

**SUGGESTIONS POUR LES PROFESSIONNELS**

**2025**



**SIBILIA**

*Institution Lyonnaise*

# FRAIS DE TRANSPORT LYON ET SES ENVIRONS

## **Lyon intra-muros**

*- 30 min de trajet*

*+ 30 min de trajet*

## **Franco de port**

*15€HT*

*20€HT*

## **Frais de transport régionaux et nationaux**

*0 à 25kg*

*60€ HT*

*26 à 50kg*

*30€HT*

*> à 50kg*

*Franco de port*

**1 colis entre 0 et 30 kg = 30€ HT (chronofresh)**

## **POUR COMMANDER :**

***commande@charcuterie-sibilia.com***

***contact@charcuterie-sibilia.com***

***04.78.62.36.28***

# SAUCISSONS À CUIRE ET BRIOCHÉS

Tous nos prix sont HT



Saucisson à cuire Nature  
600g - vrac ou s/v



Saucisson à cuire Pistaché  
400g ou 600g vrac ou s/v



Saucisson à cuire Truffé  
pistaché 3% 600g



Saucisson à cuire Truffé  
5% 600g



Saucisson à cuire Forestier  
s/v 600g



Sabodet  
s/v 600g



Chicago Nature  
180g x2



Chicago Pistaché  
180gx2



Chicago Truffé pistaché  
3% 180g x2



Saucisson Brioché Nature  
1kg



Saucisson Brioché Nature  
- 500g



Saucisson Brioché  
Pistaché - 1kg



Saucisson Brioché  
Pistaché  
500g



Saucisson Brioché  
Truffé  
500g



Pistaché Cocktail  
350g



Portion Pistaché - 160g  
(paquet de 10)

# SAUCISSONS SECS



**Le Jésus de Lyon 1kg**



**Rosette véritable  
500g/800g/2,5kg**



**Saucisson de Lyon 800g**



**Saucisson Colette 500g**



**Petit Mâchon 200g**



**Saucisson haché fin 400g**



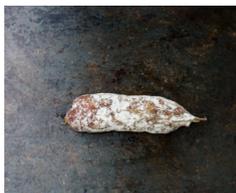
**Saucisse sèche en U 200g**



**Saucisson maigre 400g/800g -**



**Saucisson sec truffé 400g**



**Saucisson sec aux noisettes 200g -**



**Le Centenaire 400g  
Label Rouge**



**Les Sibillettes X4**



**Les Fagots X8 -**



**Grignotins Nature 500g**



**Grignotins Parmesan 500g**



**Grignotins Poivre 500g**



**Grignotins Chorizo 500g**



**Grignotins Provençal 500g**

# PÂTÉS-CROÛTE

Tous nos patés-croûte pèsent environ 2,2kg



*Pâté-croûte Bressan*



*Pâté-croûte de Halles*



*Pâté-croûte Lapin Moutarde*



*Pâté-croûte de Veau*



*Pâté-croûte Provençal*  
**Produit estival**



*Pâté-croûte Poulet Citron*  
**Produit estival**



*Pâté-croûte Cèpe Châtaigne*  
**Produit Hivernal**



*Pâté-croûte Cocktail*  
**Amandes 500g**



*Pâté-croûte Cocktail Pistaché*  
**500g**

# PÂTÉS-CROÛTE GAMME PRESTIGE

*Ces pâtés-croûte sont disponibles  
en livraison exclusivement sur Lyon*



***Pâté-croûte Richelieu***



***Pâté-croûte Terroir***  
4ème au championnat du monde  
de Pâté-croûte en 2016



***Pâté-croûte Veau Pistaches***



***Pâté-croûte***  
***Volaille morilles vin jaune***

# ANDOUILLETES



**Andouillettes Lyonnaise s/v**  
**180gX2 - porc & veau**



**Andouillette à la Fraise de veau 220g X2**



**Andouillettes Barbecue s/v**  
**x10 hachée fine**



**Andouillettes des Gônes s/v**  
**180gX2**

# BOUDINS NOIRS



**Boudin noir à la crème**  
**env 3kg s/v**



**Boudin noir aux oignons**  
**env 1,5kg s/v**



**Boudin campagnard 240g**  
**disponible en hiver s/v**

# BOUDINS BLANCS



**Boudin blanc à l'ancienne**  
**env 2Kg**



**Boudin blanc morilles 3%**  
**env 2kg - De sept. à mars**



**Boudin blanc truffé 3% env**  
**2kg De sept. à mars**



**Boudin blanc cocktail morille**  
**200g**

# QUENELLES ET SAUCES



**Quenelles de Brochet**  
**180gX2**



**Quenelles Nature**  
**180gX2**



**Quenelles volaille & morilles**  
**180gX2**



**Quenelles cuillère - Cocons  
ou brochet** **120gX2**



**Mini quenelles nature**  
**240g**



**Mini quenelles comté**  
**240g**



**Sauce Nantua**  
**200g**



**Bisque d'écrevisse**  
**200g**



**Bisque de Homard**  
**410g**

# TERRINES 3KG



**Terrine de Campagne**  
3kg



**Terrine de Canard**  
3kg



**Terrine Lapin Moutarde**  
3kg



**Terrine 3 volailles**  
3kg



**Fromage de tête**  
3kg



**Jambon de bourgogne**  
3kg

# TERRINES 400G (carton de 12 pièce)



**Terrine Campagne**  
400g



**Terrine Lapin moutarde**  
400g



**Terrine Canard**  
400g -

# VERRINE 180G (carton de 12 pièce)



**Verrine de campagne**  
180g



**Verrine de canard aux figues & au poivre vert**  
180g



**Verrine de boudin noir aux pommes**  
180g



**Verrine gourmande, foie gras, abricots, épices**  
180g



**Rillettes d'Oie**  
180g



**Rillettes de Porc**  
180g

# JAMBONS CUITS & SECS



**Jambon Colette entier**  
env 7/8kg



**Jambon Supérieur demi**  
env 3/4kg



**Jambon Truffé demi**  
env 3/4 kg



**Jambon cru des Alpes entier**  
env 7/8 kg



**Jambon cru Mont du Lyonnais  
entier env 7/8kg**



**Mortadelle Pistaché entière**  
env 6kg



**Viande de Grison demi**  
env 1kg

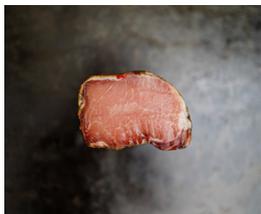


**Bacon**  
env 2,5kg

# VIANDES SECHÉES



**Coppa Lyonnaise - Rhône Alpes** env 1kg



**Lonzo Lyonnais** env 800g



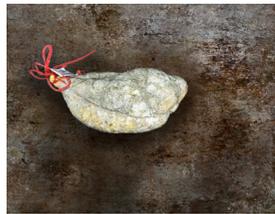
**Smocmeat (pastrami)** env 2,5kg



**Boeuf des Alpes** env 500g



**Filet de porc séché et fumé au bois de Hêtre** 1,5kg



**Dent du chat** env 500g



**Lard savoyard fumé** env 2,5kg

# AUTRES SPÉCIALITÉS



**Museau de Boeuf (seau 2kg)**

**Museau de Porc (seau 2kg)**

**Pied de veau vinaigré (seau 2kg)**

**Gratons (sac 2kg)**

# SAUCISSES



**Chipolatas Nature**  
**(barquette de 2,2kg)**



**Chipolatas aux herbes**  
**(barquette de 2,2kg)**



**Merguez (agneau et boeuf)**  
**(barquette de 2,2kg)**



**Saucisse de Porcelet (1kg)**  
**Avril-août**



**Saucisse poulet citron (1kg)**  
**Avril-août**



**Saucisse veau olives (1kg)**  
**Avril-août**



**Saucisse de Toulouse**

# CHOUCROUTE (mi septembre à avril)



**Saucisse de Francfort**  
(barquette de 2,2kg)



**Knack**  
(barquette de 2,2kg)



**Cervelas Salade**  
(barquette de 2,2kg)



**Jambonneau env 400g**



**Saucisses chevillées fumées**  
400gX3



**Saucisse fumée supérieure**  
50g - (barquette de 2,2kg)



**Poitrine fumée crue**  
env 1,8kg



**Poitrine fumée cuite**  
env 1,8kg



**Poitrine salée crue**  
env 1,8kg



**Poitrine salée cuite**  
env 1,8kg



**Carré crû**  
env 1,8kg



**Carré cuit fumé**  
env 1,8kg



**Pain de côte**  
env 2kg



**Poitrine roulée cuite**  
env 2kg



**Palette fumée cuite sans os**  
env 2kg



**Echine fumée cuite**  
env 2kg

# NOS VALEURS

La maison Sibia se distingue par des valeurs fortes qui transcendent le temps et les générations : **excellence, héritage et audace**. Ancrée dans une tradition artisanale irréprochable, chaque création est le fruit d'un savoir-faire transmis avec passion, où chaque détail compte.

Plus qu'une entreprise, Sibia est un symbole **d'authenticité, d'intégrité et de raffinement**. Leur engagement va au-delà des produits : il s'agit d'une quête constante d'innovation, tout en honorant un héritage précieux.

La maison défend une production éthique et durable, où chaque geste est maîtrisé, chaque matériau respecté. En fusionnant **tradition et modernité**, Sibia incarne la quête de la perfection et l'amour du métier, établissant un standard de haute qualité.







*« MA VOLONTÉ AUJOURD'HUI EST  
DE CONTINUER À ALLER DE  
L'AVANT, D'ÊTRE À L'ÉCOUTE DE  
NOS CLIENTS, DE LEUR  
PROPOSER TOUJOURS PLUS DE  
SERVICES DE PROXIMITÉ ET DE  
CONTINUER À FAIRE GRANDIR LA  
MAISON SIBILIA EN DIVERSIFIANT  
NOTRE OFFRE DANS LE RESPECT  
DE LA TRADITION AVEC  
DYNAMISME ET BON SENS. »*

**-BRUNO BLUNTZER**

# NOS 5 BOUTIQUES



## **HALLES PAUL BOCUSE**

102, cours Lafayette - 69003 LYON  
Tél. 04 78 62 36 28  
Du mardi au samedi : 7h30 - 19h  
Dimanche : 8h - 13h



## **CROIX-ROUSSE**

12 Place de la Croix-Rousse  
69004 LYON  
Tél. 04 78 62 36 28  
Du lundi au samedi : 8h00 - 19h00



## **SAXE**

49 Av. Maréchal de Saxe  
69003 LYON | Tél. 04 72 04 11 46  
Du lundi au vendredi : 8h30-15h &  
16h-19h



## **MONPLAISIR**

86 Av. des Frères Lumière  
69008 LYON | Tél. 04 78 75 10 37  
Du mardi au samedi : 8h - 19h  
Dimanche : 8h - 13h



## **SÈZE**

116 rue de Sèze 69006 LYON  
Tél. 04 78 41 79 78  
Lundi : 8h - 13h00 // 15h - 19h  
Mardi au samedi : 9h - 19h00