


# Notre Charcuterie, tarif 2026

Notre charcuterie est fabriquée à partir de porcs fermiers Français élevés à la farine de céréales dans notre région.

Toute l'année à emporter et sur commandes

* Saucisson sec , pavé Chapulay nature, poivre, paprika	25,90 le Kg
* Saucisson étuvé à faire sécher	17,00 le Kg
* Saucisse sèche , Chorizo fort ou doux	25,90 le Kg
* Chorizo à tartiner	21,00 le Kg
* Carré, échine, poitrine, noix de jambon séché	30,00 le Kg
* Jambon sec d'Auvergne 16 mois d'age mini	55,00 le Kg
* Bocaux : pâté de campagne , pâté de foie, sabodet, fromage de tête, rillettes Dauphinoises, jarret et bien d'autres recettes	6,20 le 330gr  4,20 le 180gr
* Saucisson à cuire et Saucisse fraîche ou fumée	16,00 le Kg
* Jambon cuit supérieur <b>sans nitrates ajoutés</b>	21,00 le Kg
* Rillettes Dauphinoise, Jambon Persillé	19,50 le Kg
* Pâté de campagne ou de foie, mousse de foie	16,50 le Kg
* Fromage de tête 17,50 Tête roulée	15,00 le Kg
* Pâté en croûte grande tranche	21,00 le Kg
* Cotis, poitrine avec os, jarret frais	10,20 le Kg
* Côtes de porc échine et longe, rouelle, palette	12,50 le Kg
* Rôti d'épaule ou de longe frais, sauté	14,50 le Kg
* Filet mignon brut	20,50 le Kg
* Demi sel cru ( cotis, jarret, poitrine )	11,50 le Kg
* Demi sel et fumé cuit ( cotis, jarret, poitrine )	14,20 le Kg
* <b>Produits saisonniers ( en commande hors saison )</b>	
Godiveaux nature, Valencinois, herbes, chorizettes,	15,00 le Kg
* Saucisses à griller aromatisées, merguez	16,00 le Kg
* Steak de porc, poitrine, t-bonne marinés, ribs	16,00 le Kg
* Sabodet 14,90 le Kg Diot Valencinois	16,00 le Kg
* Saucisson brioché	17,00 pièce
* Boudin noir tradition Dauphinoise	14,50 le Kg
* Gamme choucroute	Voir tarif sur notre site

# Viande fraîche préparée sur commande

Nous avons sélectionné un éleveur dans le Forez et un en Isère pour la qualité de leurs élevages afin de vous fournir une viande de premier choix.

* Porc entier ou en demi préparé	
Découpe de viande 7,20 € le Kg / Découpe et préparation de charcuterie 8,50 € le Kg	
* Caissette ¼ avant ( 6, 8, 10, 15 kg et + )	9,90 le Kg
Rôti et sauté d'épaule, échine en tranche ou en rôti, gorge, poitrine, jarret	
* Caissette ¼ arrière ( 6, 8, 10, 15 kg et + )	11,50 le Kg
Rouelle et rôti de jambon, rôti côtes et sauté de longe, jambonneau	
* Le Panier de Valencin caissette de 10kg environ	12,50 le Kg
( 8 côtes de porc , 1 rôti d'épaule de 2kg, 2kg de découpe à cuisiner , 2 saucisson sec, une terrine de campagne, une rillettes Dauphinoise en bocal de 350gr un sabodet, un saucisson à cuire et 6 saucisse fraîches )	

Tarifs mis a jour le : 28/01/26

## Traiteur sur commande

- \* Plateau de charcuterie maison ( 200gr ) 6,10€ / pers.
- \* Plateau raclette maison ( 200gr ) 6,50€ / pers.
- \* Quiche, tarte oignon et pizza 45,00€ la plaque
- \* PLANCHA BUFFET CAMPAGNARD
- \* Cocktail dînatoire
- \* Plats cuisinés
- \* Buffets campagnard sur planche
- \* Porcelet, jambon, agneau Rôtis,
- \* Tarifs spéciaux pour les associations
- \* Matinée boudin, sabodet, cochonnaille et pleins d'autres idées pour vos réceptions...

Tous nos tarifs traiteur sont sur notre site

[www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr)

07 84 50 72 56

[contactlfdc@orange.fr](mailto:contactlfdc@orange.fr)

SARL MCA CAPITAL 1000€ - RCS VIENNE 919 037 291