

LE MEILLEUR DE LA SALAISON FRANÇAISE 2026 - 2027

MAISON
CHILLET
DEPUIS 1902

Salaisons
du
Val d'Allier

Aux Salaisons Savoyardes
ARTISAN

Offre valable jusqu'au 31 août 2027



LOT
RUSTIQUE
15.50 TTC

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



LOT
CAMPAGNARD
15.50 TTC

5 saussons 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



TOP VENTE!
LOT
GOURMAND
15.50 TTC

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



TOP VENTE!
LOT
PLAISIR
12.30 TTC

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



TOP VENTE!
LOT
CHASSEUR
15.50 TTC

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



LOT
MONTAGNARD
17.90 TTC

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



LOT
DES BAUGES
15.50 TTC

4 saussons supérieurs 200 g : nature, Reblochon, ail des ours, Génépil



Le **FUET**
FRANÇAIS

TOP VENTE!
LOT DE 3
FUETS NATURES
6.00 TTC

120 g



NOUVEAUTÉ
LOT
GASTRONOMIQUE
12.30 TTC

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



LOT
DE 3 GALETS
DE TORRENT
14.50 TTC

320 g env. : nature, poivre concassé, herbes de Provence



NOUVEAUTÉ
LOT
FESTIF
6.90 TTC

3 fuets 120 g : nature, Beaufort, truffes



NOUVEAUTÉ
LOT DE 3
FUETS SPÉCIALITÉS
6.50 TTC

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



NOUVEAUTÉ
LOT
FROMAGER
15.50 TTC

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



TOP VENTE!
LOT
DÉLICE
12.30 TTC

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



LOT
SAVOYARD
7.70 TTC

2 verrines pur porc 180 g : savoyarde (nature), ail des ours



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



TOP VENTE!
LOT
PRESTIGE
7.70 TTC

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



**CALENDRIER
DE L'AVENT**
22.80 TTC

Un calendrier de l'avent de 24 cases, une sélection gourmande de 25 mini saussons secs pur porc. Une manière originale et gourmande de faire le décompte des jours jusqu'à Noël ! Poids : 375 g. Dans la limite des stocks disponibles. Réservation recommandée dès à présent. Expédition dès le 2 novembre 2026.



**BÛCHETTES
NATURES**
5.90 TTC
sachet de 300 g env.
(20 pièces)



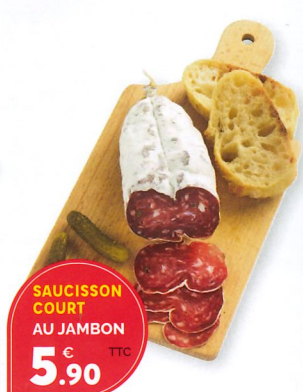
**SAUCISSON SEC
À L'ANCIENNE**
7.50 TTC
350-400 g, Label Rouge



**GALET
DE TORRENT**
5.30 TTC
320 g env., nature



**VÉRITABLE
PETIT JÉSUS DE LYON**
16.90 TTC
1 kg env., au jambon



**SAUCISSON
COURT
AU JAMBON**
5.90 TTC
320 g env., au jambon



**DENT
DU CHAT**
11.90 TTC
450-500 g



**FILET MIGNON
AU CHOIX**
5.50 TTC
180-220 g : AU CHOIX :
- nature
- ail des ours
- fumé (fumage naturel au bois de hêtre)



**MINI ROSETTE
DE LYON**
6.20 TTC
320 g env., au jambon



**COFFRET
DÉGUSTATION**
29.90 TTC
2 saucissons 200 g : cèpes et Beaufort
+ 1 noix d'épaule 0.8-1 kg, provenance
d'Espagne
+ 1 fuet français 120 g
+ 1 terrine 180 g : piment d'Espelette
+ 1 jus de pomme 1 l
Maison Bissardon



**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



**NOIX
D'ÉPAULE**
14.50 TTC
0,8-1 kg, provenance
d'Espagne



**SPECK
IGP Alto Adige**
8.90 TTC
350 g-400 g



**1/4
DE JAMBON**
15.50 TTC
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 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



**LOT
DÉCOUPE**
14.90 TTC
1 couteau + 1 planche à découper
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.



AFFÛTEUR
8.90 TTC
Fonctions affûtage et polissage

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



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 €.

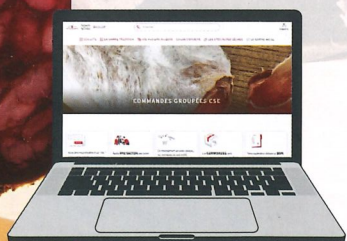


Contactez-nous

Pour commander ou pour toute question/demande d'information

>> un contact unique pour les trois saisons !
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.



Scannez le QR CODE
pour consulter le catalogue en ligne



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

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**.

Réservé exclusivement aux CSE, entreprises et collectivités

Tél. : 04 78 48 44 36 - commandes-cse@chillet.fr

+ Rapide
+ Plus pratique

Tél.....E-mail.....

Attention : Minimum de commande groupée d'un montant total de 150 euros (+ 15 euros de frais de port). À partir de 300 euros la livraison est offerte.

Les commandes doivent être groupées au nom du CSE et seront livrées à cette adresse. Les colis seront préparés et personnalisés en fonction du nom figurant sur les bons de commande, puis regroupés en un seul envoi à l'adresse du CSE de l'entreprise. Règlement :

- 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/offre pour les commandes individuelles

Livraison garantie sous 15 jours maximum.

Cachet CSE obligatoire

MERCI DE VOTRE CONFIANCE !

