



PAGE 5

**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 emv.**  
+ 1 saucisson 400 g  
+ 1 saucisse sèche 300 g

**LOT GOURMAND**  
15,50 TTC

**TOP VENTE**

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





## 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

3 fuets 120 g :  
nature

NOUVEAUTÉ

6,00

### LOT FUETS SPÉCIALITÉS

6,50

NOUVEAUTÉ

3 fuets 120 g :  
cèpes, piment d'Espelette, noisettes concassées.



CALENDRIER  
DE L'AVENT

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 différents : nature, cépes, fromage de chèvre, comté, sanguin, piment d'Espelette, truffe, genepi, Marc de Bourgogne, ail des ours, cidre, fenouil.



DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES.  
Vous pourrez commander votre calendrier de l'avent dès le 3 novembre 2015.  
Poids : 500 g

SAUCISSON SEC  
À L'ANCIENNE

7,50 TTC



350-400 g. Label Rouge



GALET  
DE TORRENT

5,30 TTC

320 g env., nature



PAGE 13

PAGE 14

# LA GAMME TRADITION

A roll of dried sausage tied with a red string sits on a wooden board next to a slice of it. A piece of bread and some pickles are also on the board. A small exclamation mark icon is in the bottom right corner.

MINI ROSETTE DE LYON

6,20 TTC

320 g env. au jambon

SPECIALITÉ LYONNAISE

PAGE 15

PAGE 16

VÉRITABLE PETIT JÉSUS DE LYON

16,90 TTC



1 kg env. au jambon



PAGE 17

**GRIGNOTONS NATURES**

**12,50** TTC

sachet de 500 g

**GRIGNOTONS SPÉCIALITÉS**

**13,00** TTC

sachet de 500 g

savoure au choix :

- chorizo
- ou noix

**NOUVEAUTÉ**

PAGE 18

# LES PLAISIRS ALLEGÉS

**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 (fromage naturel au bois de hêtre)

**GAMME PRÉMIUM**

PAGE 20

**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 fruit fraîchement récolté à juste maturité.

PAGE 21

**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 Méridionales.  
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.



PAGE 22

**NOIX D'ÉPAULE**

**14,50 € TTC**

0,8-1 kg, provenance d'Espagne

**LES SPÉCIALITÉS SÈCHES**

PAGE 23

**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 HAUTE

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

PAGE 24

**JAMBON ENTIER**  
**46,90** TTC

**LOT JAMBON**  
**55,90** TTC

4,8-5,5 kg, jambon entier  
+ 1 sac à jambon  
+ 1 couteau découpe jambon

**NOUVEAUTÉ**

**SPECK IGP Alto Adige**  
**8,90** TTC

350-400 g

PAGE 25

**AFFUTEUR**  
**8,90** TTC

**NOUVEAUTÉ**

Fonctions affûtage et polissage

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

Presto Excellence