

Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne

Made in Valencin

Tel : 07 84 50 72 56

Courriel : contactlfdc@orange.fr

TARIF RÔTISSERIE 2024

Notre porc ainsi que notre agneau, notre bœuf et notre veau sont issus de la filière local, ou sinon d'origine Française.



Deux formules

Pièce de viande cru, sans cuisson ni préparation.

Viande cuite et découpée dans nos locaux.
Mise à disposition en bacs hyso-thermique chauffant.

Porcelet entier : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

15/18kg = 30/35 pers.	15,00 € le kg	320,00 € pièce
18/22kg = 35/45 pers.	14,00 € le kg	350,00 € pièce
25/30kg = 50/60 pers	13,00 € le kg	400,00 € pièce
+/- 35kg = 70/80 pers	12,00 € le kg	420,00 € pièce

Cuissot de cochon de lait : Pièces plus petites et plus tendre que le porcelet. Porc français.

3kg500 pièce +/- soit 8 /10 pers env.	19,00 € le kg	115,00 € pièce
---------------------------------------	---------------	----------------

Jambon entier de porc: meilleurs rentabilité, viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur. Le jambon est saumuré (salé) et précuit au court bouillon, afin qu'il ne désèche pas. Nous pouvons aussi vous fournir un jambon non salé a cuire uniquement à la broche .

10/12kg pièce = 40/50 pers.	12,00 € le kg	220,00 € pièce
Cru, non salé 9/12kg pièce	10,50 € le kg	pas de prestation

Longe entière avec os : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

9/11kg pièce = 30/35 pers.	11,50 € le kg	190,00 € pièce
----------------------------	---------------	----------------

Longe entière avec peau et os : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

10/12kg pièce = 30/35 pers.	10,90 € le kg	200,00 € pièce
-----------------------------	---------------	----------------

Porchetta : poitrine farci au pesto et garni d'un filet mignon. Viande de porc Français.

Pièce de 6kg = 20 pers. Possibilité d'adapter le poids au nombre de convives	14,00 € le kg	160,00 € pièce
---	---------------	----------------

Cuissot de veau : viande d'origine Française

20/25kg = 50/60 pers.	24,00 € le kg	600,00 € pièce
-----------------------	---------------	----------------

Carré de bœuf : côtes et entrecôtes avec os. Viande d'origine Française

5/6 kg = 20/25 pers.	29,00 € le kg	280,00 € pièce
----------------------	---------------	----------------

Agneau entier : Agneau français

16/18kg = 35/40 pers.	16,00 € le kg	320,00 € le pièce
-----------------------	---------------	-------------------

Viande cuite devant vos convives : nous ne faisons plus cette prestation . Vous pouvez contacter : Maxime le Caribou, traiteur au 0677137645 spécialiste de la rôtisserie devant clients.

Pour accompagner vos viandes nous vous proposons :

Assortiment de salades composées : 200gr/ pers : 3,00€ la part

Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante : 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.

Assortiment de crudités : 150gr/ pers : 2,20€ la part

Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante : Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes, Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thaï, Tomates mozzarella, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à la Grecque, Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile.

Garnitures : 3,00€ la part

Choisir une à deux garnitures dans la liste suivante : Pomme de terres sautées à la Lyonnaise, poêlé de légumes d'été, poêlé forestière, gratin Dauphinois, ratatouille, riz pilaf, jardinière de légumes de saison.

Sauces : 1,00€ la part

Choisir une ou deux sauce dans la liste suivante : Madère, marchand de vin, forestière, rôti, poivre vert, moutarde.

Conditions générales

Demande de devis minimum 3 semaines avant la prestation.

Validation du devis minimum quinze jours avant la prestation.

Chèque d'acompte de 500€ demandé, non encaissé et rendu lors du retour du matériel en cas de cuisson par nos soins, sinon chèque d'acompte de 200€ si uniquement viande fraîche.

Règlement de la facture lors de l'enlèvement ou de la livraison de la marchandise

Possibilité de livraison (à définir lors de la demande de devis).

