

PAGE 4

LES LOTS

LOT DÉCOUVERTE

15,50 € TTC

4 saucissons 200 g :
nature, herbes, poivre, fumé
+ 1 saucisse sèche 160 g

PAGE 5

LOT CAMPAGNARD

15,50 € TTC

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

LOT TRADITIONNEL

15,50 € TTC

1 mini-rosotte 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

PAGE 6

LOT PLAISIR

12,30 € TTC

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

LOT CHASSEUR

15,50 € TTC

5 saucissons supérieurs 200 g :
nature, cerf, sanglier, canard, taureau.

NOUVEAUTÉ

PAGE 7

LOT MONTAGNARD

17,90 € TTC

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

LOT DES BAUGES

15,50 € TTC

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

AIL DES OURS CUIRÉ
DANS LE MASSIF DES BAUGES

PAGE 8

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.

NOUVELLE GAMME

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.

PAGE 9

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

PAGE 10

LOT DÉLICE
12,30 TTC
TOP
 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 à poivrons grillés et piment d'Espelette

PAGE 11

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

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 : saucisse nature, ail des ours

GAMME PREMIUM

AIL DES OURS CUEILLI DANS LE MASSIF DES BAUGES

CALENDRIER
DE L'AVENT

PAGE 13

22,80 € TTC

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, côpes, fromage de
chèvre, comté, sanglier, piment
d'Espelette, truffe, génoise, Marc
de Bourgogne, ail des ours,
cidre, fenouil.



DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.
Vous pourrez commander votre calendrier de l'avent dès le 1 novembre 2025
Poids : 500 g

PAGE 14

LA GAMME TRADITION

MINI ROSETTE
DE LYON

6,20 € TTC

320 g env. au jambon

SPÉCIALITÉ
LYONNAISE



SAUCISSON SEC
À L'ANCIENNE

PAGE 15

7,50 € TTC

350-400 g. Label Rouge



GALET
DE TORRENT

5,30 € TTC

320 g env., nature



PAGE 16

VÉRITABLE
PETIT JÉSUS DE LYON

16,90 € TTC

1 kg env. au jambon

SPÉCIALITÉ
LYONNAISE



GRIGNOTONS NATURES

12,50 € TTC

sachet de 500 g

NOUVEAUTÉ

GRIGNOTONS SPÉCIALITÉS

13,00 € TTC

sachet de 500 g

sauces 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

DENT DU CHAT

11,30 € 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)

GAMME PREMIUM

LES COFFRETS

COFFRET DÉGUSTATION

29,90 € TTC

2 saucissons 200 g :
câpres 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



SPECIALITÉ
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
Valeur

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

PAGE 24



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

SPECK IGP Alto Adige
8,90 € TTC
350-400 g

NOUVEAUTÉ



PAGE 25

AFFUTEUR
8,90 € TTC
Fonctions affûtage et polissage

NOUVEAUTÉ

Planche à découper en bambou
20 x 30 cm

NOUVEAUTÉ

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.

LOT COUTEAU + PLANCHE
14,90 € TTC
1 couteau
+ 1 planche à découper

