

NOUVELLE SALAISON !

Découvrez des produits artisanaux de Savoie



21-22
CATALOGUE
réservé aux CSE et collectivités



Le meilleur de la salaison française

LA TRADITION, LE TERROIR, LE GOÛT

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



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**.



MONTS DU LYONNAIS

FABRICANT
DE SAUCISSONS
DE QUALITÉ
DEPUIS 1902



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 **boyau 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**.



NOUVELLE SALAISON !

SAVOIE

FABRICANT
ARTISANAL DE
CHARCUTERIES,
SALAISONS &
CONSERVES
EN SAVOIE



L'histoire des Salaisons Savoyardes trouve ses origines dans les années 70 à Cognin dans le massif de la Chartreuse en Savoie. Les recettes, les gestes et le savoir-faire sont identiques depuis la création de la société. Depuis toujours la société est guidée par le goût du travail artisanal. Ici, **on travaille avec les mains en suivant des recettes traditionnelles et un savoir-faire hérité**. L'entreprise est connue pour produire une large gamme de spécialités savoyardes à base de **viande fraîche française** (origine Auvergne-Rhône-Alpes pour une large partie). Les plantes aromatiques utilisées dans les préparations sont récoltées par des cueilleurs professionnels dans le **massif des Bauges (ail des ours, orties fraîches, pousses de sapin, herbes...)**.

Tous les produits Aux Salaisons Savoyardes sont fabriqués dans l'atelier à Cognin et bénéficient de la croix de Savoie.



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 TROIS 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 traditionnels, 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
3 rue Lamartine
69590 Saint-Symphorien-sur-Coise
www.chillet.fr



Aux Salaisons Savoyardes
Chemin du Moulin
ZA du Pont Saint-Charles
73160 Cognin
www.salaisons-savoyardes.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.



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
TOP VENTE



LOT GOURMAND

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



MARIAGE HARMONIEUX



LOT DÉCOUVERTE

- 4 saucissons de 200 g : nature, herbes, poivre, fumé
- 1 saucisse sèche pur porc de 160 g



LOT PLAISIR

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



LOT DÉLICE

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





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

PREMIUM



LOT ORIGINAL

• 5 saucissons de 160 g :
nature, canard, olives noires-basilic,
vin-échalotes, girolles



~~21.00 €~~
TTC

10.50 €
TTC



LOT TERROIR

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



~~11.00 €~~
TTC

5.50 €
TTC

LOT PRESTIGE

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



~~13.00 €~~
TTC

6.50 €
TTC

JAMBON ENTIER

- Jambon entier à l'os
4,8-5,5 kg

PREMIUM

~~79.90 €~~
TTC

39.90 €
TTC
TOP VENTE

~~93.90 €~~
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

~~25.90 €~~
TTC

12.90 €
TTC



SPÉCIALITÉ D'AUVERGNE



1/8 DE JAMBON SERRANO

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

~~17.80 €~~
TTC

8.90 €
TTC
TOP VENTE



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 160 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 2019**
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

Au choix, 2 grammages :

Pur porc,
viande de Porc Français,
200 g

~~6.40 €~~
TTC

3.20 €
TTC

Pur porc,
viande de Porc Français,
400 g

~~11.90 €~~
TTC

5.90 €
TTC

VÉRITABLE PETIT JÉSUS DE LYON

Au jambon, 0.9-1.1 Kg



~~31.00 €~~
TTC

15.50 €
TTC
TOP VENTE

SPÉCIALITÉ LYONNAISE



MINI ROSETTE DE LYON AU JAMBON

• 320-340 g

SPÉCIALITÉ LYONNAISE

~~10.90 €~~
TTC

5.40 €
TTC



GALET DE TORRENT

• Pur porc, 300-350 g

~~9.80 €~~
TTC

4.50 €
TTC



~~25.00 €~~
TTC

12.50 €
TTC
TOP VENTE

LOT DE 3 GALETS DE TORRENT

• Nature, poivre concassé, herbes de Provence
300-350 g l'un

NOUVEAU

CANNE DROITE

• Aromatisée au marc
250 g

~~7.00 €~~
TTC

3.50 €
TTC



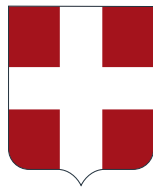
LOT DE 3 CANNES DROITES

• Nature, noisettes, Beaufort
250 g l'une

~~19.80 €~~
TTC

9.90 €
TTC

NOUVELLE SALAISON

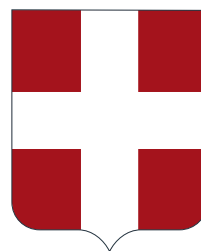


Aux Salaisons Savoyardes
ARTISAN



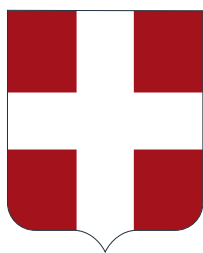
LOT DES BAUGES

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



SAUCISSON SEC NATURE

• 350 g





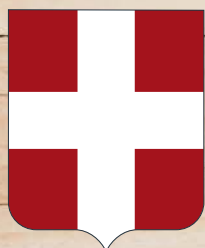
LOT MONTAGNARD

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



LOT SAVOYARD

• 2 verrines de 180 g :
Savojarde, ail des ours



Pour toute commande inférieure à 300 €	10 €
Pour toute commande supérieure à 300 €	GRATUIT
TOTAL TTC	

Pour toute commande inférieure à 300 €	10 €
Pour toute commande supérieure à 300 €	GRATUIT
TOTAL TTC	