

# BON DE COMMANDE Général



330 rue des combattants d'AFN - BP 90112 - 74804 La ROCHE SUR FORON Cedex  
Service client : Tél. 04 50 25 55 39 - Mail : info@greniersavoyard.fr

Valable du 1 novembre 2024  
au 31 octobre 2025<sup>①</sup>


① Certain prix pourront être modifiés en cours d'année si nécessaire

Commandez 24h/24h  
et 7j/7j toute l'année  
[www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

Livraison express en camion frigo par  chronofresh

Pour toute commande passée avant midi nous vous livrons le  
lendemain avant 13h<sup>②</sup> (départ des colis les lundis, mardi, mercredi et jeudi)

② Attention certaines liaisons sont opérées en 48h. Aucune expédition les veilles et jours fériés.

JAMBONS CRUS nature ou fumé (rayer la mention inutile)	Prix au 100 g euros	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
						
Jambon entier désossé nature	2,08	2011	5,8 kg	<b>120,90</b>	.....	.....
Jambon entier désossé fumé	2,10	2010	5,8 kg	<b>121,90</b>	.....	.....
Jambon avec os 9 mois nature	1,60	2012	6,8 kg	<b>109,00</b>	.....	.....
1/2 jambon nature	2,29	2042	2,7 kg	<b>61,90</b>	.....	.....
1/2 jambon fumé	2,33	2041	2,7 kg	<b>62,90</b>	.....	.....
1/4 jambon désossé, 9 mois d'âge nature	2,29	2052	1,35 kg	<b>30,90</b>	.....	.....
Jambon cru italien SPECK fumé	2,00	2093	2,40 kg	<b>47,90</b>	.....	.....
Noix de jambon fumée	2,86	2061	990 g	<b>28,30</b>	.....	.....
Noix de jambon nature	2,82	2062	990 g	<b>27,90</b>	.....	.....
1/2 noix de jambon fumée	3,09	2071	450 g	<b>13,90</b>	.....	.....
1/2 noix de jambon nature (délai de conservation 2 mois)	3,00	2072	450 g	<b>13,50</b>	.....	.....
<b>Caillasse de Savoie nature</b>	4,14	2091	350 g	<b>14,50</b>	.....	.....
<b>Caillasse de Savoie fumée</b> (filet de porc séché)	4,26	2090	350 g	<b>14,90</b>	.....	.....
<b>L'ancelle de Savoie nature</b> (filet de porc séché au sapin)	4,26	2092	350 g	<b>14,90</b>	.....	.....
<b>Viande des Grisons</b>	6,94	2601	310 g	<b>21,50</b>	.....	.....

## Nos produits pré tranchés

en Exclusivité sur notre site [www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

## LE PRÉ-TRANCHÉ DES SALAISONS MONT-CHARVIN

L'ancelle pré-Tranché	6,20	2056	100 g	<b>6,20</b>	.....	.....
						



SAUCISSONS PUR PORC	Prix au 100 g euros	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
Saucisson long façon montagne	2,35	1011	1 kg	<b>23,50</b>	.....	.....
Saucisson savoyard fumé	2,73	1191	400 g	<b>10,90</b>	.....	.....
Saucisson sec nature	2,63	1021	400 g	<b>10,50</b>	.....	.....
Saucisson aux noisettes	2,68	1121	400 g	<b>10,70</b>	.....	.....
Saucisson aux noix	2,63	1111	400 g	<b>10,50</b>	.....	.....
Saucisson au Beaufort	2,68	1141	400 g	<b>10,70</b>	.....	.....
<b>La saucisse sèches d'autrefois</b>	2,68	1041	370 g	<b>9,90</b>	.....	.....
Saucisson aux chanterelles	3,91	1211	370 g	<b>14,50</b>	.....	.....
Saucisson de Sapin	3,91	1214	370 g	<b>14,50</b>	.....	.....
Les miches de la cousine	3,24	1212	490 g	<b>15,90</b>	.....	.....
Oeufs de Marmotte	3,53	1213	450 g	<b>15,90</b>	.....	.....
Saucisson à l'ancienne sac toile	3,73	1216	400 g	<b>14,90</b>	.....	.....

## LES SAUCISSONS DE 200 GRS

Les 5 saucissons gourmands  
(nature, fumé, noisettes, herbes, beaufort)

Les 5 saucissons gourmands (nature, fumé, noisettes, herbes, beaufort)	1,99	1911	1kg	<b>19,90</b>	.....	.....
						
<b>SAUCISSONS ALLÉGÉS EN MATIÈRE GRASSE 7%</b>						
Saucisson allégé nature	3,07	1001	700 g	<b>21,50</b>	.....	.....
Saucisson allégé fumé	3,13	1002	700 g	<b>21,90</b>	.....	.....

+ de choix en saucissons allégés

en Exclusivité sur notre site [www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

Sous total à reporter ci-contre .....€

Sous total à reporter ci-contre .....€

	Prix au 100 g euros	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
<b>POUR LES PETITES FAIMS</b>						
<b>Le fagot de 8 batons</b>	3,17	1081	290 g	<b>9,20</b>	Report	.....
<b>Grelots aux noix nature, sachet de 12</b>	2,48	1076	330 g	<b>8,20</b>	.....	.....
<b>Les Grignotons nature (Mini Saucissons)</b>	3,48	1385	500 g	<b>17,40</b>	.....	.....
<b>Les Grignotons parmesan (Mini Saucissons)</b>	3,48	1383	500 g	<b>17,40</b>	.....	.....

<b>NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES À CUIRE</b>						
Emballées sous vide. Délai de conservation 20 jours au frigo. 90 jours au congélateur.						
2 Saucissons de Savoie à cuire, fumés (7/8 personnes - 2 pièces de 370 g)	1,82	3211	740 g	<b>13,50</b>	.....	.....
2 Saucissons de Savoie à cuire, natures (7/8 personnes - 2 pièces de 370 g)	1,80	3212	740 g	<b>13,30</b>	.....	.....
4 diots de Savoie à cuire, fumés (4 pièces de 107 g)	1,86	3221	430 g	<b>8,00</b>	.....	.....
4 diots de Savoie à cuire, natures (4 pièces de 107 g)	1,84	3222	430 g	<b>7,90</b>	.....	.....
<b>La Saucisse aux choux de Savoie</b>	1,62	3201	550 g	<b>8,90</b>	.....	.....

<b>NOS RACLETTES ET FONDUES SAVOYARDE</b>						
KIT RACLETTE 10 personnes (Option tranchage 4,00€)	2,48	4622	2,98kg	<b>74,00</b>	.....	.....
KIT RACLETTE 6 personnes (Option tranchage 3,00€)	2,76	4621	1,52kg	<b>42,00</b>	.....	.....
KIT RACLETTE 4 personnes (Option tranchage 3,00€)	2,55	4620	1,10kg	<b>28,00</b>	.....	.....
KIT FONDUE Savoyarde 6 personnes (Option tranchage 3,00€)	3,26	4611	1,35kg	<b>44,00</b>	.....	.....
KIT FONDUE Savoyarde 4 personnes (Option tranchage 3,00€)	3,32	4610	900 g	<b>29,90</b>	.....	.....

<b>LES TOMMES DE SAVOIE (lait de vache)</b>						
<b>Tomme de Savoie fermière</b>	1,78	4101	1,60 kg	<b>28,50</b>	.....	.....
<b>1/2 Tomme de Savoie fermière</b>	1,84	4103	800 g	<b>14,70</b>	.....	.....
Tommette de Savoie	2,07	4140	300 g	<b>6,20</b>	.....	.....
Tome des Bauges "AOC"	1,96	4151	1,20 kg	<b>23,50</b>	.....	.....
1/2 Tome des Bauges "AOC"	2,40	4152	600 g	<b>14,40</b>	.....	.....



<b>LES FROMAGES DE CARACTÈRE</b>						
Tommette de CHÈVRE (07)	3,44	4201	550 g	<b>18,90</b>	.....	.....
Tommette de BREBIS (64)	3,08	4202	600 g	<b>18,50</b>	.....	.....
1/2 Tommette de BREBIS (64)	3,20	4203	300 g	<b>9,60</b>	.....	.....

Sous total à reporter ci-contre .....€

	Prix au 100 g euros	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
<b>MEILLEURES VENTES 2023</b> 100% fabriqués en Haute-Savoie à Morillon						
Les 9 beignets de pomme de terre	2,06	5501	530 g	<b>10,90</b>	Report	.....
<b>FROMAGES DES ALPES</b>						
<b>1 kg Abondance fermier</b>	2,09	4171	1 kg	<b>20,90</b>	.....	.....
<b>500g Abondance fermier</b>	2,26	4172	500 g	<b>11,30</b>	.....	.....
1 kg Beaufort Extra	3,19	4401	1 kg	<b>31,90</b>	.....	.....
500 g Beaufort Extra	3,38	4402	500 g	<b>16,90</b>	.....	.....
<b>Disponible Uniquement jusqu'au 31 mars</b>						
1 kg Beaufort d'été vieilli 18 mois	3,49	4391	1 kg	<b>34,90</b>	.....	.....
500g Beaufort d'été vieilli 18 mois	3,78	4392	500 g	<b>18,90</b>	.....	.....
<b>1 kg Gruyère SUISSE</b>	3,79	4421	1 kg	<b>37,90</b>	.....	.....
500g Gruyère SUISSE	3,86	4420	500 g	<b>19,30</b>	.....	.....
1 kg Comté réserve	2,60	4441	1 kg	<b>26,00</b>	.....	.....
500 g Comté réserve	2,80	4442	500 g	<b>14,00</b>	.....	.....
1 kg Comté "Mélodie" 6/8 mois	2,10	4431	1 kg	<b>21,00</b>	.....	.....
500 g Comté "Mélodie" 6/8 mois	2,50	4432	500 g	<b>12,50</b>	.....	.....

**PENSEZ AUX OPTIONS**

*POUR FONDRE DE PLAISIRS*

<b>VÉRITABLE REBLOCHON DE HAUTE-SAVOIE</b>						
Reblochon fermier	2,35	4001	490 g	<b>11,50</b>	.....	.....

<b>RACLETTES DES ALPES</b>						
<b>1 kg Raclette des ALPES (nature au lait cru)</b>	1,89	4521	1 kg	<b>18,90</b>	.....	.....
<b>500g de Raclette (nature au lait cru)</b>	1,92	4522	500 g	<b>9,60</b>	.....	.....
1 kg Fromage pour raclette à la chèvre	2,69	4551	1 kg	<b>26,90</b>	.....	.....
500 g Fromage pour raclette à la chèvre	2,84	4552	500 g	<b>14,20</b>	.....	.....
1 kg de Brezain (fromage pour Raclette fumée au bois de hêtre)	2,35	4561	1 kg	<b>23,50</b>	.....	.....
500 g de Brezain (fromage pour Raclette fumée au bois de hêtre)	2,70	4562	500 g	<b>13,50</b>	.....	.....

Sous total à reporter ci-contre .....€

	Prix au 100 cl	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
<b>LIQUEURS DES ALPES</b> (à base de plantes de Génépi)					Report	.....
Suc des GLACIERS 43°	5,41	8302	70 cl	<b>37,90</b>	.....	.....
Génépi ALTITUDE 42°	5,27	8116	70 cl	<b>36,90</b>	.....	.....
Génépi HÉRITAGE 42° (Avec sa branche de Génépi)	5,41	8113	70 cl	<b>37,90</b>	.....	.....
<b>Génépi des Alpes flash 10 cl</b>	10,20	8110	10 cl	<b>10,20</b>	.....	.....

Existe en formats différents  
(voir sur le site ou nous consulter)



	Prix au 100 g euros	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros

<b>PAIN D'ÉPICE</b>						
<b>Pain d'épice "à l'ancienne" au miel</b>	1,38	6606	500 g	<b>6,90</b>	.....	.....
Pain d'épice pur miel "tranché"	1,73	6603	300 g	<b>5,20</b>	.....	.....
Pain d'épice à la myrtille "tranché"	1,90	6607	300 g	<b>5,70</b>	.....	.....

<b>NONETTES</b>						
<b>Nonettes à la myrtille</b>	2,60	6608	200 g	<b>5,20</b>	.....	.....



<b>CROZETS DE SAVOIE</b>						
Crozets au Sarrasin	2,25	5401	320 g	<b>7,20</b>	.....	.....
Crozets aux Cèpes	2,25	5403	320 g	<b>7,20</b>	.....	.....

<b>NOS TERRINES</b> (Origine Haute-Savoie)						
Terrine de campagne (Porc + épices)	6,00	5101	100 g	<b>6,00</b>	.....	.....
Terrine au beaufort (porc + beaufort 10% + épices)	6,00	5103	100 g	<b>6,00</b>	.....	.....
Terrine au Génépi (porc + Génépi 3% + épices)	6,00	5102	100 g	<b>6,00</b>	.....	.....
Terrine Ail des ours (porc + ail des ours + 4 épices)	6,00	5108	100 g	<b>6,00</b>	.....	.....
Terrine aux Cèpes et Bolets (Porc + cèpes et bolets 10% + épices)	6,00	5105	100 g	<b>6,00</b>	.....	.....



Sans conservateurs

Sous total à reporter ci-contre .....€

	Prix au 100 g euros	Réf.	Poids net	Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
					Report	.....
<b>MIEL DE HAUTE-SAVOIE</b> (toutes fleurs)						
1 kg Miel toutes fleurs de Hte-Savoie	2,53	6102	1kg	<b>25,30</b>	.....	.....
500g Miel toutes fleurs de Hte-Savoie	2,78	6101	500g	<b>13,90</b>	.....	.....
250g Miel toutes fleurs de Hte-Savoie	3,36	6103	250g	<b>8,40</b>	.....	.....

<b>CONFITURES ARTISANALES</b> (Haute Savoie)						
<b>Lot de 3 pots 125 g confitures assorties</b> Myrtille sauvage, Framboise épépinée, Mûre épépinée	3,44	6006	375 g	<b>12,90</b>	.....	.....
<b>Confitures de Myrtilles sauvages</b> Le pot en verre de 250 g	2,08	6008	250 g	<b>5,20</b>	.....	.....
<b>Confitures de Framboises épépinées</b> Le pot en verre de 250 g	2,08	6007	250 g	<b>5,20</b>	.....	.....

<b>LES BISCUITS DE HAUTE-SAVOIE DE FABRICATION ARTISANALES</b>						
<b>Croquants de Savoie</b> Chocolat/Noisette/Amande	5,27	6403	150 g	<b>7,90</b>	.....	.....
<b>Sablé au citron</b> Le sachet de 200 g	3,20	6601	200 g	<b>6,20</b>	.....	.....
<b>Mini cookies au chocolat</b> Le sachet de 200 g	3,20	6602	200 g	<b>6,20</b>	.....	.....

<b>CHOCOLAT ARTISANALES</b> (Haute-Savoie)						
<b>Les 6 TOMMES DE SAVOIE en chocolat</b>	10,34	6220	60 g	<b>6,20</b>	.....	.....



<b>CHOCOLAT SUISSE "MUNZ"</b>						
Tablette chocolat Suisse. Noir 70%	4,00	6221	100 g	<b>4,00</b>	.....	.....
Tablette chocolat Suisse. Lait noisettes	4,00	6222	100 g	<b>4,00</b>	.....	.....
Tablette chocolat Suisse. Noir 60% noisettes	4,00	6224	100 g	<b>4,00</b>	.....	.....
Tablette chocolat Suisse. Lait	4,00	6225	100 g	<b>4,00</b>	.....	.....
<b>Sachet Napolitains</b> 250g de Napolitains en sachet «Munz»	5,16	6220	250 g	<b>4,00</b>	.....	.....



Sous total à reporter ci-contre .....€

### CORBEILLES GARNIES

Nouvelles compositions



>La P'tite Tournette\*

Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
29,90	Report	.....



>La Gran Tournette\*

Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
45,90	.....	.....



> La P'tite Maci\*

Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
69,90	.....	.....

(Maci, signifie « grand merci » en Patois Savoyard)



>La Gran Maci\*

Prix unitaire euros	Qtés	Montant euros
82,90	.....	.....

\* Nous nous gardons la possibilité de modifier le contenant des corbeilles en fonction de nos stocks.

#### A VOIR ABSOLUMENT



Des corbeilles spéciales fêtes de fin d'année  
à commander en EXCLU, sur notre site internet  
[www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

Nous sommes à votre écoute pour toute demande de colis d'entreprise afin de vous proposer une gamme et un tarif adaptés à vos besoins. Vous pouvez nous contacter par mail [kfavrat@greniersavoyard.fr](mailto:kfavrat@greniersavoyard.fr) par téléphone et par fax.

**SOUS TOTAL** .....€

\*Montant de vos colis cadeaux à envoyer .....€  
**TOTAL** .....€

Calculez ici votre remise ▶  
Votre commande est supérieure à  
**200 €**: déduisez 2%

Participation au frais d'envoi et d'emballage ▶ **+13,90 €**

**TOTAL À PAYER** .....€

**Le montant de ma commande est supérieur à 80 €, je reçois GRATUITEMENT 1 sachet de Napolitains**



OBLIGATOIRE pour le bon suivi de votre colis sur **Chronopost.fr**

Votre n° de téléphone ...../...../...../...../.....

Votre E-mail .....

#### DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE :

Tout de suite  autre date .....

#### MODE DE RÈGLEMENT

Je joins à ma commande un chèque bancaire ou postal à l'ordre du **Grenier Savoyard** (n'oubliez pas de signer le titre de paiement)

Je paie avec ma carte bancaire (toute carte frappée du sigle CB)



--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

J'inscris mon numéro

Date d'expiration

--	--	--	--	--

Je note les 3 derniers chiffres du numéro inscrit au dos de ma carte

--	--	--

Signature obligatoire

#### CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Consultable sur le [www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

Composez vos assortiments parmi notre sélection de jambons, saucissons, fromages et corbeilles. Envoyez les directement à vos proches et amis.

#### Votre colis cadeau à envoyer à :

Nom .....

Adresse .....

..... Ville .....

Code postal

N°tél. **OBLIGATOIRE** .....

Désignation	Réf.	Qtés	Montant en Euros

Participation au frais d'envoi **Chronofresh** et emballage

**+13,90 €**

\***MONTANT** à rajouter à votre Commande .....€

#### Votre colis cadeau à envoyer à :

Nom .....

Adresse .....

..... Ville .....

Code postal

N°tél. **OBLIGATOIRE** .....

Désignation	Réf.	Qtés	Montant en Euros

Participation au frais d'envoi **Chronofresh** et emballage

**+13,90 €**

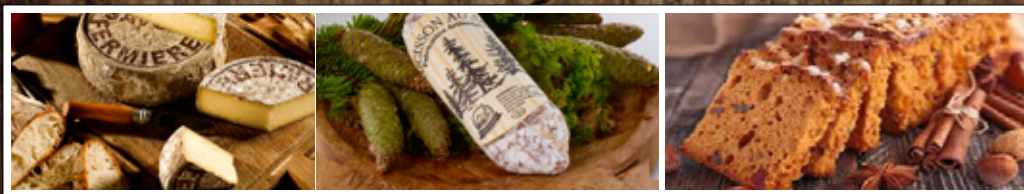
\***MONTANT** à rajouter à votre Commande .....€

Pour vos colis cadeaux, n'oubliez pas de nous joindre votre carte de visite.



LE GRENIER  
SAVOYARD

SAMOËNS • LES CARROZ • CHÂTEL



*"Invitation gourmande"*

Découvrez nos fromages, nos charcuteries, nos douceurs sucrées et plus encore...



# Plaisir d'Offrir

## LA GRAND MACI

Vin de Savoie 50cl  
—  
Saucisson à l'ancienne 350g  
—  
Terrine de Savoie 100g  
—  
Caillasse de Savoie (filet de porc séché) +/-360g  
—  
Confiture myrtilles sauvages 250 g  
—  
2 tartellettes fourrées (Myrtille/Framboises)  
—  
Cookies au chocolat 200g  
—  
Réglettes de 6 tomme de Savoie en chocolat  
—  
Miel de Haute-Savoie 125g  
—  
Flask de Généripi 20 cl



## LA P'TITE MACI

Vin de Savoie 50cl  
—  
Saucisson à l'ancienne 350g  
—  
Terrine de Savoie 100g  
—  
Caillasse de Savoie (Filet de porc séché) +/-360g  
—  
Confiture myrtilles sauvages 250g  
—  
2 Tartelettes fourrées (Myrtilles/Framboises)  
—  
Cookies au chocolat 200g  
—  
Réglettes de 6 Tomme de Savoie en chocolat  
—  
Miel de Haute-Savoie 125g



-Photos non contractuelles-



### LA GRAN TOURNETTE

- Saucisson sec nature 200g
- 
- Confiture myrtilles sauvages 250g
- 
- 2 Terrines de Savoie 100g
- 
- Sablés fourrés myrtilles 260g
- 
- Réglettes de 6 tomme de Savoie en chocolat
- 
- Miel de Haute-Savoie 250g
- 



### LA P'TITE TOURNETTE

- Saucisson sec nature 200g
- 
- Confiture myrtilles sauvages 250g
- 
- 2 Terrines de Savoie 100g
- 
- Réglettes de 6 tomme de Savoie en chocolat
- 
- Miel de Haute-Savoie 125g
- 





# Les Jambons

+ de produits sur [www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

## LE SPECK, JAMBON CRU ITALIEN FUMÉ

Unique par son aspect, son parfum et sa saveur, il doit sa particularité à la méthode de fabrication traditionnelle, transmise de père en fils et protégée par l'Union Européenne. Jambon cru Italien, affinage lent 9 mois au cœur de la région du Trent. **Affiné par la famille Bomé père & fils.**

### *Bien le préparer*

Vendue en bloc  
de +/- 2,4 kg

Sortir du réfrigérateur et lui laisser le temps de prendre la température ambiante pour en apprécier le goût;  
**Trancher simplement**



## LA VIANDE DES GRISONS

La viande séchée des Grisons est une salaison de viande de bœuf élaborée en Suisse, spécialité du canton des Grisons et protégée par une IGP suisse depuis 2000. Elle est agrémentée d'herbes des Alpes suisses. Délicieusement parfumée et fumée, la viande des Grisons accompagne les soirées raclette et se consomme en hiver

Vendue en bloc  
de +/- 335 g



## NOIX ET 1/2 NOIX DE JAMBON DE SAVOIE

Fabriquée par la **salaison Chapel** située à Cornier qui fait partie de nos plus fidèles producteurs.

La noix est découpée crue dans la plus petite partie du jambon et nécessite 3 jours de salage doux et 1 mois de salage lent. Sans couenne et sans gras, elle est entourée d'un boyau naturel et sera très appréciée par tous.



Nous proposons la noix Nature ou Fumée, entière ou en demi à partir de 450g



### BON À SAVOIR

Tous nos produits jambons et saucissons, peuvent être tranchés par nos soins, à la demande, avant de vous être envoyés

Tarif à partir de 2 €.







## BON À SAVOIR

**CONSERVATION** dans une cave, une pièce fraîche ou dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

Envelopper votre saucisson dans un linge sec, vous pourrez ainsi le conserver 1 mois environ.

## LE SAUCISSON SAVOYARD FUMÉ

LA SPECIALITÉ DU PAYS, le saucisson Fumé dans un véritable fumoir à l'ancienne. Il est élaboré par la **salaison Louis Chapel** au cœur de la Haute Savoie. Avant même de le déguster, la saveur gourmande de son fumet invite déjà à un apéro gustativement exceptionnel.

*Vendu seul ou en lot de 2 (+/- 400g la pièce)*



## LE LOT DE 5 SAUCISSONS SECS

Vous en rêvez, nous l'avons fait ! Un assortiment pour tous les goûts et de toutes les couleurs pour un apéritif d'une grande qualité (saveur nature, fumée, noisette, beaufort et aux herbes).



**COUP DE CŒUR**

*Le lot de 5 saucissons de 200 g pièce*

## LES GRELOTS AUX NOIX

Pour une petite envie, ce petit saucisson tout rond cache dans sa chair des morceaux de noix.

En guirlande ou solitaire, ces grelots vous séduiront.



*Vendu en sachet de 24*



## ZOOM sur la salaison Mont-Charvin

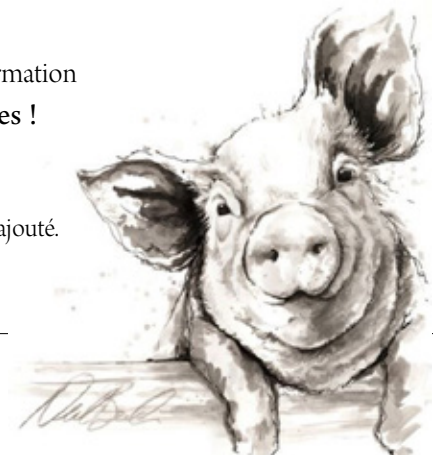
100% Haute-Savoie



**Les salaisons Mont-Charvin** apportent un soin tout particulier à la réalisation de leurs produits en sélectionnant des ingrédients de haute valeur gustative tels que des viandes de porc fraîches dans des morceaux nobles qui lui confère une qualité inimitable, **Un véritable héritage traditionnel des Savoie**

Le Rougeot du Charvin est élevé dans une ferme familiale, à Chevaline en Haute-Savoie. Les Salaisons du Mont Charvin entretiennent une proximité constante avec les éleveurs et accordent toute leur attention au choix de la viande et à sa transformation en spécialités charcutières d'exception. **Le tout pour le plaisir de nos assiettes !**

Tous les produits Mont Charvin sont garantis :  
SANS colorant, SANS gluten, SANS polyphosphate, SANS ascorbate et SANS lactose ajouté.



# ZOOM sur la salaison Mont-Charvin



100% Haute-Savoie



Notre producteur, sacré « Maître Artisan Charcutier », s'est inspiré des planches en bois qui recouvraient les chalets d'alpage (comme **les tavaillons**) pour nommer ce produit de Savoie original et rustique. Découvrez la saveur authentique de **l'Ancelle** un filet de porc au goût boisé, séché et mariné dans une infusion de bourgeons de sapin.

**La caillasse** est l'une des plus vieilles recettes de Savoie remise au goût du jour et constituant une spécialité exclusive Haut-Savoyarde !

## NOTRE SÉLECTION DE GAMME PRÉ TRANCHÉE



- Le tavaillon (filet de bœuf séché lentement marinée à la gnôle de prune) 95 g
- L'Ancelle (filet de porc séché) 100 g
- Le plateau du Charvin 190 g (assortiment jambon de Savoie, tavaillon et saucisson sec)

### ET PLUS ENCORE..

- L'Ancelle (filet de porc séché et mariné à l'écorce de sapin) bloc de +/-390g
- La caillasse (filet de porc séché) en bloc de +/- 360g
- Le saucisson aux chanterelles
- La saucisson au sapin
- Les miches de la cousine
- L'œuf de marmotte





# Les raclettes et fondues

Recevez tout le nécessaire pour réussir à la maison  
votre raclette traditionnelle en 15 minutes !

## LES RACLETTES

### Pour 4 personnes

- 400 g de raclette des Alpes nature
- 400 g de Brézain (fumée au bois de hêtre)
- 1 L'ancelle pré tranché (filet de porc séché) +/- 90 g,
- 1 saucisson sec 200 g

### Pour 6 personnes

- 600 g de raclette des Alpes nature,
- 600 g e Brézain (fumée au bois de hêtre)
- 1 l'Ancele pré tranché +/- 100 g,
- 2 saucissons sec 200 g

### Pour 10 personnes

- 1 kg de raclette de Savoie nature
- 1 kg de Brézain (fumée au bois de hêtre)
- 2 l'Ancelles pré tranché 2 X +/- 100 g,
- 2 saucissons sec 200 g (parfum au choix)
- 1 Tavaillon +/- 95g (viande de bœuf séchée Haute Savoie)



**OPTION**  
**VOTRE RACLETTE TRANCÉE**  
**ET MISE SOUS VIDE**

## LES FONDUES SAVOYARDE

### Pour 4 personnes

- 300 g de Beaufort extra
- 300 g de comté long affinage
- 300 g de Gruyère Suisse

### Pour 6 personnes

- 450 g de Beaufort extra
- 450 g de comté long affinage
- 450 g de Gruyère Suisse,

### Pour 10 personnes

- 700gr de Beaufort extra
- 700 gr de comté long affinage
- 700 g de Gruyère Suisse



### Recette de la fondue savoyarde

- Utilisez un caquelon en terre cuite ou en fonte et frottez l'intérieur avec une gousse d'ail,
- Mettez votre fromage préalablement coupé en fine lamelles ou râpé,
- Verser le vin blanc sec, 7 à 8cl / personne,
- Tournez lentement à feu doux afin d'obtenir un mélange onctueux.

Avant de servir, ajouter à votre convenance un peu de Kirsh et de poivre (*également des cèpes si vous aimez !*) puis déposez votre fondue sur le réchaud allumé.

**Bon appétit!**



+ d'infos + de recettes sur [www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

[ Nos spécialités à cuire de Savoie sont emballées sous vide individuellement. 20 jours de délais de conservation au réfrigérateur et 90 jours au congélateur ]

## LES VÉRITABLES DIOTS NATURE OU FUMÉS DE SAVOIE

Elaborés par notre artisan Haut-Savoyard avec des porcs Français selon une recette bien gardée depuis plus de 50 ans.

Proposés en lot de 4 pièces (430g)  
ou en lot de 3x4 pièces (1.29kg)



### Recette Diots au vin blanc

-Pour 4 personnes-

- 8 diots - 75 cl de vin blanc de Savoie - 2 oignons - 2 cuillères à soupe de farine - Beurre
- Faites revenir les diots dans une cocotte avec du beurre jusqu'à ce que les saucisses soient bien colorées sur toutes les faces. Réservez-les.
- Dans la cocotte, faites revenir les oignons émincés. Ajoutez la farine, mélangez puis mouillez avec le vin blanc.
- Disposez les diots sur le lit d'oignons et faites cuire à couvert durant environ 30 minutes.

**Bon appétit!**

COUP DE  
CŒUR

-1 saucisse pour 2 personnes-

## SAUCISSES AUX CHOUX DE SAVOIE

Spécialité de Haute-Savoie, notre saucisse aux choux est obtenue par broyage et mélange de viande Françaises rigoureusement sélectionnées auxquelles sont ajoutés des choux frais cuits et pressés. Les saucisses aux choux sont fumées au bois de hêtre selon la tradition campagnarde.

Recette traditionnelle

Disposez dans une marmite avec couvercle vos pommes de terre et votre saucisse aux choux. Piquez légèrement la saucisse aux choux. Recouvrez d'eau et laissez frémir 25 minutes environ.

**Bon appétit!**





# Nos Fromages des Alpes

## LE BEAUFORT D'ÉTÉ 18 MOIS

**LE FROMAGE DE VACHE BEAUFORT**  
est une appellation contrôlée de Savoie.

Son goût unique lui permet de revendiquer le titre officiel de "meilleur fromage de Savoie". Il existe un Beaufort d'été, produit entre juin et octobre, et un Beaufort d'hiver produit le reste de l'année.

Le Grenier Savoyard vous offre la possibilité de déguster tout au long de l'année un Beaufort d'été extra grâce à sa propre cave d'affinage.

**MON PLUS:** *Le Grenier Savoyard poursuit l'affinage du Beaufort d'été dans sa cave située au cœur de la zone d'appellation (AOP), ceci vous permet de déguster un Beaufort d'été de plus de 12 mois d'âge!* **unique**

PROPOSÉ À  
PARTIR DE 500 G



Affiné par le Grenier Savoyard

## LE REBLOCHON FERMIER



Le véritable reblochon de Savoie Fermier. Fabriqué 2 fois par jour à la ferme au cœur de la Haute- Savoie, il est un pilier de la gastronomie de Savoie. Sa couleur noisette, pâte jaune, lui procure une saveur délicate. La pastille Verte garantie une fabrication à la ferme

### Recette de la croziflette

- Faire cuire les crozets dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Couper l'oignon et le faire revenir dans du beurre.
- Faire revenir les lardons.
- Mettre les oignons cuits lardons crème dans une poêle et faire réduire.
- Égoutter les crozets.
- Mettre dans le plat à gratin une couche de crozet, une couche de crème/lardons/oignons.
- Remplir le plat de cette manière et mettre au dessus le reblochon coupé en 2.
- Faire cuire au four pendant 20 minutes à 200 °C.

**Bon appétit!**

## LE GRUYÈRE SUISSE

PROPOSÉ À  
PARTIR DE 500 G

**DÉCOUVREZ LE VÉRITABLE GRUYÈRE SUISSE AOC 15 MOIS D'AFFINAGE LENT.**

Son goût puissant s'accorde parfaitement sur un plateau de fromages ou à l'apéritif accompagné d'un vin blanc sec.

COUP DE  
CŒUR

## LE COMTÉ RÉSERVE

*de Marcel Petite*



Le comté Marcel Petite est unique par sa méthode d'affinage lente dans les caves du Fort Saint Antoine au cœur des montagnes. En poussant les portes du fort, plus de 70 000 meules de comté attendent lentement entre 9 et 24 mois d'atteindre leur maturité.

Le comté réserve Marcel Petite est affiné afin de vous offrir un fromage de caractère qui complètera votre plateau de dégustation.

**LE COMTÉ RÉSERVE EST PROPOSÉ À PARTIR DE 500 G**

## ABONDANCE FERMIER

MEILLEURES  
VENTES



### SPÉCIALITÉ TYPIQUEMENT CHABLAISIENNE (74)

Le fromage d'abondance est issu des montagnes de Haute-Savoie. Fabriqué directement à la ferme tous les jours, ce fromage à la pâte dorée révèle une saveur fleurie des Alpes Haut Savoyard. L'Abondance, nature ou fumé, vous sont proposés à partir de 300g.

### Recette

#### Le Berthoud à base d'Abondance

- Dans de petites assiettes à feu dites "à berthout", écrasez ou frottez un peu d'ail. Coupez en tranches de 1 cm environ de fromage d'Abondance (*indispensable pour son goût particulier*).
- Poivrez très légèrement et arrosez de Madère ou de très bon vin blanc sec, parsemez de quelques petits morceaux de beurre et mettez gratiner au four 5 à 10 minutes.
- Servez au sortir du four et dégustez comme la fondue, en piquant des carrés de pain à la fourchette.
- Accompagnez d'un délicieux Apremont frais et de belles tranches de noix de jambon et de saucisson.

**Bon appétit!**



# Les tommes de Savoie

UNE INVITATION A LA DÉCOUVERTE  
DES FROMAGES DE SAVOIE



## LA TOME DES BAUGES



Ce fromage de Haute-Savoie faisant partie de la famille de la Tomme se distingue par un AOP (*appellation d'origine protégée*) récompensant un travail et une haute qualité de fabrication à base de lait cru.

Sa pâte moelleuse et son affinage lent lui confère un goût plus prononcé que celui de la Tomme fermière.

Elle se distingue par sa pâte crémeuse et savoureuse.

La « Tomme des Bauges » s'écrit bien avec un seul « M », et non deux comme le reste des tommes de Savoie; une particularité bien authentique de sa région de fabrication.

La Tomme des Bauges vous est proposée entière ou en 1/2 à partir de 600g

## TOMME DE SAVOIE FERMIÈRE



Née en Pays de Savoie, dans un environnement unique en plein cœur des Alpes, la Tomme de Savoie a acquis ses lettres de noblesse grâce à un savoir-faire traditionnel qui se perpétue depuis des siècles.

Son goût franc, aux arômes délicats et subtils, varie selon le temps d'affinage et les saisons. Plus la Tomme de Savoie est jeune, plus son goût est doux, plus elle est affinée, plus son goût est typé, puissant, rustique.

La Tomme de Savoie vous est proposée entière ou en demi à partir de 800g







## LA TOMMETTE DE CHÈVRE FERMIERÈRE

Ce fromage pur chèvre est fabriqué au cœur de la Haute Savoie directement à la ferme. Son goût est à la fois puissant et agréable, il satisfera les plus exigeants amateurs de fromages de chèvre.

La Tomme de chèvre vous est proposée entière en 420g

COUP DE  
CŒUR



## LA TOMMETTE AU PUR LAIT DE BREBIS

### Tommette au pur lait de brebis

La Tomme de brebis est un fromage des pyrénées de la même origine que l'Ossau-Iraty. C'est un fromage de brebis à pâte pressée, non cuite. Ce fromage est peut-être petit mais sa saveur robuste, rustique et très agréable égale les autres fromages des Pyrénées.

La tommette de Brebis entière 600g ou en demi





# Digestifs et douceurs



100 % Haute-Savoie

## NOTRE SÉLECTION DE GÉNÉPI

Depuis sa fondation en 1809, la Distillerie Charles Meunier a toujours poursuivi l'objectif d'atteindre l'excellence dans « l'art d'extraire la quintessence aromatique de plantes et de fruits ».. Le génépi est une plante qui pousse entre 2000 et 3000 mètres d'altitude dans les Alpes. Il en existe 3 sortes. Celle utilisée par la distillerie Meunier est le génépi *Artemisia mutellina*.  
*La cueillette de cette plante rare et protégée est réglementée.*

Nous avons sélectionné pour vous :

- Le Génépi N°1 en 50°
- Le Génépi Altitude en 42°
- Le Génépi Héritage en 40°
- Le suc des Glaciers en 43°



## CHOCOLAT SUISSE «MUNZ» PREMIUM

Cette fabrique de chocolat riche en tradition de la Suisse orientale, a été fondée en 1852. La qualité et la tradition imprègnent chaque bouchée de ces produits de qualité supérieure.

- En tablette de 100g à l'unité ou en lot de 4

Parfums au choix (Noir 70% amandes - Noir 60% noisettes Lait noisettes et Lait)



## LES CROQUANTS DE SAVOIE

Découvrez le «Croquant de Savoie», véritable biscuit de Savoie croustillant à base d'amandes et de noisettes.

Fabriqué au cœur du village de Samoëns, en Haute Savoie, ce biscuit a su garder sa méthode de fabrication artisanale.

Nous vous proposons le sachet de 150g



## CONFITURES ARTISANALES

Les confitures sont préparées par Julia de Délices des Alpes, basé à Excenevex au bord du lac Léman (*Haute-Savoie*), elles sont cuites à la vapeur dans un chaudron. Retrouvez le vrai goût d'une confiture artisanale fabriquée en Haute Savoie.

Parfums selon disponibilités à découvrir sur notre site

- En format 250g à l'unité.
- En Lot de 3 pots de 125g (Myrtilles sauvages - Framboises épépinées - Mûres sauvages)





## Un peu d'histoire...

Le Grenier Savoyard a été créé au cours de l'hiver 1971 par Joseph Brasier. À cette époque Joseph Brasier commercialisait des produits régionaux sur les marchés de la région. Il fut un des premiers à croire dans ce type de produits.

En 1972, Joseph Brasier ouvre son premier magasin au cœur "des portes du soleil" à Châtel (Haute-Savoie, 74). Là, il impose un concept simple mais qui lui permettra d'ouvrir d'autres

magasins en stations: "faire découvrir aux vacanciers et aux habitants de la région des produits typiques de charcuterie dans un cadre d'accueil chaleureux."

Les magasins de Morzine, Samoëns et les Carroz d'Arâches ouvriront leurs portes quelques années plus tard. Dans un souci d'améliorer la relation client, Le Grenier Savoyard propose, depuis 1997, à ses clients un service de vente par correspondance de ses produits régionaux.

C'est avec grand plaisir que j'ai pris la relève en 2008 afin de perpétuer ce savoir-faire familial.

En 2013, nous nous sommes installés à La Roche sur Foron afin de centraliser nos forces en bénéficiant d'un local de préparation et de réception beaucoup plus fonctionnel.

Dès fin 2020 nous proposons en ce même lieu la vente de nos produits régionaux 7j/7 et 24h/24h en casiers libre-service, afin de répondre à la forte demande de nos clients Hauts Savoyards mais aussi aux vacanciers de passage.

La Haute-Savoie on l'aime toute l'année.

Alexandre Brasier



## CHARTRE QUALITÉ

### Une promesse, vous offrir les meilleurs produits régionaux

Nous sélectionnons les meilleurs produits régionaux via notre réseau de "fidèles producteurs locaux" afin de vous garantir l'origine du produit.

Nous vous proposons le meilleur rapport qualité /prix en travaillant directement avec les producteurs, salaisonniers et paysans tout au long de l'année.

Nous vous proposons un service personnalisé de vente par correspondance, des conseils de professionnels tout au long de l'année.

Nous vous proposons le sérieux d'une entreprise familiale attachée à la gastronomie locale.

### Engagés depuis 1971 à toujours mieux vous servir

Alexandre Brasier

### Pour commander

**En ligne :** [www.greniersavoyard.fr](http://www.greniersavoyard.fr)

**Par téléphone :** 04 50 25 55 39

Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi 9h00-12h30 13h30-17h00

**Par courrier :** Remplissez votre bon de commande et votre mode de règlement (chèque ou carte bancaire) et renvoyez le tout dans l'enveloppe jointe au Grenier Savoyard BP 90112 74804 La Roche S/ Foron cedex

**contact :** [info@greniersavoyard.fr](mailto:info@greniersavoyard.fr)

**Nouveau**  
**Votre Bon de commande**  
**En QR CODE**



**Le Grenier Savoyard plus proche de la nature**

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ENVOIS PAR LA POSTE EN RECOMMANDÉ (COLISSIMO) • Nos prix s'entendent toutes taxes comprises • N'oubliez pas de nous faire parvenir vos cartes de visite pour les colis cadeaux que vous désirez nous faire expédier.  
• Tous nos produits sont garantis, s'il devait y avoir malfaçon ou défautuosité, ils seront remboursés.