

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

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

EURL MCA au capital de 1000€ - RCS de Vienne 919 037 291

Les Fous du Cochon



La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN

Tarif Hiver
2025/2026



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	<u>25,00</u>
Ail des ours		

Gamme au lait pasteurisé

Moutarde	le KG	23,00
Fumée, le braizin	le KG	25,00
Brebis/ chèvre	le KG	29,00
Bleuet du Jura	le KG	25,00

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 **25,00 €**

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 **6,00 €**

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	52,00 €
* Jambon blanc en tranche	le KG	20,50 €
* Saucisson sec en tranche	le KG	25,90 €
* Bacon fumé en tranche	le KG	24,00 €
* Poitrine séchée en tranche nature ou fumée	le KG	30,00 €
* Echine séchée en tranche	le KG	30,00 €
* Longe séchée en tranche	le KG	30,00 €
* Mortadelle maison en tranche	le KG	19,50 €
* Poitrine cuite nature ou fumée en tranche	le KG	17,00 €
* Saucisson cuit à l'ail en tranche	le KG	15,20 €

- 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	22,00 €
Pommes de terre cuites	la part de 200gr	1,50 €
Légumes cuits croquants	la part de 200gr	2,00 €