

Salaisons
du
Val d'Allier



AUVERGNE

MONTS DU LYONNAIS



- 50%
de remise
minimum sur
prix publics !

OFFRE VALABLE
JUSQU'AU 31 AOÛT 2018

VOYAGE AU COEUR DE L'EXCELLENCE DE LA SALAISON FRANÇAISE

Collection 2017 - 2018
CATALOGUE RÉSERVÉ AUX C.E. ET COLLECTIVITÉS

DANS CE CATALOGUE
Profitez aussi d'une sélection
exclusive de produits
PRADEL EXCELLENCE

Départ

Salaisons
du
Val d'Allier

AUVERGNE

LES SALAISONS DU VAL D'ALLIER

- DEPUIS 1988 -

Dans le cadre magnifique du Val d'Allier à Langeac, au cœur d'une région verte et vallonnée, les Salaisons du Val d'Allier se sont installées il y a une trentaine d'années.

La salaison s'inscrit 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 fabrication artisanale, recettes ancestrales, authenticité et choix rigoureux de la viande sont autant de conditions respectées qui signent un saucisson de grande qualité.

Halte

 **Pradel**
Excellence

BASSIN DE THIERS

PRADEL EXCELLENCE

- DEPUIS 1948 -

Au cœur de la capitale de la coutellerie, l'entreprise Jodas-Pradel Excellence propose des produits de qualité professionnelle. Passage obligé pour des ustensiles nécessaires à la découpe et à la dégustation des produits de salaison.



MONTS DU LYONNAIS

MAISON CHILLET

- DEPUIS 1902 -

Au cœur des Monts du Lyonnais à Saint-Symphorien-sur-Coise, berceau de la rosette de Lyon, la Maison Chillet fabrique depuis 1902 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.

Arrivée





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

LES MÉDAILLES OBTENUES EN 2017 :



Véritable petit jésus
de Lyon au jambon



Saucisson à l'ancienne
à la truffe
Saucisson sec nature



Saucisse sèche

Salaisons
du
Val d'Allier



Saucisse sèche



Saucisson
au piment d'Espelette



Saucisson au fromage
de chèvre
Saucisson aux noix

NOS 4 AVANTAGES C.E.

1

DEUX FABRICANTS FRANÇAIS DE SALAISONS EN DIRECT

Comme chaque année, nous avons à cœur de vous proposer nos meilleures offres spécialement étudiées pour les C.E.

Chaque rentrée est plus alléchante, tant par **la qualité des produits que nous élaborons que par les prix que nous pratiquons.**

2

UNE COMMANDE SIMPLIFIÉE...

Remplissez le **bon de commande simplifié** et réglez soit au global, soit par chèques individuels sur facture après réception des colis.

3

... ET PRATIQUE !

Les colis sont nominatifs afin de **vous faciliter la distribution.** La commande est livrée dans un délai maximum de 10 jours après l'enregistrement.

4

DES PRIX IMBATTABLES

Qualité des matières premières, savoir-faire traditionnel, gammes de produits authentiques et gestes d'antan : **nous souhaitons vous faire profiter de la qualité de nos produits à des prix toujours étudiés au plus juste.**

Tous nos produits sont travaillés avec soin dans le respect de la tradition et dans des conditions maximales de sécurité et d'hygiène. Sur simple rendez-vous, vous pouvez visiter nos ateliers et apprécier la qualité de notre production.

Pour cela contactez nous au : 04 71 77 17 60

Lot gourmand

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



12,50 € >
TTC



< 12,50 €
TTC

Lot campagnard

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



Lot traditionnel

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



12,50 € >
TTC





< **12,50 €**
TTC

Lot découverte

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



Lot plaisir

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

9,50 € >
TTC



< **9,50 €**
TTC

Lot délice

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



9,50 € >
TTC

Lot gastronomique

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



< 41,90 €
TTC

Lot jambon

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

Lot de 3 terrines

180g chacune :
sanglier au genièvre, cerf à
l'Armagnac, tomates séchées

4,90 € >
TTC





PRODUIT D'EXCEPTION

< 36,90 €
TTC

Jambon entier

4,8-5,5 kg

1/8 de jambon Serrano

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

8,20 € >
TTC



< 11,50 €
TTC

Noix d'épaule

0,8-1kg, provenance d'Espagne

1/4 de jambon

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

SPÉCIALITÉ D'Auvergne

11,90 € >
TTC



NOUVEAUTÉ

< 5,90 €
TTC

Speck IGP Alto Adige

400g



IDÉE CADEAU !

< 22,90 €
TTC



Coffret tradition

2 saucissons de 200g (sanglier et
noisettes),
1 saucisse sèche de 180g,
1 chorizo de 160g,
1/8 de jambon Serrano de 450-600g,
1 bouteille de vin rouge 75cl Queen of
Syrah de la Cave de Tain l'Hermitage
millésime 2016*

Le tout livré dans un beau coffret.



Ce vin, réalisé par la Cave de Tain
l'Hermitage, a été spécialement
sélectionné pour accompagner nos
salaisons.

Paré d'une robe grenat aux reflets
pourpres, ce vin de Syrah livre un nez
chaleureux de fruits noirs (cassis), de
pruneaux et d'olives mêlés de nuances
épicées. Fraîche en attaque, la bouche,
charnue, s'appuie sur des tanins
denses.

* L'abus d'alcool est dangereux. A
consommer avec modération.



Nous pouvons réaliser des coffrets sur-mesure à partir de 50 unités,
avec des produits des **Salaisons du Val d'Allier, Maison Chillet et Pradel
Excellence**. Une belle façon de (faire) découvrir un panel de produits de
l'excellence de la salaison française.

Véritable rosette de Lyon

Au jambon, 0,9-1kg

SPÉCIALITÉ LYONNAISE

14,50 € >
TTC



SPÉCIALITÉ LYONNAISE

< 14,50 €
TTC



Véritable petit Jésus de Lyon

Au jambon, 1-1,1kg



Véritable rosette courte de Lyon

Au jambon, 500-600g

SPÉCIALITÉ LYONNAISE

7,20 € >
TTC





< 4,70 €
TTC

Fagot 8 pièces

270-280g, environ 35g/pièce, à grignoter



Recommandé par
CLOVIS KHOURY
Chef étoilé lyonnais

Galet de torrent

Pur porc, 300-350g

4,10 € >
TTC



< 5,20 €
TTC



Saucisson sec à l'ancienne LABEL ROUGE

Pur porc, bridé main
VPF : Viande de Porc Français, 400g

Chorizo long

Type Salamanca
0,850-1kg

9,90 € >
TTC



Lot mariage harmonieux

1 saucisson bridé main nature 400g,
1 saucisson bridé main aux noix 400g



10,30 €>
TTC



< 10,30 €
TTC

Lot mélange de saveurs

1 saucisson bridé main aux
noisettes 400g,
1 saucisson bridé main au Beaufort
400g



Lot galets de torrent

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

11,50 €>
TTC





NOUVEAUTÉ

< 5.20 €
TTC

Saucisson sec court au jambon

300g

Saucisse sèche longue

Attachée main, 400-450g

NOUVEAUTÉ

5,10 € >
TTC



NOUVEAUTÉ

PRODUIT D'EXCEPTION

< 10,90 €
TTC

Saucisson sec à la truffe

3% de truffe, bridé main
VPF : Viande de Porc Français,
400g



La sauci box

9,95 € >
TTC

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



< 9,90 €
TTC

Coffret 3 couteaux anti- adhérents noirs

Coffret de 3 couteaux lames en acier inoxydable avec revêtement anti-adhérent pour couper sans risquer de laisser d'aliments sur la lame. Une découpe parfaite sans accroche, manches ergonomiques pour une bonne prise en main. Lames affûtées. Composition : 1 couteau chef lame 15,2 cm, 1 couteau utilitaire lame 12,5 cm, 1 couteau office lame 8,8 cm



12,90 € >
TTC

Coffret 6 couteaux à steak anti-adhérents noirs

Coffret composé de 6 couteaux à steak lames en acier inoxydable 10 cm avec un revêtement anti-adhérent pour couper sans risquer de laisser d'aliments sur la lame. Une découpe parfaite sans accroche, manches ergonomiques pour une bonne prise en main. Lames affûtées.



< 18,50 €
TTC



Ménagère Laguiole 24 pièces multicolores

Couverts pleine soie, finition poli brillant, lames de couteaux microdentées, mitres et culots des manches en acier inoxydable, manches en polypropylène, qualité améliorée.

Composition : 6 couteaux, 6 fourchettes, 6 cuillères à soupe, 6 cuillères à café.

Coloris : rouge, jaune, bleu, vert, orange, violet.

NOUVEAUTÉ

19,90 € >
TTC

Bloc 3 couteaux titane

Bloc composé de 3 couteaux lames en acier inoxydable et revêtement en titane qui offre à la lame une dureté supplémentaire, un tranchant extraordinaire et un superbe aspect irisé. Vous allez redécouvrir l'art de la découpe avec précision et finesse.





NOUVEAUTÉ

< 5,90 €
TTC

Planche en bambou petit modèle

Ce produit est doté d'une poignée pour faciliter la prise en main.
Dimensions 20x30 cm.

Planche en bambou grand modèle

Ce produit est doté d'une poignée pour faciliter la prise en main.
Dimensions 40x30 cm.

NOUVEAUTÉ

8,90 € >
TTC



Salaisons
du
Val d'Allier

ZA de chambaret - 43300 LANGEAC
Tel : 04 71 77 17 60 Fax : 04 71 77 26 54
info@valdallier.com
WWW.VALDALLIER.COM

MAISON
 **CHILLET**
DEPUIS 1902

3 rue Lamartine
69590 SAINT-SYMPHORIEN-SUR-COISE
Tel : 04 78 48 44 36 Fax : 04 78 44 46 59
info@chillet.fr
WWW.CHILLET.FR

**VOUS POUVEZ ÉGALEMENT TÉLÉCHARGER
NOTRE OFFRE SUR WWW.VALDALLIER.COM/OFFRECE**



BON DE COMMANDE

Pour commander ou pour toute demande d'informations,
vous pouvez nous retourner ce bon complété ou nous contacter :
**ATTENTION : un bon de commande, une adresse et un numéro de téléphone uniques pour les commandes
SVA, CHILLET et PRADEL EXCELLENCE.**

SALAISONS DU VAL D'ALLIER - ZA DE CHAMBARET - 43300 LANGEAC
Tél : 04 71 77 17 60 - Fax : 04 71 77 26 54 - info@valdallier.com

VOS COORDONNÉES

Société

Nom Prénom

Adresse

Tél E-mail

Nom du salarié	DÉSIGNATION	Prix unitaire TTC spécial CE	Qté	Prix total
-------------------	-------------	---------------------------------	-----	------------

Ci-dessous un exemple pour bien remplir votre bon de commande

MICHEL	Lot gourmand	12,50 €	1	12,50 €
	Noix d'épaule	11,50 €	2	23,00 €
PIERRE	Fagot 8 pièces	4,70 €	1	4,70 €

EXEMPLE

sous-total TTC

ATTENTION : minimum de commande groupée d'un montant total de 100 euros, à partir de 300 euros la livraison est offerte. Les commandes doivent être groupées au nom du CE 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 CE de l'entreprise. Règlement par chèque bancaire à réception de la marchandise (vous pouvez opter pour un règlement global ou pour un règlement par lot). Livraison garantie sous 10 jours. Offre réservée aux comités d'entreprise et aux collectivités.

MERCI DE VOTRE CONFIANCE !

FRAIS DE PORT

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

BON DE COMMANDE

Pour commander ou pour toute demande d'informations,
vous pouvez nous retourner ce bon complété ou nous contacter :

**ATTENTION : un bon de commande, une adresse et un numéro de téléphone uniques pour les commandes
SVA, CHILLET et PRADEL EXCELLENCE.**

VOS COORDONNÉES

Société

Nom Prénom

Adresse

Tél F-mail

Nom du salarié	DÉSIGNATION	Prix unitaire TTC spécial CE	Qté	Prix total
Ci-dessous un exemple pour bien remplir votre bon de commande				
MICHEL	Lot gourmand	12,50 €	1	12,50 €
	Noix d'épaule	11,50 €	2	23,00 €
PIERRE	Fagot 8 pièces	4,70 €	1	4,70 €
		sous-total TTC		

ATTENTION : minimum de commande groupée d'un montant total de 100 euros, à partir de 300 euros la livraison est offerte. Les commandes doivent être groupées au nom du CE 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 CE de l'entreprise. Règlement par chèque bancaire à réception de la marchandise (vous pouvez opter pour un règlement global ou pour un règlement par lot). Livraison garantie sous 10 jours. Offre réservée aux comités d'entreprise et aux collectivités.

MERCI DE VOTRE CONFIANCE !

FRAIS DE PORT

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