

Maison Péligrino

9 rue du Marché, 06300 NICE

0493161213 - Livraison à Domicile

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

SIBILIA

CHARCUTERIE TRAITEUR

La Véritable Petite Rosette De Lyon
L'Historique Saucisson « Colette »

14,00 €

18,00€



Saucisson Brioche « Cocktail » 350g
Saucisson Brioche Pistaché 500g

13,00 €

18,00 €



Selon arrivage

Consultez-nous pour nos suggestions hebdomadaires

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

SIBILIA

CHARCUTERIE TRAITERIE

A la Coupe :

Véritable Boudin Noir à la Crème

15,00 €/Kg

Jambon Sec 12 mois

32,00 €/Kg

A griller :

Saucisse de Porcelet

20,00 €/Kg

Saucisse de Toulouse

4,00 € Pièce

Saucisse aux Herbes

1,50 € Pièce

Véritable Merguez Traditionnelle

1,50 € Pièce

Les Gonflées de Lyon :

Délicieuse Quenelle de Volaille

6,50€

Sauce Nantua

7,00 €



Terrine De Campagne Aux Cèpes 180g

8,00 €

Terrine Canard Figue 180g

8,00 €

Terrine De Boudin Aux Pommes 180g

8,00 €

Terrine Gourmande 180g

8,00 €

Rillettes Porcs 180g

8,00 €

Rillettes Oie 180g

8,00 €



Selon arrivage

Consultez-nous pour nos suggestions hebdomadaires

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

SIBILIA

CHARCUTERIE TRAITEUR

Une histoire de famille au service du goût...

"La charcuterie, c'est ma vie !"

Colette Sibilialia

Colette Sibilialia fait partie de ces figures incontournables qui ont marqué la gastronomie lyonnaise. Installée aux Halles de Lyon Paul Bocuse dans le quartier de la Part-Dieu depuis 1971, la maison Sibilialia est reconnue au fil du temps comme l'une des meilleures charcuteries de la ville de Lyon.

Les produits et la personnalité de « Coco » sont pour beaucoup dans ce succès. Jambons et saucissons secs, saucissons à cuire, andouillettes, saladiers lyonnais, charcuteries pâtisseries, quenelles de brochet à la cuillère, terrines et pâtés, l'enseigne devient l'un des fournisseurs privilégiés des restaurateurs lyonnais dont notamment le restaurant triplement étoilé de Paul Bocuse.



Selon arrivage

Consultez-nous pour nos suggestions hebdomadaires

Les Halles de Lyon Paul Bocuse

SIBILIA

CHARCUTERIE TRAITERIE

En 2011, l'enseigne est reprise par Bruno Bluntzer en collaboration avec Colette Sibilìa. Transmettre tout en restant dans l'humain et la confiance afin de garantir l'esprit de famille et la qualité de la maison.

Cuisinier de formation, Bruno Bluntzer veille au respect des recettes traditionnelles et souhaite avant tout perpétuer l'esprit de la maison Sibilìa et la qualité qui en a fait sa renommée.



Authenticité, qualité et savoir-faire, une charcuterie de tradition

Être attentif au choix de la matière première et à la saisonnalité, maîtriser le sel et la préservation des saveurs, respecter les textures, la maison Sibilìa ne laisse rien au hasard. Ici, tous les saucissons sont réalisés à base de boyau de porc naturel.

Le jambon blanc Colette cuit au bouillon « façon os », le jambon cru Rhône-Alpes, le fameux Jésus, le saucisson de Lyon et la célèbre rosette affinée dans les Monts du Lyonnais, la charcuterie Sibilìa, c'est avant tout le respect des produits et des recettes traditionnelles.

Une plongée gourmande dans un terroir unique, orchestrée par la maison Sibilìa, véritable témoin d'une histoire culinaire vivante...

Selon arrivage

Consultez-nous pour nos suggestions hebdomadaires