

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](mailto: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



**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 :

#### Gamme au lait cru

Nature IGP Savoie		
Cendré , Haut DOUX		
Affinée au vin blanc du Jura	le KG	<b><u>24,00</u></b>
Ail des ours		

#### Gamme au lait pasteurisé

Moutarde	le KG	<b>22,00</b>
Fumée, le braizin	le KG	<b>24,00</b>
Brebis/ chèvre	le KG	<b>28,00</b>
Bleuet du Jura	le KG	<b>24,00</b>

Plateau Raclette : **6,00€** la part (30,00€ le Kg)

Assortiment de 200gr de 5 fromages découpés , à choisir dans la liste suivante : Raclettes au lait cru ou pasteurisé ( liste ci dessus ), + morbier, bleu du Vercors .

Minimum de commande 4 pers ( en dessous nous contacter)

## La Tartiflette : **12,00 €** 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 **24,00 €**

## 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 €**

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

### - Charcuterie MAISON \*

		à la Coupe
Jambon cru en tranche	le KG	<b>52,00 €</b>
* Jambon blanc en tranche	le KG	<b>19,50 €</b>
* Saucisson sec en tranche	le KG	<b>24,50 €</b>
* Bacon fumé en tranche	le KG	<b>24,00 €</b>
* Poitrine séchée en tranche nature ou fumée	le KG	<b>28,00 €</b>
* Echine séchée en tranche	le KG	<b>28,00 €</b>
* Longe séchée en tranche	le KG	<b>28,00 €</b>
* Mortadelle maison en tranche	le KG	<b>18,90 €</b>
* Poitrine cuite nature ou fumée en tranche	le KG	<b>17,00 €</b>
* Saucisson cuit à l'ail en tranche	le KG	<b>15,20 €</b>

- Assortiment de 200gr de charcuterie Maison la part  
**6,50 €**  
sèche et cuite présentée sur plateau

### - Les autres offres

Saucisse de Morteau IGP entière (+/-350gr	le KG	<b>22,00 €</b>
Pommes de terre cuites	la part de 200gr	<b>1,50 €</b>
Légumes cuits croquants	la part de 200gr	<b>2,00 €</b>