

Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne

Made in Valencin

Tel.: 07 84 50 72 56

Courriel contactlfdc@orange.fr

TARIF PARTICULIERS 2024

Notre charcuterie est exclusivement maison et fabriqué à partir de porc élevés dans notre région

Assortiment de 6/7 charcuteries cuites et sèches maison sur plat : **La part**
(prendre deux parts pour trois en cas d'apéritif) 200gr par personne **5,50 €**

Assortiment spécial raclette de 7/8 charcuteries cuites et sèches maison sur plat :
(échine séchée, longe séchée, bacon fumé, poitrine séchée, jambon cru, jambon blanc, sabodet cuit, poitrine fumée cuite) 200gr par personne **6,50 €**

Plateau de fromage sec de notre région : 80gr / personne **4,00 €**
Comté, St Marcellin, St Nectaire ou tomme de Savoie, Bleu du Vercors, Rigotte de Condrieu,

Assortiment de viandes froides sur plat : avec condiments

Rôti de porc uniquement : 200gr cuit par personne **4,00 €**

Rôti de porc, cuisse de poulet : 250gr cuit par personne **4,00 €**

Rôti de porc, cuisse de poulet, rosbeef : 250gr cuit par personne **5,50 €**

Assortiment de salades composées : 200gr par personne **3,00 €**

Quelques idées de recettes proposées : *Taboulé à la volaille, taboulé aux fruits de mer, Piémontaise, Niçoise, Quinoa aux légumes confits, Pâtes aux petits légumes et saumon, Lentilles au chorizo, Harengs pomme à l'huile, Museau de bœuf à la Lyonnaise, Pieds de veau vinaigrette, Cervelas sauce blanche, Tête de cochon persillé, Riz aux fruits de mer...et biens d'autres.*

Assortiment de crudités : 150gr par personne **2,20 €**

Quelques idées de recettes proposées : *Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thai, Tomates mozzarella, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à la Grecque, Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile.....*

Plaque de quiche, pizza, tarte à l'oignon découpé : 70 minis portions par plaque **40,00€ la plaque**

Apéritifs : *Verrines, sandwiches, bouchées, cuillères*
consulter notre carte Apéritifs variés sur www.lesfousducochon.fr

Plats cuisinés à la part:
consulter notre carte Plats cuisinés sur www.lesfousducochon.fr

Buffets froids : *Plancha buffet, une création "Les fous du cochon"*
Consulter notre carte Plancha Campagnarde sur www.lesfousducochon.fr

Rôtisserie : *Porcelet, jambon, longe, cuisse de veau, agneau.*
Cuisson dans nos locaux avec notre matériel.
Découpe par nos soins et livraison ou enlèvement en bacs Hyso-thermique chauffant .
Possibilité de vous fournir la garniture et une sauce pour accompagner la viande.
Consulter notre carte rôtisserie pour plus de détails sur www.lesfousducochon.fr.

Cette liste de proposition n'est pas exhaustive, nous sommes à votre entière disposition afin de traiter vos besoins et vos demandes particulières et vous établir un devis personnalisé.

Délais de commandes : minimum 3 semaine si prestation froide /1mois pour plats chauds et autres prestations. Ceci selon notre disponibilité, bien entendu....

105 rue du 8 mai 1945 , 38540 VALENCIN -SAS au capital de 3000€ rcs de vienne : 820 811 271