LE GRENIER SAVOYARD
SAMOËNS • LES CARROZ • CHÂTEL



LA CONVIVIALITÉ
SE PARTAGE TOUTE L'ANNÉE

Invitation gourmande



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

LA GRAND MACI

(signifie "grand merci" en patois savoyard)

Réf. 7014

Vin de Savoie Gamay 50cl

Terrine de Savoie 100g

Tartinable 90g

Saucisson aux chanterelles

Tommette de Savoie 300g

2 tartellettes 60g

Mini cookies chocolat 200g

Caillasse de Savoie +/- 360gr

Sachet de Karatapas 170g

6 tommes de Savoie en chocolat 60g

Pour la version spéciale Noël,

Consulter notre site

www.greniersavoyard.fr



-Photos non contractuelles-

LA TOURNETTE

Réf. 7011

Saucisson nature 200g

—

Tommette de Savoie 400g

—

2 Terrines de Savoie 100g
Ail des ours et Campagne

—

Tartinable 90g

—

Confiture de Framboise 250g

—

Tomme de Savoie en chocolat 60g



LA SAMOËNS

Réf. 7001

Terrine de Savoie 100g

—

Tartinable 90g

—

Saucisson aux chanterelles

—

Tommette de Savoie 300g

—

1 tartelette 60g

—

Ancelle de Savoie +/-300g



LES CARROZ

Réf. 7005

Terrine de Savoie 100g

—

Confiture de Savoie 250g

—

Reblochon fermier 490g

—

Tommette de Savoie 300g

—

Mini cookies au chocolet 200g

—

Caillasse de Savoe +/- 360g

—

Fagot 8 bâtons

—

Génépi des Alpes Flask 10cl



-Photos non contractuelles-

Les **Jambons**

+ de produits sur 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**.

Vendue en bloc de +/- 2,4 kg

Bien le préparer

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 Grison 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 comme en été.

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 €.

> ORIGINE ALPES FRANÇAISE, SUISSE ET ITALIENNE

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 rêviez, 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 200g 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

> ORIGINE RHONE-ALPES

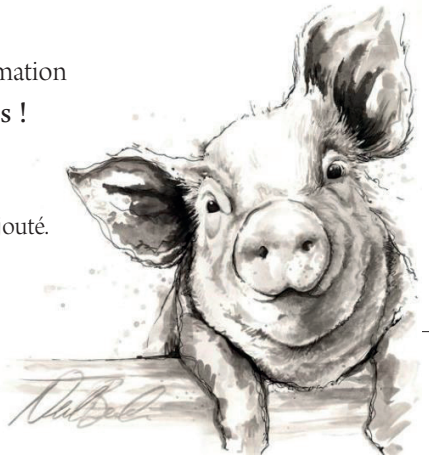
ZOOM sur la salaison Mont-Charvin

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 « Maitre 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 gout 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



> ORIGINE HAUTE-SAVOIE

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'Ancelle 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 TRANCHÉE 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 gr 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!

Les spécialités savoyardes

+ d'infos + de recettes sur 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 laisser 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 officieux 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



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 CONTÉ 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 Alpages 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 arroser 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 «Tome 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 Tome 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



COUP DE CŒUR

LA TOMMETTE DE CHÈVRE FERMIÈRE

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



LA TOMMETTE AU PUR LAIT DE BREBIS

Tommette au pur lait de brebis

La Tomme de brebis est un fromage des pyrénnées 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 règlementée.

Nous avons sélectionné pour vous :

- Le Génépi Blanc50° en 35cl et 70cl
- Le Génépi Tradition 40° en 35cl et 70cl
- Le Génépi Suc des Glaciers 43° en 35cl et 70cl



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)





LE GRENIER SAVOYARD
SAMOËNS • LES CARROZ • CHÂTEL

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/j7 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

LE GRENIER SAVOYARD
SAMOËNS • LES CARROZ • CHÂTEL

CHARTE 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

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

Nouveau
Votre Bon de commande
En QR CODE

SCAN ME

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 défectuosité, ils seront remboursés.