

Viandes fraîches à Cuire

	poids/pièce s environ	Prix au Kg	vosre cde
Cuissot de Porcelet	3,3kg	25,50 €	<input type="checkbox"/>
Carré de Porcelet	3kg	25,50 €	<input type="checkbox"/>
Jambon de Noël	selon nombre de 4 à 10kg	13,50 €	<input type="checkbox"/>

Les volailles sont en vente uniquement pour Noël

Poulet Fermiers élevés dans L'Ain	2 kg	12,00 €	<input type="checkbox"/>
Pintade fermière	1,8kg	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Chapon Fermier	2,5kg	22,00 €	<input type="checkbox"/>
Dinde Fermière	4,5kg	26,00 €	<input type="checkbox"/>

Les plateaux de fromages

Le Régional	3,00 € la part	<input type="checkbox"/>
Reblochon de Savoie IGP, Comté fruité 12 mois AOP, Bleu du Vercors AOP, Rigotte de Condrieu IGP, St Marcellin Affiné IGP.		

La part représente un minimum de 80gr de fromage
Commande Minimum 4 personnes par plateau

Plateau raclette fin d'année	6,50 € la part	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	-----------------------	--------------------------

Choisir maxi 5 fromages dans la liste suivante par plateau

Au lait cru de Savoie	A la liqueur de Noix
Au vin blanc du Jura	A l'ail des Ours
Braisée	Brebis/chèvre
Morbier	Graines de moutarde

La part représente 200gr de fromage coupé, présenté
Commande Minimum 4 personnes par plateau

Plateau de Charcuterie spécial raclette

200gr de charcuterie sèche et cuite maison	6,50€ la part	<input type="checkbox"/>
--	----------------------	--------------------------

Afin de vous fournir des plats les plus frais possible, les produits proposés dans cette carte, ne seront disponible a l'enlèvement uniquement :

les 24 et 25/12 pour nôel et le 31/12 pour le jour de l'an.

Les fous du cochon

La Charcuterie de Campagne

made in Valencin

REVEILLONS NOEL &

JOUR DE L'AN

Bon de commande 2024

Sur commande uniquement par courriel ou au magasin:

contactfdc@orange.fr

Renseignement au 07 84 50 72 56

Heures d'ouvertures et dates limites de commandes :

Noël
Commandes avant le
21/12 - 18H

Jour de l'An
Commandes avant le
28/12 - 18H

ENLÈVEMENT UNIQUEMENT LES

24/12 : **8h-17h**

31/12 ; **9h-17h00**

25/12 : **9h-12h**

01/01 : **fermé**

Enlèvement des commandes selon les horaires indiqués au :

105 rue du 8 Mai 1945, 38540 VALENCIN

Nom, Prénom: _____

N° de téléphone: _____

Date d'enlèvement: _____

Les Apéritifs Charcutiers

		le KG	votre Cde
<u>La saucisse de Noël</u> (noix / Bleu d'Auvergne/Figues)	pièce de 350gr+/-	28,00 €	<input type="checkbox"/>
<u>Pâté croûte cocktail Pistaché</u>	pièce de 300/350g	19,50 €	<input type="checkbox"/>
<u>Pâté croûte cocktail canard/Orange</u>	pièce de 300/350g	26,00 €	<input type="checkbox"/>

Les Bouchées Apéritives

Bouchées Froides: cde minimum 4 pieces par recette **2,40 €**

Blinis de sarazin, saumon fumé, crème de ricotta à l'aneth	<input type="checkbox"/>
Macaron mousse de chèvre, tomate confite, pignons	<input type="checkbox"/>
Verrine crevette, tzatziki frais au concombre	<input type="checkbox"/>
Verrine poires confites, foie gras, crumble de spéculos	<input type="checkbox"/>
Verrine avocat, mousse de saumon fumé, œuf mimosa	<input type="checkbox"/>
Verrine betterave crème de mascarpone au wasabi et radis	<input type="checkbox"/>

Bouchées Chaudes: cde minimum 4 pieces par recette **2,40 €**

Queues de crevettes sauce au tamarin	<input type="checkbox"/>
Burger d'effiloché de porc sauce BBQ	<input type="checkbox"/>
Filet de rouget sauce curry jaune et épinard	<input type="checkbox"/>
Brochette Satay de poulet sauce cacahuete	<input type="checkbox"/>
Nems noix de St Jacques, légumes	<input type="checkbox"/>
Samoussas chèvre, pignons de pin , miel	<input type="checkbox"/>
Palet à la chair de crabe façon Thaï	<input type="checkbox"/>

A cuisiner

	le KG	
Cervelas Morilles1% Pistaché 3%	28,00 €	<input type="checkbox"/>
Cervelas Truffé 1% Pistaché 2%	34,00 €	<input type="checkbox"/>
Boudin Blanc Forestier au Porto	18,00 €	<input type="checkbox"/>
Boudin Blanc Ris de Veau et Morilles	28,00 €	<input type="checkbox"/>
Boudin Blanc aux deux Saumons	28,00 €	<input type="checkbox"/>

Foie Gras mi-cuit Maison

Lobe de foie gras entier mariné à la Poire William Colombier	<input type="checkbox"/>
Le Bocal de 280gr 3-4 pers :	38,00 €

Les Entrées Froides

Les entrées froides sont présentées sur plat et décorées

	La part	
Pâté croûte Terre & Mer: Pintade,Écrevisses,Morilles	9,50 €	<input type="checkbox"/>
Marbré de Saumon et St Jacques,mousse de Crevette	9,00 €	<input type="checkbox"/>
Saumon Norvégien '' fumé à la corde''	9,00 €	<input type="checkbox"/>
Foie gras mi-cuit à la Poire Colombier	12,00 €	<input type="checkbox"/>

Les Entrées Chaudes

	La part	
Gratin de fruits de mer	9,50 €	<input type="checkbox"/>
Tatin de boudin blanc forestier sauce Porto blanc	11,00 €	<input type="checkbox"/>
Duo de mousseline de Saumon et Épinards sce homardine	11,00 €	<input type="checkbox"/>
Gratin de St Jacques, Crevettes et fondue de Poireaux	13,50 €	<input type="checkbox"/>
Fricassée de Grenouilles et Escargots à la persillade	13,50 €	<input type="checkbox"/>
Tourte feuilletée Volaille Écrevisses sauce Nanti 4/6 pers	24,00 €	<input type="checkbox"/>

Les Plats Cuisinés

	La part	
Dinde fermière aux Marrons, jus aromatisé au pain d'épice:	10,50 €	<input type="checkbox"/>
Jambon de Noël braisé à la Bière	10,50 €	<input type="checkbox"/>
Civet de Sanglier aux Châtaignes	12,00 €	<input type="checkbox"/>
Magret de Canard sauce Cerise et Cacao	13,50 €	<input type="checkbox"/>
Poularde fermière au Vin Jaune & Trompettes de la mort	13,50 €	<input type="checkbox"/>
Carré de Porcelet, jus de porc aux Agrumes	13,50 €	<input type="checkbox"/>
Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo, fumet au Safran	13,00 €	<input type="checkbox"/>
Navarin de la mer , sauce au Muscadet	14,00 €	<input type="checkbox"/>

Les Garnitures

	La part	
Gratin Dauphinois	2,80 €	<input type="checkbox"/>
Fonds d'Artichauts Forestiers	2,80 €	<input type="checkbox"/>
Poêlée de Noël champignons/marrons/butternut/fèves/chou Romanesco/échalottes	2,80 €	<input type="checkbox"/>
Gratin de Cardons à la Lyonnaise	3,80 €	<input type="checkbox"/>
Morilles à la crème	9,00 €	<input type="checkbox"/>

Tous les plats proposés sont « fait maison » à partir de matières premières fraîches issues principalement de la filière local . (hors produits de la mer) .