

Les fous du cochon

La Charcuterie de Campagne made in Valencin

NOEL & JOUR DE L'AN

Petite lettre pour faire saliver.....

Je souhaite vous présenter en quelques lignes.....notre carte de fin d'année 2024 , en souhaitant vous donner l'envie de nous suivre cette année encore . Petite nouveauté qui va vous faciliter la vie, vous pourrez passer votre commande directement sur le Flyer cette année, et nous le retourner avant le délais maximum de commande.

Par soucis de qualité de fabrication nous ne serons disponible à la distribution de ces produits que les 24 et 25 pour Noël et le 31 pour le jour de l'an. Nous mettrons tout en œuvre afin de faciliter l'enlèvement de vos commandes dans les créneaux horaires inscrits sur la feuille de Tarif.

Commençons par l'apéritif, quoi de plus normal :

La saucisse de Noël cette année sera aromatisée au bleu d'Auvergne, aux noix et aux figues. Macéré avec du vin de Madère elle sera trouver sa place sur votre table à côté des deux pâtés croûtes cocktail , l'un traditionnel aux porc/pistache et le second au canard avec des belles saveurs d'orange.

Pour les bouchées apéritives , cette année on vous laisse le choix. Les recettes sont établies et vous n'aurez qu'à faire votre sélection parmi les différentes recettes élaborées pour vous.

Un minimum de 2 pièces par ligne choisie, c'est la seule condition à votre demande.

Nous avons refait notre offre avec de nouvelles recettes et surtout le volume de chaque bouchée augmente de 20% par rapport à l'année dernière, ainsi vous pourrez avoir un bel apéritif dînatoire si vous le souhaitez. 4 à 8 pièces par personne pour un apéritif avec un plat chaud ou bien 10 à 14 pièces pour un apéritif dînatoire sans plat derrière.

Dans la gamme à cuisiner vous retrouverez

nos cervelas Maison, avec un petit nouveau le Morille/Pistache . Belle alternative au Truffé/Pistaché pour un prix plus raisonnable.

Vous retrouverez aussi nos trois Boudins Blancs Maison: Forestier, Ris de veau et morille, ou aux deux saumons. Libre cours à votre créativité pour réaliser une belle sauce à côté afin de régaler vos invités .

Pour les entrées froides, on renoue avec la tradition :

un pâté en croûte. Savoureux mélange Terre & Mer : farce fine de porc, marquants de pintade macérés au vin blanc , des écrevisses flambées au Cognac et de belles Morilles pour parfumer tout cela, incéré dans notre fameuse pâte au Beurre d'Isigny .

Dans le marbré de la mer, vous trouverez de beaux marquants de Saumon et des morceaux de noix de St Jacques de la baie de St Brieuc , un jolie centre à base de crevette , le tout aggloméré par une farce fine à base de poisson blanc, crevettes, crème et œuf.

Notre saumon fumé est toujours le même produit, proposé depuis maintenant plus de 5 ans, et le foie gras est cuisiné dans nos locaux à partir de Foies de Canard Gras du Sud-Ouest. Il est mariné à l'alcool de Poire Colombier, celle de Villette de Vienne et cuit à basse température afin d'obtenir une cuisson rosée.

Côté entrées chaudes vous retrouverez notre délicieux gratin de fruits de mer (St Jacques, crevettes, moules, poisson, béchamel parfumée à la bisque de Homard et quelques morceaux de quenelles de brochet.

Nous vous proposons aussi notre boudin blanc forestier cuisiné avec une douce sauce au Porto

blanc, échalottes et crème.

Le duo de mousseline, c'est comme un gros soufflé avec une base épinard crème œuf surmonté d'une mousse saumon crème œuf, le tout accompagné de sa sauce à base de bisque de homard.

Le gratin de St Jacques est lui aussi élaboré avec les Noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc auquel on a rajouté de jolies queues de crevettes le tout dans une sauce blanche à base de poireaux frais, lait et crème.

La fricassée de grenouille et Escargots, se sont des cuisées des cuisses de grenouilles déjointées et de gros escargots sautés au beurre et accomodé d'ail persil et herbes fines.

La tourte, c'est par excellence, le plat familiale à partager. Beau feuilletage maison pur beurre dans lequel vous trouverez une béchamel de type sauce Nantua auquel on aura ajouté des morceaux de poulet poché et des queues d'écrevisses flambées.

Les plats cuisinés

Notre dinde est cuite au four doucement et son jus sera aromatisé au pain d'épice afin de lui donner un bon goût de Noël.

Vrai régal aussi, on renoue avec une autre vraie recette de Noël : le jambon braisé à la bière et au miel. Après une première cuisson au bouillon aromatique le jambon est braisé au four avec son mélange bière/miel. Un délice de saveur et de goût.

Le civet de sanglier est cuisiné à partir de morceaux de sanglier pris dans l'épaule et le jambon, marinés, puis cuisinés longuement sur le coin du fourneau. En fin de cuisson sa sauce est liée et accomodé de quelques marrons cuits.

Le magret de canard est une des belles recettes que nous vous avons proposé l'année dernière et que je souhaite vous refaire découvrir cette année. Le magret est grillé simplement, puis nous préparons un jus de canard dans laquelle on aura ajouté quelques griottes et surtout une pointe de cacao amer. Le mélange des trois ingrédients fonctionne très bien et donne une sauce onctueuse et agréable en bouche pour accompagner la viande.

La poularde, Best seller de l'année dernière, sauf que cette année elle vous est proposée accompagnée d'une bonne sauce à base de Vin Jaune du Jura et de trompettes de la mort. Un plat qui sera ravir grands et petits.

Nous avons rajouté en viande un carré de porcelet cuit au four accompagné d'un jus de porc parfumé aux agrumes. Le mariage est parfait pour un sucré/salé d'exception.

Côté poisson on vous rejoue le dos de cabillaud cuit vapeur et sa croûte de chorizo. À passer au four pour réchauffer, la croûte va fondre sur le poisson, accompagné de sa sauce au safran, vous retrouverez tous les parfums de la Méditerranée.

Et enfin pour finir notre cassolette de la mer, délicieux mélange de poisson et de fruits de mer poêlés, accompagné de quelques légumes et d'une sauce au Vin blanc Riesling. Un vrai délice.

Pour les garnitures :

Nous restons dans les traditionnels gratin Dauphinois, gratin de cardons à la Lyonnaise, celui avec les oignons et petits lardons dans son bouillon de volaille épais, mais aussi les fonds d'artichaud forestier, poêlée de légumes de Noël et les délicieuses morilles à la crème.

Viandes fraîches :

Toutes nos viandes sont d'origine française, la volaille vient de Bresse et le Porc de nos élevages Français. *Attention la volaille n'est disponible à la vente que pour Noël.*

Les fromages

Comme chaque année on vous propose un plateau de fromage Régional avec les marquants de notre terroir : Comté, St Marcellin, Rigottes de Condrieu, Bleu du Vercors et Reblochon.

On vous propose aussi un plateau de fromage à raclette, avec différentes saveurs à choisir selon votre envie. Produit très tendance ces dernières années il sous est proposé bien entendu avec son plateau de charcuterie Maison.

Merci d'avoir pris le temps de lire tout cela et j'espère vous avoir fait envie de découvrir notre carte traiteur Noël 2024, cette année encore.

Bonne fin d'année, prenez soins de vous et meilleurs vœux pour 2025. Les fous du cochon