

## Le concept :

sur une planche de 1m à 1m50 de long et 40cm de large, nous vous dressons un buffet Campagnard Pour 10 personnes minimum .

Si vous êtes plus nombreux , nous ajouterons alors une ou plusieurs planches de même taille afin d'accéder au nombre de convives souhaité.

Les planches sont disposées en enfilade au centre de votre table afin que vos invités puissent tourner autour et accéder facilement au buffet.

Commande minimum 10 personnes .

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

Info et tarif sur : [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr)

Contact : [07 84 50 72 56](tel:0784507256) - [contactlfdc@orange.fr](mailto:contactlfdc@orange.fr)

Vente au magasin : Vendredi de 15h à 19h30

Samedi : 8h/12h-15h/18h Dimanche de 8h à 12h

SARL MCA au capital de 1000€ RCS de VIENNE : 919 037 291

# Les Fous du Cochon



*La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN*

*ont créé pour vous  
des Buffets Apéritifs  
et Campagnards sous  
forme de  
plancha :*



## La Planche CAMPAGNARDE

Tarif 2026

# Cinq formules adaptées à vos besoins vous sont proposées :

## Idéal pour un apéritif Dînatoire

**L' apéroplancha :** 15,5€ / pers

Inclus / pers : 100 gr de charcuterie maison

Assortiment coupée en chiffonade ou en portion apéritive pris dans la liste suivante selon disponibilité : jambon blanc et cru, saucisson, rillettes, pâté de campagne, chorizo, tête roulée, jambon persillé , pâté en croûte, grattons.

40 gr de légumes croquants

légumes de saisons précuits croquants

40 gr de Dips de légumes et poisson à tartiner

selon produits de saison

4 pièces ( toast ou verrines ) variés

selon produits de saison

2 parts cocktail de tartes salées

Quiche, pizza, tarte aux légumes , selon la saison et l'envie du moment

40 gr de fromages régionaux

Assortiment selon disponibilité , pris dans la liste suivante : Comté, bleu du Vercors, St Nectaire, Tomme de Savoie, Morbier, St Marcellin, crottins de chèvre, tête de Moine

Condiments et autres

Cornichons, chips, beurre, gressins, toasts de pain grillé.

## Formule Buffet campagnard Basique

**La petite fringale :** 13,5€ / pers

Inclus / pers : 200 gr de charcuterie maison

Assortiment pris dans la liste suivante selon disponibilité : saucisson, jambon blanc et cru, rillettes, pâté de campagne, chorizo, tête roulée, jambon persillé , pâté croûte

90 gr de légumes croquants

légumes de saisons précuits croquants

80 gr de fromages régionaux

Assortiment selon disponibilité , pris dans la liste suivante : Comté, bleu du Vercors, St Nectaire, Tomme de Savoie, Morbier, St Marcellin, crottins de chèvre, tête de Moine

Condiments et autres

Cornichons, pickles, beurre, gressins, pain frais.

## 3 Formules de Buffet Campagnard amélioré

**Les copains d'abord :** 16,50 €

**Formule " la petite fringale" +**

120 gr de salades composées et crudités

En verrine, selon produits de saison et l'envie du moment.

40 gr de Dips de légumes et poissons à tartiner

selon produits de saison, accompagné de toasts de pain grillé.

80 gr de fruits frais et sec de saison

selon le marché

**La Gourmandise :** 20,00 €

**Formule " les Copains d'abord " +**

150 gr de viande froide

Volaille, rosbif, rôti de porc

**Gargantua :** 25,00€ / pers

**Formule " la Gourmandise" +**

Assortiment de 3 miniardises sucrées

Opéra chocolat, tiramisu, macarons, tartes aux fruits, tarte aux pralines, etc etc

Commande minimum de 10 personnes .

En dessous, +15%

En cas de rupture sur un produit de charcuterie maison, il sera remplacé par un produit similaire, voir supérieur