

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



La Cuisine d'Albert

SCANNEZ LE QR CODE
et téléchargez le catalogue en ligne



* Les prix indiqués tiennent compte de la réduction

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... 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 a 100%."

- Jennyfer -



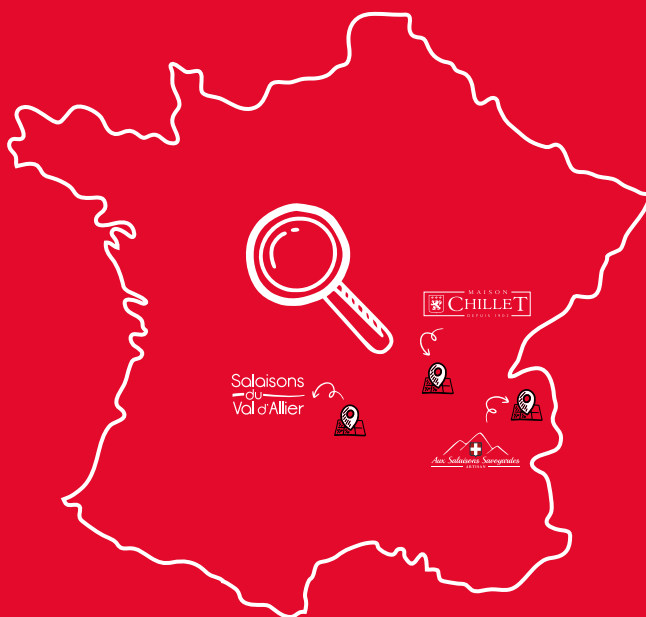
"Mon mari commande tt les ans avec son CE et nous sommes satisfait a chaque fois que ce soit les saucissons ou les jambons de pays."

- 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 jambon 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
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

**TOP
VENTE !**



**LOT
PLAISIR**

**TOP
VENTE!**

12,30 € TTC

5 saucissons 160 g :

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



NOUVEAUTÉ

**LOT
CHASSEUR**

15,50 € TTC

5 saucissons supérieurs 200 g :

nature, cerf, sanglier, canard, taureau.

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

LOT
DES BAUGES



15,50 €
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** TTC**NOUVEAUTÉ****3 fuets 120 g :**
nature**LOT
FUETS SPÉCIALITÉS****€
6,50** TTC**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





TOP
VENTE!

LOT
DÉLICE

€
12,30 TTC

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

LOT
EXQUIS

€
6,00 TTC

NOUVEAUTÉ



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 :
terraine de pintade au confit
d'oignons, terrine traditionnelle
au piment d'Espelette,
terraine 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



AIL DES OURS CUEILLI
DANS LE MASSIF DES BAUGES

LE CALENDRIER DE L'AVENT

NOUVEAUTÉ



€ TTC
22,80

**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 LIMITE 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

TTC

320 g env. au jambon

SPÉCIALITÉ
LYONNAISE

**SAUCISSON SEC
À L'ANCIENNE**

7,50 € TTC

350-400 g, Label Rouge



Concours
International
de **LYON**
2025
**OR
GOLD**



BRIDÉ À LA MAIN



**GALET
DE TORRENT**

5,30 € TTC

320 g env., nature





VÉRITABLE
PETIT JÉSUS DE LYON

€
16,90

TTC



SPÉCIALITÉ
LYONNAISE

1 kg env., au jambon



**GRIGNOTONS
NATURES**

PAGE 17

€
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 ALLÉGÉS

SAUCISSON COURT
AU JAMBON

€
5,90 TTC

320 g env., au jambon



FABRIQUÉE À PARTIR
DU MEILLEUR MORCEAU DU JAMBON

PAGE 19



TOP
VENTE !

DENT DU CHAT

€
11,30

TTC

450-500 g



GAMME PREMIUM

TOP
VENTE !

FILET MIGNON
AU CHOIX

€
5,50

TTC

180-220 g : AU CHOIX :

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

LES COFFRETS

COFFRET DÉGUSTATION

€
29,90 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

**LES
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

**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



**LOT
JAMBON**

55,90 € 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 € 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

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.

NOUVEAUTÉ

LOT
COUTEAU + PLANCHE

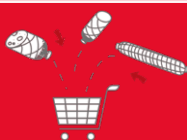
 **Pradel
Excellence**

€
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 **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 dans la rubrique administrateur.
4. Ou ouvrir un **CRÉNEAU DE COMMANDE** sur 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 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 €.



Contactez-nous

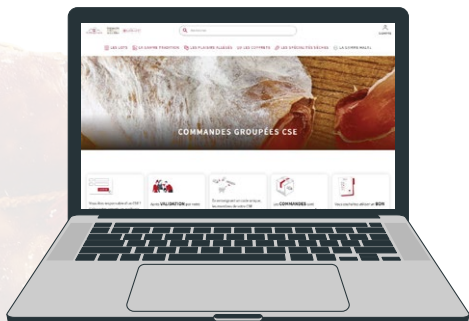
Pour commander ou pour toute question/
demande d'information

>> 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

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 €)**

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

