

# Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN

mais aussi **Le TRAITEUR**

## TARIF AMUSES BOUCHES 2024

Associations, groupes, particuliers, entreprises

**Quatre formules pour vous guider : (minimum 10 personnes)**

Ces formules sont faites pour faciliter votre choix selon vos besoins

<b>Basique : 7 pièces</b> <b>10 € / pers.</b>	<u>Formule pour un apéritif simple avant un repas</u> 2 toasts, 2 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 1 cuillère
<b>Classique : 7 pièces</b> <b>12 € / pers.</b>	<u>Formule pour un apéritif qualitatif avant un repas</u> 2 toasts, 2 verrines, 2 cassolettes chaudes, 1 cuillère
<b>Gourmand</b> <b>11 pièces</b> <b>15,00 € / pers.</b>	<u>Apéritif dînatoire réduit, idéal pour un vernissage, une fin de formation ou un cocktail de remerciement par exemple.</u> 2 toasts, 2 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 2 brochettes, 1 cuillère, 2 cassolettes chaudes ou 2 réduits sucrés
<b>Dégustation</b> <b>16 pièces</b> <b>20,00 € / pers.</b>	<u>Apéritif Dînatoire complet, peut remplacer un repas le soir par exemple, lors d'un cocktail</u> 2 toasts, 4 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 2 brochettes, 1 cuillère, 2 cassolettes chaudes, 3 réduits sucrés

Ces formules peuvent être agrémentées d'un plateau de charcuterie maison ou d'un plateau de fromage de nos Campagnes dans les conditions suivantes :

- > Plateau de charcuterie maison 100gr/pers. + 3,00€
- > Plateau de fromages de nos campagnes 80gr/pers. + 3,80€

Les recettes sont à choisir dans le détail des minis bouchées suivantes :

## Les Amuses Bouches Froid

Laisser vous séduire par notre gamme de bouchées froides variées, colorées aux saveurs d'épices, aromates et herbes fraîches.

### Les Toasts et minis sandwiches

<b>1,50 € pièce</b>  <i>présenté sur assiette ou sur plat</i>	Saumon fumé sur blinis et crème fouetté à l'aneth
	Foie gras , fruits sec torréfiés , sur pain grillé ( +3octs)
	Pâté de foie au poivre vert maison sur pain grillé
	Copeaux de Beaufort , confiture d'oignon, sur pain grillé
	Queue de crevette sur pain de mie et mayonnaise épicée
	Chorizo sur pain grillé et méchouia de poivrons
	Antipasti de poivrons sur pain grillé
	Rillettes Dauphinoise maison, sur pain grillé
	Wraps thon, salade, légumes
	Mini sandwich baguette saucisson, beurre, cornichon
Mini sandwich baguette jambon blanc , beurre, cornichon	

Commande minimum de 20 pièces par ligne

### Les Cuillères

<b>1,80€ pièce</b>  <i>sur cuillère individuelle</i>	Queue de crevette papillon cru, mariné au citron vert, ail et sauce poisson
	Queue de crevette cuite, sur rougail de mangue
	Carpaccio de St Jacques, sauce vierge
	Macaron au Chèvre frais, huile de noisette et pignons de pins torréfiés
	Cube de tête roulé de cochon, sur mousseline à la moutarde
	Aileron de volaille cuit , sauce thaï douce épicée

Commande minimum de 20 pièces par ligne

### Les Brochettes

<b>1,40€ pièce</b>  <i>piqué sur fruit ou sur présentoir</i>	Roulé d'omelette aux herbes fraîches
	Jambon sec sur cube de Comté fruité
	Melon, framboise, menthe ( en saison)
	Saucisse sèche, radis, cornichon
	Pastèque, feta, basilic ( en saison )
	Tomate cerise, mozzarella, Basilic
	Œuf de caille cuit, filet de bacon

Commande minimum de 20 pièces par ligne

## Les Verrines

<b>1,60€ pièce</b>	Duo de pamplemousse rose et crevette et échalotes croustillantes
	Salade de fruits de mer aux herbes fraîches et épices thaï
	Émincé de saumon fumé et sauce Tzatziki
	Cubes de concombre, fromage frais et menthe fraîche
	Salade de courgette râpées, façon Thaï
	Salade de lentilles vertes, dès de chorizo piquant
	Gaspacho de tomate, chips de lard fumé
	Cappuccino froid de butternuts, mousse fine au paprika fumé
	Guacamole d'avocat et chips tacos
	Soupe froide de melon, aux parfum de menthe et cardamome
	Tartare de tomate, oignon jeune, huile d'olive, balsamique
	Écrasé de pomme de terre, saumon fumé, émulsion d'huile d'olive à la ciboulette
Caviar d'aubergine cuite et son cube de feta	

Commande minimum de 20 pièces par ligne

## Les Amuses Bouches Chaud

Une gamme toute en goût et en saveur, créée spécialement pour réveiller votre appétit et égayer vos papilles. (à réchauffer chez vous)

## Les minis Cassolettes chaudes

<b>1,90€ pièce</b>	Noix de St Jacques au curry jaune indien et lait de coco
	Noix de St Jacques flambées au pastis et son risotto crémeux de fenouil
	Escargots sautés, petits légumes, citronnelle, coriandre, gingembre, poivre noir
	Crème brûlée au foie gras et son cœur de mangue
	Crème brûlée au roquefort et son cœur de poire poché
	Pastillas de poivrons cuisinés
	Œuf de caille sur sauce Tamarin, coriandre fraîche
	Œuf de caille poêlé sur méchouia de poivrons et tomate

Commande minimum de 20 pièces par ligne

## Les mises en bouche chaudes individuelles

<b>1,50 € pièce</b>	Quiche lorraine
	Tatin de boudin noir et pommes épicées
	Tatin de tomate cerise déglacé au vinaigre balsamique et basilic
	Vol au vent d'escargot et beurre persillé
	Cake au chorizo et poivrons confits

Commande minimum de 20 pièces par ligne

# Quiche , Tartes et Pizza en plaque

<p><i>Plaque de 70 morceaux présentés sur plateau 40,00 €</i></p>	Pizza traiteur (pâte brisée) sauce tomate aux oignons, tomate, gruyère râpé, anchois
	Pissaladière aux oignons, anchois, olives noir
	Tarte Provençale aux poivrons et oignons confits, sauce tomate, olives noirs
	Quiche aux oignons, lardons, à la crème fraîche
	Quiche aux lardons fumés et à la crème fraîche
	Quiche au fromage de chèvre, tomate cerise et basilic, à la crème fraîche
	Quiche au Gruyère, Reblochon, bleu du Vercors, à la crème fraîche
<p><i>42,00€ le Kg</i></p>	Assortiment de feuilletés apéritif

Commande minimum d'une pièce sur les quiches et pizzas en plaque et de 1Kg sur les feuilletés apéritif

## Le Coin Sucré

<p><i>1,50€ pièce</i></p>	Riz au lait de notre enfance
	Tarte au citron revisitée
	Macarons (assortiment varié)
	Mini tartelette pâtissière au fruit de saison
	Tatin de pomme au Romarin
	Panna-cota aux fruits rouges
	Cheese cake à la patate douce et citron vert
	Mousse au chocolat sur cerise noir
	Crème brûlée à la lavande
	Mini choux ou éclairs garnis (vanille, chocolat, café, st honoré...)
	Minestrone de fruits frais au basilic
	Brownies aux noix de Macadamisa et sa crème de menthe

ces prix ( coin sucré ) sont pour un minimum de 20 pièces par ligne, en dessous nous consulter

**Nouveau**

## L'apéroplancha

**12,00€ / pers incluant :**

**100 gr de charcuterie maison**

Assortiment coupée en chiffonade ou en portion apéritive pris dans la liste suivante selon disponibilité : jambon blanc et cru, saucisson, rillettes, pâté de campagne, chorizo, tête roulée, jambon persillé, pâté en croûte, grattons.

**40 gr de légumes croquants**

*légumes de saisons précuits croquants*

**40 gr de Dips de légumes et poisson à tartiner**

*selon produits de saison*

**4 pièces ( toast ou verrines ) variés**

*selon produits de saison*

**2 parts cocktail de tartes salées**

*Quiche, pizza, tarte aux légumes, selon la saison et l'envie du moment*

**40 gr de fromages régionaux**

*Assortiment selon disponibilité : Comte, bleu du Vercors, St Nectaire, Tomme de Savoie, Morbier, St Marcellin, crottins de chèvre, tâte de Moine*

**Condiments et autres**

*Cornichons, chips, beurre, gressins, toasts de pain grillé.*

## Conditions générales de vente :

- 1/ les prix indiqués sont TTC pour un minimum de 200 pièces commandées, tout produits confondus
- 2/ entre 150 et 200 pièces commandées + 8% - entre 100 et 150 pièces commandées + 10%
- 3/ en dessous de 100 pièces rajouter 12%
- 4/ la livraison est assurée gratuitement en dessus de 200 pièces commandées dans un rayon de 20Km, en dehors de ce forfait merci de nous demander le prix de livraison.
- 5/ aucune autre prestation n'est comprise dans ces prix

Commandes au :      07 84 50 72 56      ou      [contactlfdc@orange.fr](mailto:contactlfdc@orange.fr)

Enlèvement au :      105 Bis rue du 8 mai 1945, 38540 Valencin

