

Prêt de Matériel : (avec caution de 200€ non encaissée)

Pour l'achat d'un ¼ de meule minimum de fromage à raclette et de la charcuterie, nous

vous prêtons gracieusement l'appareil à raclette comme à la Montagne : LA BRÉZIÈRE

Pour la fondue, de même nous pouvons vous prêter l'appareil à fondue pour une commande minimum de 4 personnes de fromages à fondue et de la charcuterie qui l'accompagne



Uniquement sur commande au :

Tel : 07 84 50 72 56

contactlfdc@orange.fr

Les Fous du Cochon

105 bis rue du 8 mai 1945, 38540 Valencin

Charcuterie et traiteur sur commande

Horaires d'ouverture

Vendredi : 15h-19h30

à la vente :

Samedi : 8h-12h00 / 15h-18h

Dimanche : 8h-12h00

SAS au capital de 3000€ - RCS de Vienne 820 811 271

Les Fous du Cochon



La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN

Tarif Hiver
2022-2023



Raclette, Fondue,

Tartiflette,

Vacherin Mont d'Or

Les raclettes :

Vente en morceaux spéciale Brézière Savoyarde

1 / 4 de meule	1,3 kg environ	4/5 pers
1/3 de meule	1,8 kg environ	6 / 7 pers
Demi meule	2,7 kg environ	10/12 pers

Pour la commande de fromage + charcuterie maison nous vous prêtons l'appareil à raclette Savoyarde (Voir détail au dos)

Notre gamme de Raclettes vendue à la coupe :

Nature, au lait cru de Savoie, IGP	30% MG	22,00€ /kg
Braisé au bois de Hêtre, lait cru du Jura	28% MG	22,00€ /kg
Fumée au lait pasteurisé	28% MG	22,00€ /kg
Brebis/chèvre, lait pasteurisé	32% MG	28,00€ /kg
Ail des ours / moutarde / poivre vert au lait pasteurisé	28% MG	20,00€ /kg

Plateau Raclette : **5,00€** la part (25,00€ le Kg)

Assortiment de 200gr de 5 fromages découpés , à choisir dans la liste suivante : Raclettes nature, fumée, moutarde, ail des ours, poivre vert, Morbier, bleu du Vercors, chèvre /brebis , reblochon, tomme de Savoie, St Nectaire.

La Tartiflette : **11,00 €** la part

Tartiflette traditionnelle, préparée avec des oignons, des lardons, des pommes de terre, de la crème et bien entendu du reblochon. En plat prête à gratiner et à déguster.

Commande minimum 4 pers Portion de 600gr environ

Le Vacherin Mont d'Or : (précommande une semaine)

A.O.P, spécialité du Jura au lait cru , pièce de 500gr à chauffer 15/20mn au four à 180°, dans sa boîte . A accompagner de charcuterie et de salade verte.

- Pièce de 500gr soit 3 à 4 personnes **17,00 €**

La Fondue Savoyarde : (précommande une semaine)

Mélange de quatre fromages (Emmental de Savoie IGP, gruyère de Savoie IGP, Beaufort AOC , Abondance AOC) à faire fondre dans un caquelon dans lequel on trempera son pain.

- La portion de 200gr des 4 fromages **5,00 €**

Fondue Savoyarde préparée : **6,00€** la part

Nous vous préparons les ingrédients nécessaire au mélange (fromage, ail, vin, alcool) que vous n'aurez plus qu'à faire réchauffer dans le caquelon.

Pour la commande de fromage + charcuterie maison nous vous prêtons l'appareil à Fondue Savoyarde

Charcuterie MAISON * et autres

* Assortiment de 200gr de charcuterie Maison sèche et cuite présentée sur plateau	la part	6,00 €
Jambon cru en tranche	le KG	49,90 €
* Jambon blanc en tranche	le KG	18,90 €
* Saucisson sec en tranche	le KG	23,50 €
* Bacon fumé en tranche	le KG	23,50 €
* Poitrine séchée en tranche nature ou fumée	le KG	26,90 €
* Echine séchée en tranche	le KG	26,90 €
* Poitrine cuite nature ou fumée en tranche	le KG	15,90 €
* Saucisson cuit à l'ail en tranche	le KG	14,20 €
Saucisse de Morteau IGP entière (+/-350gr	le KG	20,00 €
Pommes de terre cuites	la part de 200gr	1,00 €
Légumes cuits croquants	la part de 200gr	1,80 €