00 €~~
TTC

12.50 €
TTC
TOP VENTE



LA SÉLECTION COUTELLERIE

LA SAUCI BOX

Coffret saucisson et couteau Laguiole avec un couvercle en bois pour conserver de façon optimale votre saucisson grâce notamment aux grilles de ventilation.

Dimensions de la boîte : longueur 32,5 cm, hauteur 7 cm, largeur 10 cm.

Dimension de la lame du couteau : 20 cm

~~17.80 €~~
TTC

8.90 €
TTC



PLANCHE EN BOIS AVEC 5 COUTEAUX, 1 EPLUCHEUR ET 1 FUSIL

~~15.80 €~~
TTC

7.90 €
TTC



Le complet pour cuisiner !

Composition : 1 planche en bois (22,5 x 34 cm), 1 couteau boucher lame 19 cm + 1 couteau à découper lame 18,5 cm + 1 couteau à désosser lame 13 cm + 1 couteau utilitaire lame 12 cm + 1 couteau office lame 7,5 cm + 1 éplucheur + 1 fusil
Lames en acier inoxydable

