

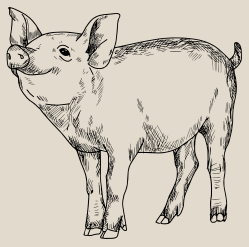
SAUCISSON LYONNAIS

CATALOGUE VDI



NOS PRODUITS :

- SAUCISSONS
- ROSETTES
- SAUCIFLETTES
- BAYONNA
- TERRINES



QUI SOMMES-NOUS ?



Petite entreprise familiale constituée de 5 personnes : Jean-Marc, Sabine, Nicolas, Mélanie et Émilie

Jean-Marc a créé cette société en 2012 avec des produits Français issus de la salaison familiale située dans les monts du Lyonnais depuis plus de 80 ans, grâce à la confiance de nos clients nous évoluons chaque année !

Mélanie et Nicolas ont fait progresser l'entreprise grâce à leur jeunesse et leur connaissance des réseaux sociaux et internet.

Sabine s'occupe du relationnel client et de la fidélisation sur les foires auprès de nos super clients ! Nous avons aussi beaucoup de chance car elle s'occupe de l'organisation de la mise en sacs des commandes des écoles / associations / comités d'entreprises ... Les petits mots dessus c'est donc elle. Mais aussi une très grande couturière de sac à saucissons

**Tous les 5 nous avançons dans cette belle aventure qui n'est pas prête de finir,
alors n'hésitez pas à nous faire confiance.**

SAUCISSONS

Plus grand choix de France avec plus de 30 variétés, vous trouverez forcément la saveur parfaite pour vos apéritifs !

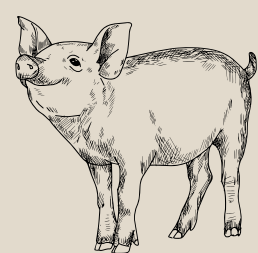
Mini 150g

Nature
Fumé
Aux noix
Aux noisettes
Chorizo
À l'ail
Aux herbes de Provence
Provençal
Aux piments d'Espelette
Au poivre
Aux figues
Aux myrtilles
Aux olives
À la Châtaignes
Aux cèpes
Aux chanterelles
Au fromage de chèvre

Au Beaufort
Au Comté
Au bleu d'Auvergne
Au Maroilles
Au Munster
Au Roquefort
Au cerf
Au sanglier
Au canard
Au taureau
Au kangourou
À l'autruche
Campagnard
Créole
Mexicain
À la tartiflette
Au Génépi
Vigneron

3,60 €

SPÉCIALITÉS



Rosettes, sauciflettes, noix d'épaule : le plus dur c'est de choisir !

Rosette 300g

9 €



Rosette 500g

16 €



Noix d'épaule 800g

27 €



Sauciflettes 10g - pièce

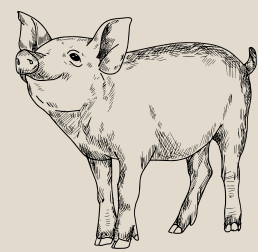
3,85 €



Lot de 10 :
Nature
Aux noix
Provençale
Au bleu d'Auvergne
Mexicaine

SPÉCIALITÉS

CORSE & JAMBON



La charcuterie corse est une tradition ancestrale qui se perpétue depuis des siècles. Elle est composée de produits de qualité, issus du terroir corse
Les jambons crus portugais, une véritable invitation au voyage !

Coppa de l'île de beauté - min 350g

27,20 €



Figatelli de l'île de beauté - min 200g

8,90 €



Lonzo de l'île de beauté - min 350g

29,40 €



Jambon cru Portugais
500g

15 €



Jambon cru Portugais
950g

22 €



TERRINES

180g

Vigneronne au côte du Rhône*
 Campagne aux châtaignes*
 Piment d'Espelette*
 Campagne*
 Sanglier aux myrtilles
 Canard aux figues
 Chevreuil aux noix
 Saint marcelin
 Lapin au miel
 Girolles

Faisan au piment d'Espelette
 Comté
 Saucisse de Morteau
 Campagne aux cèpes
 Roquefort et noix
 Volaille au curry
 Olives et côte de Provence
 Aux marrons
 Campagnarde au piment d'Espelette
 Tomates confites

5,35 €* / 7,35 €

90g

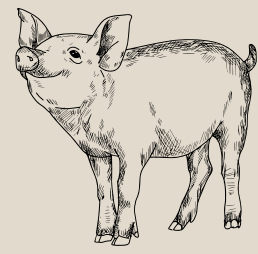
Chevreuil aux noix du Dauphiné et chartreuse
 Comté
 Foie de volaille au porto et morilles

Saint-Marcellin
 Caille aux raisins marinés au cognac
 Olives et côte de provence



5,35 €

FILETS MIGNONS



Le filet mignon désigne une pièce de viande de porc.
C'est une des parties les plus tendres et souvent une des plus chères

Filet Mignon Nature
min 350g

28,40 €



Filet Mignon Fumé
min 350g

29,40 €



RILLETTES

Irrésistibles et savoureuses, nos rillettes vous séduiront par leur texture fondante et leurs arômes subtils. À tartiner sans modération

180g

Rillettes de lapin*

Rillettes de canard au foie gras de canard**

Rillettes d'oie*

Rillettes de porc aux châtaignes

Rillettes de porc aux cèpes



8,35€ - *10,35€ - **13,35€

TARTINADES

Gamme variée élaborée à partir d'ingrédients de qualité.

Ces recettes originales apportent une touche savoureuse à vos apéritifs.

100g

Oignons rouges – confits au porto

Petits poivrons – saveur guacamole

Thon – légumes du soleil

Poivrons confits – miel & piment d'Espelette

Petits pois – façon guacamole

Houmous rose – baies & chèvre

Piperadou au chorizo

Marocaine – façon tajine

Sardine – tomate & basilic

Indienne – façon tandoori

Toastinade bio – courgettes grillées

Courgettes grillées – saveur truffe d'été

Italienne – façon bruschetta

Terrine de homard – fleur de sel

Houmous – poivrons & ricotta

Lentilles vertes – jambon fumé

Fruit de mer – curry

Tomates & cajou – façon pesto

Courgettes grillées – chèvre & miel

Saumon fumé – légumes du soleil

Texane – maïs & chorizo

Artichaut tomate – huile d'olive

Figues violettes – pain d'épices

Caviar d'aubergines au jus de citron

Homard langoustine – à la bretonne

Tomates cerises – parmigiano reggiano

Cèpes & bolets – parmesan

5,35€

MINI QUENELLES LYONNAISES EN SAUCE " RECETTE FAÇON GRAND-MÈRE " - 380GR



12,35 €

QUENELLES LYONNAISE EN SAUCE TOMATE - 380GR



12,35 €

ANDOUILLETTE ET POMMES DE TERRE SAUCE BEAUJOLAIS BLANC ET DEUX MOUTARDES - 400GR



12,35 €

QUENELLES DE BROCHET SAUCE NANTUA - 380GR



12,35 €



MINI QUENELLES SAUCE AUX MORILLES - 380GR



12,35 €

ÉMINCÉS DE POULET SAUCE MOUTARDE LÉGUMES OUBLIÉS ET POMME DE TERRE POUR 1 PERSONNE - 380GR



11,85 €

BOEUF LIMOUSIN ET POMME DE TERRE À LA CRÈME POUR 1 PERSONNE - 370GR



12,35 €

HACHIS PARMENTIER DE BOEUF LIMOUSINE POUR 1 PERSONNE - 360GR



12,35 €

CHILI DE BOEUF RACE LIMOUSINE ET SES LÉGUMES POUR 1 PERSONNE - 380GR



11,85 €

CHILI DE BOEUF RACE LIMOUSINE ET SES LÉGUMES POUR 2 PERSONNES - 780GR



19,35 €

EFFILOCHÉ DE BOEUF AU PIMENT D'ESPELETTE - 180GR



10,35 €

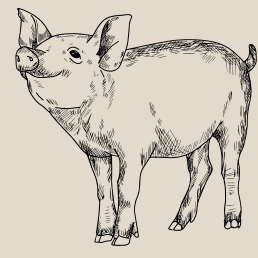
CASSOULET AU PORC CUISINÉ À LA GRAISSE DE CANARD POUR 2 PERSONNES - 780GR



19,35 €



PRODUITS D'Auvergne



L'Auvergne, avec ses paysages volcaniques et ses traditions ancestrales, est un véritable trésor gastronomique. Nous vous invitons à découvrir une sélection de produits d'exception, issus d'un terroir riche et préservé, et élaborés avec passion.

Fabrication artisanale
Produits à la qualité
reconnue



Saucissons secs - Mini 150g

Plusieurs variétés à découvrir : Beaufort AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Cantal AOP, Comté AOP, Curry, au St-Nectaire AOP, etc.

5 €



Autres Charcuteries

Plusieurs pièces à découvrir : 1/4 de Jambon d'Auvergne, Filet de Porc Séché, Poitrine Roulée, Poitrine Plate, Jésus, etc.



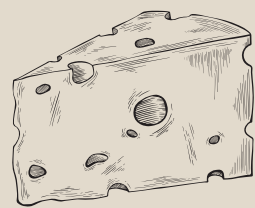
Terrines - 180g

Plusieurs variétés à découvrir : Bleu d'Auvergne AOP, de Canard au Magret, au Salers AOP, au St-Nectaire AOP, de Chevreuil, etc.

7,35 €



FROMMAGES



Fiers héritiers de nos paysages et de nos traditions, ces fromages sont le fruit d'un savoir-faire authentique. Chaque pièce raconte une histoire de passion, de patience et de goût. Laissez-vous emporter par la richesse des terroirs à travers une sélection de fromages d'exception.

- Abondance - 200g | 10,60€
- Beaufort - 200g | 13,40€
- Brique de brebis - 200g | 9,10€
- Camembert «Les Pâquerettes»
- 240g | 7,30€
- Chabichou AOP - 150g | 10,30€
- Comté 8 mois - 200g | 10,70€
- Crottin de Chavignol - 60g |
5,70€
- Fondue savoyarde 4 fromages -
400g | 19,20€
- Mini Mont d'Or - 500g | 20,30€
- Morbier - 250g | 11,10€
- Picodon - 70g | 5,50€



- Raclette de chèvre - 250g |
14,70€
- Raclette de Savoie - 250g |
11,50€
- Rocamadour AOP - 350g | 3,60€
- Saint-Félicien Dauphinois -
180g | 6,60€
- Saint-Marcellin IGP - 80g | 5,90€
- Saint-Nectaire - 350g | 16€
- Tomme de Savoie - 380g |
15,20€
- Tomette de montagne - 250g |
10,70€
- Trou du cru - 60g | 7,30€



ACCESSOIRES

Créez votre espace culinaire idéal avec notre trio indispensable : planche à découper, corbeille et tabliers assortis.

Planche à découper

4,35 €



Corbeille osier beige

5,35€



Tablier Papa Poule

11,85€



Tablier Mini Poule

8,35€



Tablier Maman Poule

11,85€



CONTACT

Besoin d'aide ?

Je suis là pour répondre à toutes vos questions et vous aider dans votre sélection :

