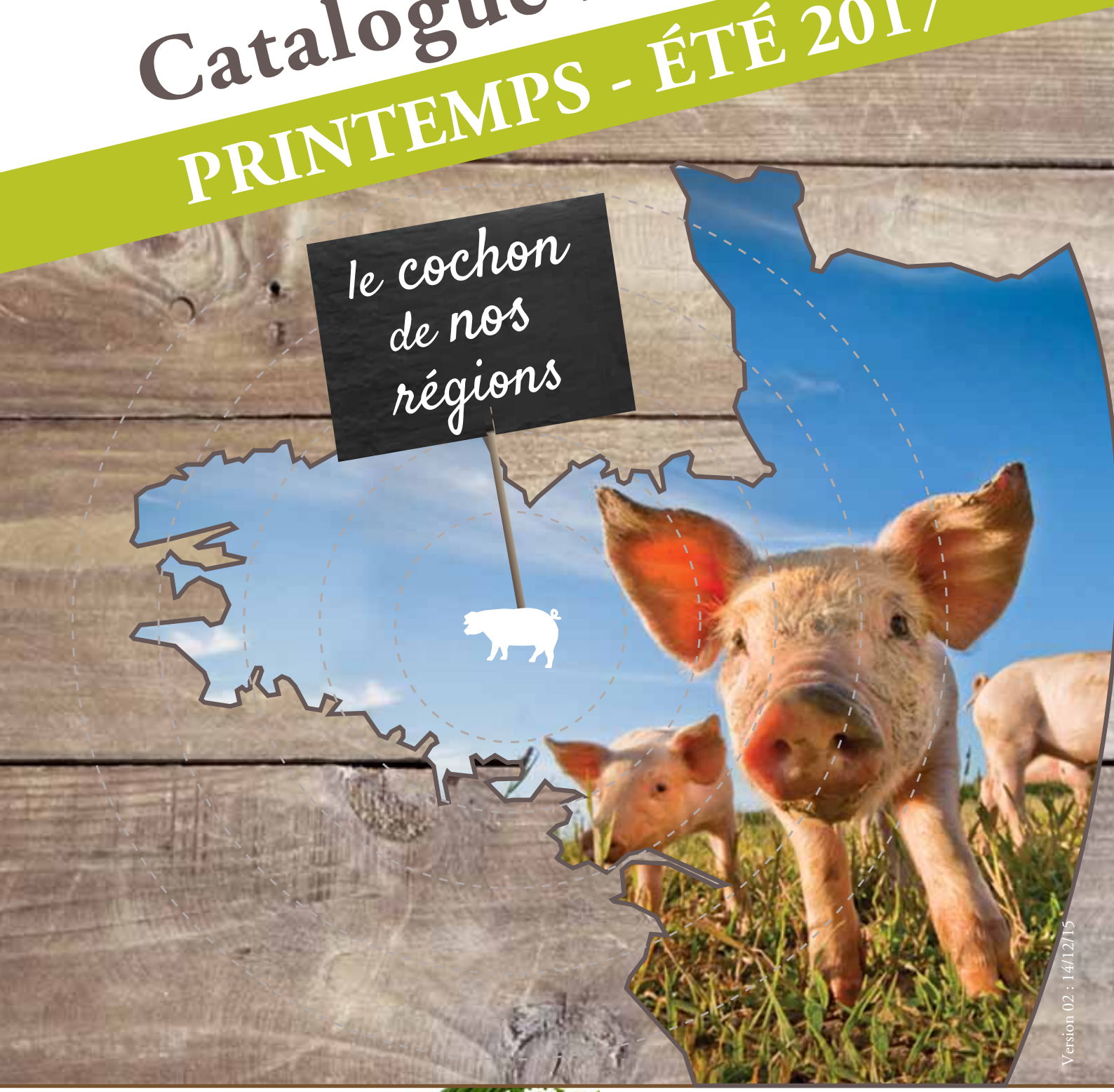
Catalogue Produits

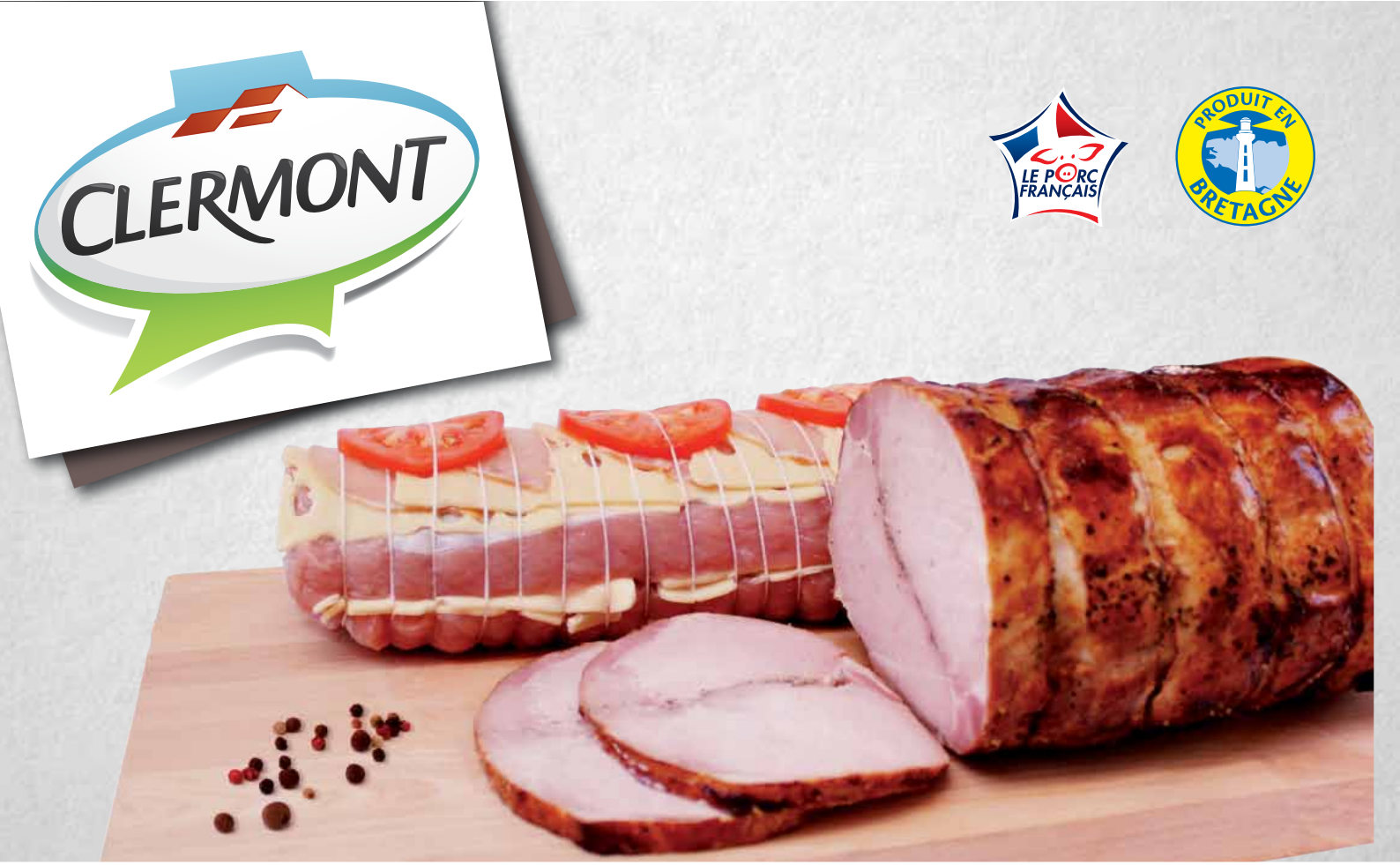
PRINTEMPS - ÉTÉ 2017



CLERMONT

Version 02 : 14/12/15

Siret : 398 545 608 00018 ;



Salaisons Clermont

Usine de transformation de porc aux portes de la Bretagne, à Liffré

170 salariés

7000 m2 de surface

8500 tonnes de production annuelles

250 porcs transformés par jour

UNE ORIGINE GARANTIE

Toutes nos fabrications sont réalisées à partir de porcs charcutiers nés, élevés et abattus en France et même très majoritairement en Bretagne. Aussi, notre entreprise est agréée VPF.

UNE OFFRE DIVERSIFIÉE

Depuis 1965, les Salaisons Clermont mettent en œuvre un savoir-faire traditionnel pour offrir une large gamme de produits aux saveurs authentiques :

- **viande de porc fraîche**
- **saucisserie**
- **charcuterie cuite**
- **produits élaborés...**

NOS EXIGENCES

- Une sélection rigoureuse des matières premières et de nos fournisseurs,
- Une traçabilité parfaitement maîtrisée
- Une surveillance et un enregistrement des paramètres en continu assurent une réactivité permanente face aux besoins de nos clients.

Une organisation orientée vers le développement durable

La salaison clermont privilégie :

> ***les approvisionnements locaux, pour diminuer l'impact sur l'environnement***
> (porc majoritairement breton, barquette de conditionnement et carton d'emballage fabriqués dans le Morbihan, étiquettes dans les Côtes d'Armor)

> ***et les circuits courts pour encourager le partenariat avec les exploitations locales***
> (lait, légumes : choux, oignons, pommes...)

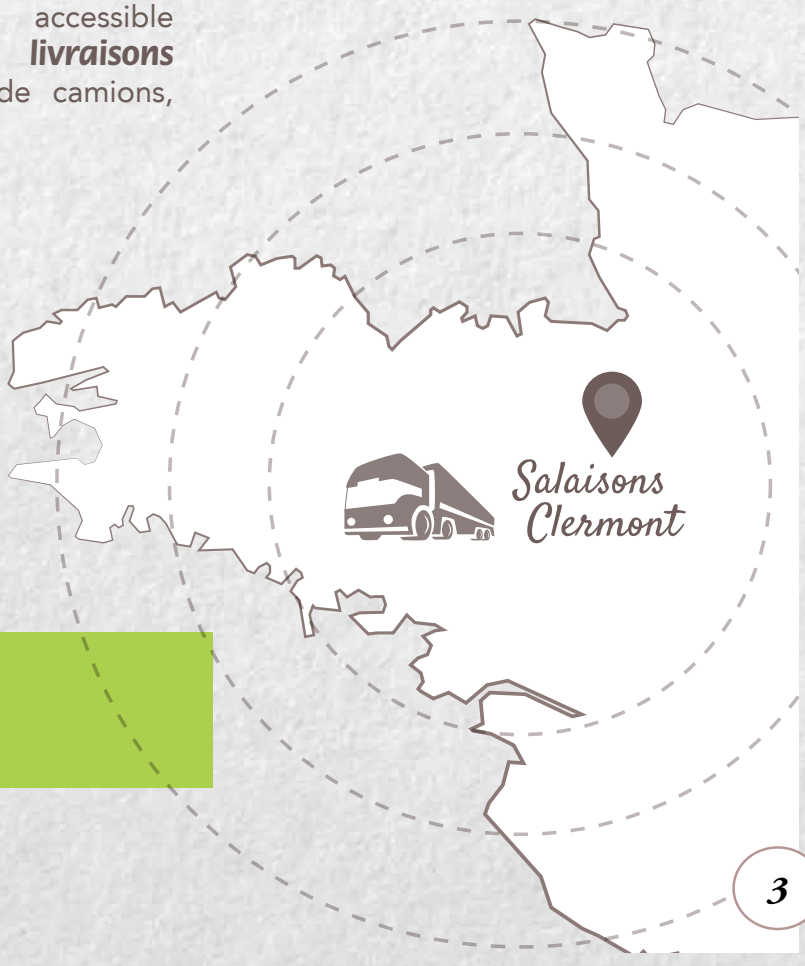
Conseil et prise de commande

Notre ***équipe télévente est à votre écoute du lundi matin 6h au vendredi après midi*** pour enregistrer vos commandes ou vous apporter tout autre renseignement sur nos produits et services.

De Gauche à Droite : Télévente GMS : Amandine, Elsa ; Standard : Marie-Jeanne ; Télévente bouchers- charcutiers : Odette, Catherine

Une logistique maitrisée

Notre ***service commande informatisé***, accessible 24H/24H, nous permet d'assurer des ***livraisons quotidiennes*** effectuées par notre flotte de camions, livraisons sur plate-formes ou directes.



**Dans tout l'Ouest,
livraison jour B
pour commande le jour A**

Le PORC FRAIS

4 gammes de viande de porc pour vous satisfaire

Le porc farine d'orge

Choisir le porc élevé à la farine d'orge, c'est retrouver le goût du porc de nos grand-parents. Gustativement, un produit plus savoureux avec une viande plus moelleuse et plus agréable en bouche. Visuellement, une meilleure tenue de viande, moins de perte à la cuisson et un gras plus riche.

Le Porc Bleu Blanc Coeur

Les porcs BBC bénéficient d'une alimentation diversifiée avec des plantes et des graines tracées et sélectionnées pour leur intérêt nutritionnel (comme le lin, naturellement riche en Oméga 3). Quand les animaux sont bien nourris, l'homme se nourrit mieux. De plus, les viandes sont plus tendres et plus savoureuses.
Une démarche nutrition et environnement reconnue par les ministères de l'Agriculture et de la Santé.

Le Porc Normand sans antibiotique

Ce porc est né et élevé en Normandie et aucun traitement antibiotique ne lui est administré après la période de sevrage (28è jour)

Quand le porc est bien né, si en plus il est bien élevé, la viande est de qualité !

Le porc Notre Cochon

Fruit d'un partenariat entre le syndicat des artisans bouchers et charcutiers bretons et des industriels, elle vise à promouvoir une filière régionale d'approvisionnement de porcs charcutiers destinés aux artisans.

Le porc charcutier VPF

Certifié né, élevé et abattu en France, ce porc élevé aux céréales est la garantie d'une viande de qualité française et d'une traçabilité certifiée par un organisme de contrôle indépendant.

de présentation ;

Photos non contractuelles ; suggestion

La DÉCOUPE de PORC

Carcasse entière, en demi, porc façon, longe

Porc et son jambon façon

Rein de porc (longe avec couenne)

Une sélection des morceaux de découpe

Côte de porc

Filet mignon de porc

Jambon de porc

Epaule de porc

Joue de porc sous atmosphère protectrice

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Le DEMI-SEL

Une viande de porc mise en saumure en seau

Demi palette 1/2 sel avec os

2279 - 6 pièces, seau 5 kg env

Travers 1/2 sel

2473 - 2 kg

Jarreton tronçon 1/2 sel

2534 - 20 pièces, seau 6,3 kg

Plat de côte 1/2 sel épais

2461 - 7 pièces, seau 7,6 kg

Jarret 1/2 sel avant

2511 - 7 pièces, seau 7 kg

Rôti longe 1/2 sel sous filet

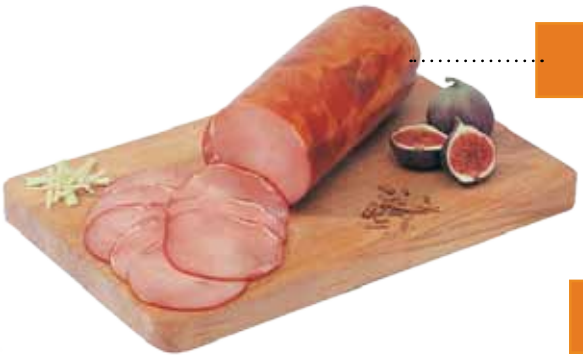
2877 - 2,4 kg

Demi Poitrine 1/2 sel sans os

2421 - 3 pièces, seau 5,8 kg

Cette gamme de produit est disponible
en saumure en seau ou
conditionnée sous vide

Le CRU FUMÉ

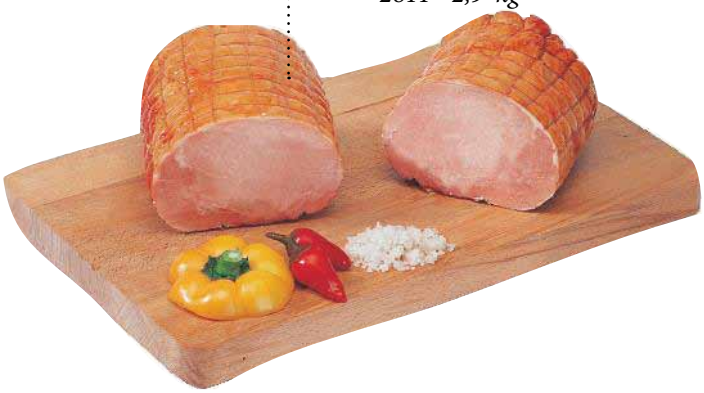


Bacon fumé
2819 - 2 kg

Filet mignon cru fumé
2875 - 0,450 kg

Echine fumée crue
2851 - 2,7 kg

Rôti longe fumé cru
2811 - 2,9 kg



Lardons fumés
2845 - 1 kg

Viandes de porc saumurées et fumées au bois de hêtre

Carré de côte fumé cru
2813 - 3,150kg

1/2 Palette fumée crue
2822 - 0,750kg

Poitrine fumée crue
2874 - 2 kg

La Rôtisserie

Jambon cuit supérieur avec son os braisé

3457 - 10 kg

Jambon cuit supérieur «Le Gourmand»

3452 - 8 kg

Jambonneaux cuit supérieur 550g x3

4828 - 1,650 kg

Epaule cuite choix braisée forme gambette

4211 - 5 kg

Jambonneau avec couenne cuit supérieur

4853 - 2,350 kg

Palette cuite supérieure sans os

4974 - 1,500 kg

Jarreton supérieur cuit au bouillon

4980 - 2,0 kg

Travers cuit supérieur

4979 - 2,350 kg

Jambonneau cuit à l'ancienne

4815 - 0,380 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

La CHOUCROUTE

6 Saucisses fumées campagnardes

7855 - 0,750kg

Jarreton supérieur cuit au bouillon

4980 - 5 pièces - 2 kg

Saucisses de Francfort BN

7312 - 20 piècesq - 1,2 kg

Jarreton tronçon cuit supérieur

10 unités-4981 - 2,3kg

Saucisse spéciale choucroute

7251 - 4 pièces - 1 kg

6 saucisses fumées à cuire

7853 - 0,750 kg

Choucroute cuisinée

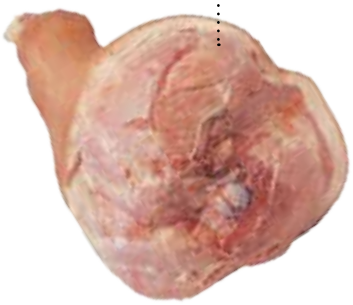
9711 - 11 kg

Les JAMBONS

Jambon cuit supérieur 3 noix

Jambon cuit supérieur découenné
3375 - 7,7 kg

Véritable jambon cuit à l'os
3411 - 7,6 kg



Jambon cuit supérieur avec couenne
3374 - 7,7 kg

Nouvelle étiquette

LE PORC FRANÇAIS

Les Jambons cuits Bleu Blanc Coeur

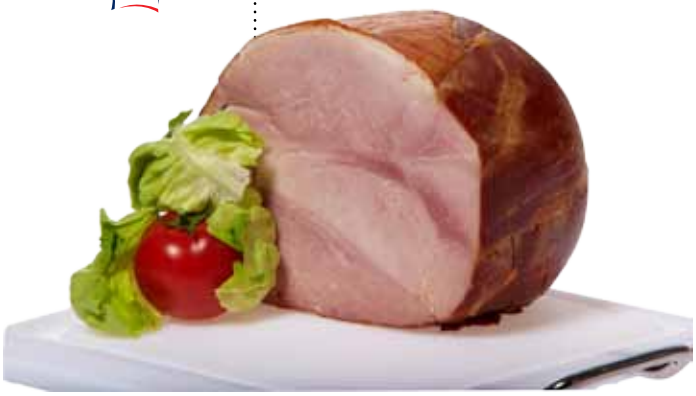
Jambon cuit supérieur DD Bleu Blanc Coeur
3323 - 7,5 kg

Jambon cuit supérieur AC Bleu Blanc Coeur
3322 - 7,5 kg

Les JAMBONS

1/2 Jambon cuit supérieur fumé découenné 3 noix

3391 - 3,7 kg



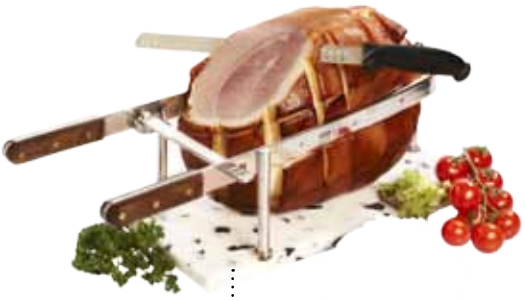
Demi jambon Braséro l fumaison à l'ancienne

2844 - 3,4 kg

Les Jambons braisés

Jambon cuit choix braisé

3451 - 6,5 kg



Jambon cuit supérieur

3456 - 7,5 kg

Jambon cuit supérieur avec son os braisé

3457 - 10kg

Les SAUCISSONS

Nos différentes gammes de saucisson à l'ail

Saucisson à l'ail supérieur fumé BN

6111 - 1 kg

Saucisson à l'ail supérieur fumé BN

6125 - 1 kg

Saucisson à l'ail supérieur fumé BA

6151 - 1 kg

Saucisson à l'ail choix BA

6145 - 1 kg

4 Saucissons à l'ail supérieur fumé BN

6122 - 1 kg

Le museau et les cervelas

Museau de porc roulé bardé avec langue

5853 - 2,5 kg

Cervelas supérieur

6313 - 1 kg

Galantine de volaille pistachée

5551 - 3 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Produits Cuits

Poitrine cuite supérieure au bouillon

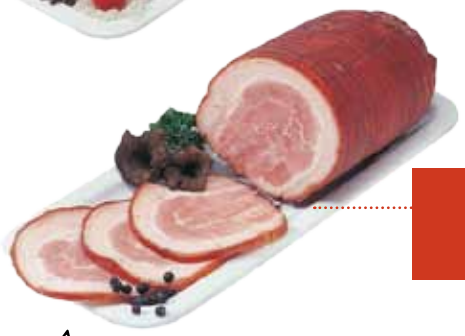
4438 - 3,4 kg

Rillons avec couenne sans os

4496 - 1,450 kg

Poitrine cuite supérieure braisée

4421 - 3 kg



1/2 poitrine roulée fumée sans os

4428 - 1,400 kg

Les rôtis et carrés de côtes

BLEU BLANC COEUR
OUI on a tous le droit de bien manger.fr

Rôti cuit supérieur saumuré braisé

4131 - 3,0 kg

Rôti cuit supérieur braisé Tradition

4115 - 3,0 kg

Rôti cuit supérieur P'tit charcutier

4126 - 2,9 kg

Rôti cuit à l'ancienne

4118 - 1,750 kg

Carré de côte cuit braisé

4122 - 2 kg

Carré cuit choix moulé

4127 - 3,35 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Terrines et Pâtés

Rillettes d'oie

9513 - Terrine grès 2 kg

Egalement disponible :
Rillette d'oie
en bol plastique

Rillettes du Mans au jambon

5917 - Terrine grès 2,6 kg

Mousse forestière supérieure

9511 - Terrine grès 2 kg

Mousse pur canard

9512 - Terrine grès 2 kg

Terrine de foie forestier

5115 - Terrine grès 3 kg

Crème de foie carrée

5111 - 2 ,3 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Terrines

Pâté de campagne supérieur

5232 - Pain de 2,5 kg

Pâté de chair supérieur

5289 - Pain de 2,5 kg

Pâté basque au piment d'Espelette

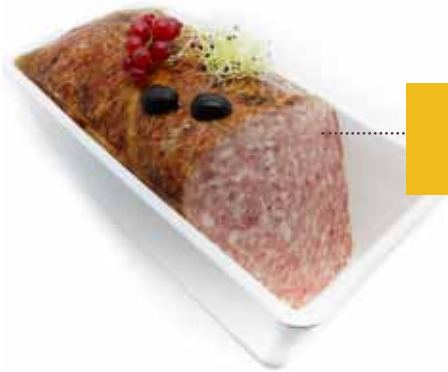
5332 - Plat inox 3 kg

Délice de joues de porc confites

5865 - Plat inox 3,5 kg

Terrine de campagne ancienne

5226 - Terrine grès 3 kg



Terrine de campagne Grand Mère

5273 - Terrine grès 3 kg

Pâté de chair

5287 - Terrine plastique 2,5 kg

Terrine de campagne supérieur au poivre vert

5229 - Terrine grès 3,8 kg

Terrine de lapin supérieur au Coganc

5327 - Terrine grès 3 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les ANDOUILLETTES

Les Andouillettes

Andouillettes de Troyes Royales

6560 - 2,520 kg

Andouillettes de Troyes

6558 - 10 pièces - 1,5 kg

Andouillettes aux herbes

6555 -10 pièces - 1,3 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Tripes

Tripes au vin blanc

9826 - Plat inox 7 kg

Tripes au vin blanc

9815 - Pain de 3,8 kg

Tripes au vin blanc

9814 - Moule de 1 kg

Les ANDOUILLES

Les Andouilles à l'ancienne fabrication Clermont

Andouille de Vire à l'ancienne

6534 - 1 kg

Existe aussi en tronçons de 350g

Andouille de Vire à l'ancienne

6533 - 1 kg

Andouille de Vire à l'ancienne au lard

6535 - 1 kg

Langouille

6538 - 300 g

Andouille de Vire

6531 - 1,8 kg

Andouille de Guémené

6511 - 1,8 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Le Sec

Jambon de Bayonne

2848 - pièce 5,9kg

Jambon cru fumé sans os

2855 - pièce 5,3 kg

Demi jambon de Vendée

2854 - 2,8 kg

Roulade alsacienne

6940 - pièce 1,8kg

Chorizo cular

6984 - pièce 1,4kg

2 Chorizos pur porc

6981 - pièce 600g

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Le Sec

Gamme P'tit Charcutier

Saucisse sèche

6912 - 4 pièces de 0,250 kg

Saucisson sec 1kg

6914 - pièce 1 kg

Saucisson sec

6909 - 8 pièces de 0,250kg

Rosette

6913 - pièce 1,250

Demi salami

6962 - pièce 1,5kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

La Saucisserie

- Au sel de Guérande
- Viande de Porc Française

Saucisse sans colorant au sel de Guérande

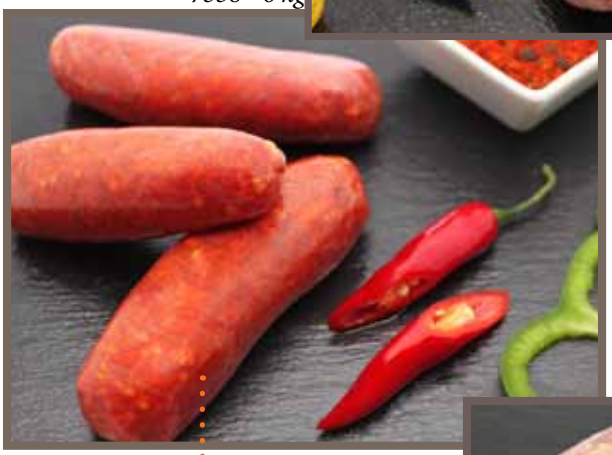
7498 - 6 kg

Véritable merguez boeuf mouton

7490 - 6 kg

Saucisse à l'ancienne au sel de Guérande

7538 - 6 kg



LE PORC FRANÇAIS

Saucisse aux oignons sans colorant au sel de Guérande

7223 - 6 kg

Saucisse Saurizo à cuire

7724 - 3 kg

Saucisse au Muscadet au sel de Guérande

7208 - 2,5 kg

La Saucisserie - *les chipolatas*

Chipolatas sans colorant au sel de Guérande

7489 - 6 kg

Chipolatas aux herbes sans colorant au sel de Guérande

7488 - 6 kg

Chipolatas aux oignons sans colorant au sel de Guérande

7553 - 6 kg

Chipolatas avec colorant au sel de Guérande

7607 - 6 kg

Chipolatas au fromage

7450 - 3 kg

Chipolatas au Muscadet au sel de Guérande

7242 - 3 kg

Chipolatas à l'indienne au sel de Guérande

7451 - 3 kg

Chipolatas au piment d'Espelette au sel de Guérande

7452 - 3 kg

Chipolatas à la mexicaine au sel de Guérande

7441 - 3 kg

Les Boyaux et Chaudins

Boyaux pour saucisses

90 mètres	Masse de menu de porc	32/34	*1657*
		30/32	*1653*
	1 seau de 4 masses de menu de porc **sur tube**	32/34	*1660*
		30/32	*1665*

Boyaux pour chipolatas / merguez

90 mètres	Masse de menu de mouton	24/26	*1654*
	1 seau de 4 masses de menu de mouton **sur tube**	24/26	*1673*

Menu de boeuf

1 seau de 2 menus de boeuf **de 18 mètres**	40 / 43	*1655*

Chaudins, panses, ventrées

Sur Précommande

Menu de porc ouvert		*1669*
Chaudins ouverts	25 kg	*1656*
Chaudins fermés	25 kg	*1658*
Chaudins fermés retournés	25 kg	*1659*
Panses		*1641*
Ventrées	multiple de 8	*1663*

Les BOUDINS

Boudin noir aux oignons

7612 - 1,200 kg

Boudin noir brasse

7611 - 2 kg

Boudin noir à l'ancienne

7613 - 2,0 kg

Boudin noir campagnard

7615 - 1,650 kg

Les boudins blancs au lait frais entier

10 boudins blancs à l'ancienne

9605 - 1,300 kg

10 boudins blancs au Porto

9606 - 1,2 kg

Les BROCHETTES

Les Brochettes sur pic inox

Nouvelle référence

Brochette de dinde marinée à la créole

15 unités - 7196 - 2,1 kg

Brochette de poulet mariné au thym et citron

15 unités - 7170 - 2,1 kg

Brochette de porc mariné au paprika

15 unités - 7193 - 2,1 kg

Brochette de boeuf mariné à la mexicaine

15 unités - 7194 - 2,1 kg

Brochette de dinde marinée au curry

15 unités - 7195 - 2,1 kg

Brochette campagnarde

5 unités - 7188 - 0,625 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les MARINÉS

Les côtes, poitrines et ribs

Nouvelle recette
–
Nouvelle présentation
sous étui cartonné

Tortillon mariné à la mexicaine

6 unités - 7201 - 250 g

Ribs mexicain cuit
-
Ribs barbecue cuit

1873 - 1874 - 600 g

Côtes de porc à la mexicaine
-
Côtes de porc barbecue

1871 - 1872 - 600 g

Poitrines de porc à la mexicaine
-
Poitrines de porc barbecue

1879 - 1880 - 620 g

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Marinades

Saveurs du Monde

Provençal

ail, oignon, romarin, thym, basilic, marjolaine, persil, sarriette, cerfeuil, livèche, origan

article : 8251

Mexicain

muscade, paprika, oignon, ail, marjolaine, origan

article : 8252

Tex Mex Buffalo

ail, oignon, tomate, livèche, parprika, caramel

article : 8256

Gyros

cumin, paprika, piment, ail, basilic, origan, romarin, thym

article : 8262

Saveurs Fruitées

Curry

clous de girofle, curry, muscade, curcuma, piment de Jamaïque, gingembre, paprika, sucre

article : 8253

Vigneronne

coriandre, paprika, carvi, oignon, ail, romarin, herbes de Provence

article : 8255

Goût Miel

poivre noir, coriandre, cannelle, fenouil, oignon, carotte

article : 8254

Conditionemment
seau 3 kg

Saveurs du Terroir

Echalote

échalote, paprika

article : 8258

Piment d'Espelette

Piment d'Espelette

article : 8261

La charcuterie Patissière

Les feuilletés

Quiche lorraine 140 g

8512 - 6 paquets de 2 pièces

Pizza reine 160 g

8515 - 4 barquettes de 2 pièces

Crêpes au jambon et fromage

8541 - 6 paquets de 2 pièces

Coquille St Jacques à la Normande 150 g

8513 - 3 barquettes de 2 pièces

Panier au jambon et fromage 110 g

8518 - 6 paquets de 2 pièces

Bouchée à la reine 140 g

8516 - 3 barquettes de 2 pièces

Quiche lorraine 1,6 kg

8510 - Colis de 2 quiches de 1,6

Tarte aux poireaux

8544 - colis 2 quiches de 1,6 kg

Quiche au saumon et brocolis 1,6 kg

8501 - colis de 2 quiches de 1,6 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Salades

Les salades charcutières

Bretonne : pommes de terre, jambon, choux fleurs, haricots verts

8734 - Barquette 1,5 kg

Museau de porc

8741 - Barquette 1,5 kg

Strasbourgeoise : pommes de terre, saucisses de Francfort et légumes

8733 - Barquette 1,5 kg

Salade Auvergnate

8778- Barquette 2,5 kg

Trio choux jambon comté

8214 - Barquette 1,5 kg

Egalement disponible :
- Museau de porc vinaigrette
- Cervelas vinaigrette

Salade Montbéliarde

8755 -Barquette 2,5 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les salades légumières

Taboulé à l'orientale

8737 - Barquette 1,5 kg

Betteraves rouges

8748 - Barquette 1,5 kg

Macédoine de légumes

8744 - Barquette 1,5 kg

Les Salades

Les salades de la mer

Egalement disponible :
Cocktail de crevettes
Gambas aux mandarines

Alaska :
ananas, carotte et surimi

8749 - Barquette 1,5 kg

Pomme de terre et thon

8213 - Barquette 1,5 kg

Neptune :
surimi de saumon, pommes de terre, riz et légumes

8246 - Barquette 1,5 kg

Riz niçois

8732 - Barquette 1,5 kg

Les saveurs marines

Mosaïque de brocolis, choux et jeunes carottes

8331 - Pain de 1,6 kg

Marbré de Saumon et Saint Jacques

8332 - Pain de 1,6 kg

Délice de crabe à l'Armoricaine

8333 - Pain de 1,6 kg

Roulé de surimi

8310 - Rouleau 1 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Rôtis Élaborés

Rôti de porc Norvégien

1833 - Barquette 4 kg

Saumon fumé, emmental et aneth

Rôti de porc Savoyard

1832 - Barquette 4 kg

Poitrine fumée, reblochon et oignons rouges

Chair merguez et chorizo tranché

Rôti chorizo

2222 - Barquette de 4 kg

Rôti farci aux pruneaux et abricots

1825 - Barquette de 4 kg

Rôti orloff

1234 - Barquette de 4 kg

Filet mignon orloff

1286 - barquette de 1,9kg

Filet mignon chèvre et noix

1289 - Barquette de 0,700 kg

14 roestis aux lardons et emmental

8549 - barquette de 1,680 kg

Cordons bleus de dindonneaux

8801 - barquette de 1kg

8 cervelas alsaciens

7168 - barquette de 680 g

2 palets fromagers

7149 - barquette de 300 g

Les Élaborés

Les paupiettes

6 Paupiettes de lapin à la moutarde

7131 - Barquette de 960g

6 Paupiettes de dinde orloff

7132 - Barquette de 960 g

6 Paupiettes de veau

7167- Barquette de 960g

9 Paupiettes de porc bardées poitrine fumée

7162 - barquette de 1,125 kg

6 Paupiettes de porc forestières

7163 - Barquette de 960 g

Les légumes farcis

6 Tomates farcies

7165 - Barquette de 1,020 kg

Photos non contractuelles ; suggestion de présentation ;

Les Filets de volaille

Filet de poulet

1702 - Pièce de 700 g

Cuisse de poulet fermier label rouge

1706 - Caisse de 20 cuisses

Filet de dinde

1701 - Pièce de 1,8 kg

Cuisse de poulet

1705 - Caisse de 5 kg vrac

Récapitulatif de Gamme

CHARCUTERIE		
8310	Rouleau de surimi	1,0 kg
8332	Marbré de saumon et st jacques	1,6 kg
8333	Délice de crabe à l'Armoricaine	1,6 kg

CHARCUTERIE PATISSIERE		
8541	Crêpes au jambon et fromage 160g	4 barquettes de 2 pièces
8544	Tarte aux poireaux 1,6 kg	1,6 kg
8515	Pizza reine 160g	4 barquettes de 2 pièces
8517	Croissant au jambon 130g	4 barquettes de 2 pièces
8512	Quiche lorraine 140g	6 barquettes de 2 pièces
8518	Panier au jambon et fromage 110g	6 barquettes de 2 pièces
8516	Bouchée à la reine 150g	3 barquettes de 2 pièces
8513	Coquille de noix st jacques 150g	3 barquettes de 2 pièces
8510	Quiche lorraine 1,6 kg	1,6 kg
8501	Quiche au saumon et brocolis 1,6kg	1,6 kg
8544	Tarte aux poireaux 1,6 kg	1,6 kg

LES SALADES - Gamme permanente		
8740	Salade perles océane	1,5kg
8750	Taboulé au chorizo	1,5kg
8738	Salade landaise	1,5kg
8213	Salade pomme de terre/thon	1,5kg
8246	Salade neptune	1,5kg
8248	Salade de fruits de mer	1,5kg
8732	Salade niçoise	1,5kg
8733	Salade strasbourgeoise	1,5kg
8734	Salade bretonne	1,5kg
8735	Salade piémontaise au jambon	1,5kg
8737	Taboulé à l'orientale	1,5kg
8741	Museau de porc vinaigrette	1,5kg
8742	Champignon à la grecque	1,5kg
8743	Cervelas vinaigrette	1,5kg
8744	Macédoine de légumes	1,5kg
8745	Céleri remoulade	1,5kg
8746	Carotte râpée	1,5kg
8748	Betterave rouge	1,5kg
8749	Alaska ananas - carotte - surimi	1,5kg
8753	Salade tagliatelle/surimi	1,5kg
8789	Coktail de crevettes	1,5kg
8739	Gambas aux mandarines	1,5kg
8214	Trio chou jambon comte	1,5kg

LES SALADES - Gamme Complémentaire	
Salades 2,5 kg	
Carottes rapées	2,5kg
Céléri rémoulade	2,5kg
Duo carotte céléri	2,5kg
Taboulé à l'orientale	2,5kg
Piemontaise au jambon	2,5kg
Salade auvergnate	2,5kg
Salade montbéliarde	2,5kg
Salades Traiteur 1,5 kg	
Céléri à la moutarde à l'ancienne	1,5kg
Tagliatelles au surimi et fumet de homard	1,5kg
Piemontaise au jambon sup et sa mayonnaise	1,5kg
Marinade de gambas à la méditerranéenne	1,5kg
Tartare de concombre	1,5kg
Tartare de tomate	1,5kg
Tomate confite	1,0kg