

# Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne *made in Valencin*

Tel : 07 84 50 72 56

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

## TARIF SPECIAL ASSOCIATION 2026

Notre charcuterie est faite maison et fabriquée exclusivement à partir de porc élevés dans notre région

### Commandes minimum 15 jours avant la date de votre prestation

#### Notre charcuterie MAISON cuite et sèche présentée sur plateau

1 plateau soit 1,5kg de charcuterie	36,00€
3 plateaux soit 4,5kg de charcuterie	105,00€
6 plateaux soit 9kg de charcuterie	200,00€

#### Les viandes froides présentées sur plateau avec condiments et sauces

Porc uniquement	4€ la part de 200gr
Porc+ bœuf + volaille	6€ la part de 250gr

#### le prêt à cuire

Sabodets	11€ le kg / pièces de 500gr environ commande minimum de 20kg
Saucissons à cuire	12,00€ le Kg / pièces de 500gr environ commande minimum de 20kg
Saucisses fraîches	95cts la pièce de 70gr ou 1,40 € la pièce de 125gr / cde minimum 10kg
Diots Valencinois frais	90cts la pièce de 70gr ou 1,30 € la pièce de 125gr / cde minimum 10kg
Petit salé cru ( cotis, jambonneaux, queue )	8,50€ le Kg cde minimum 10kg
Poitrine roulée demi-sel	10,50€ le kg cde minimum 8kg

#### le cuit, prêt à réchauffer

Sabodets	5,90€ la pièce de 480/500 gr environ commande minimum de 30 pièces
Saucissons à cuire	6,60€ la pièce de 480/500 gr environ commande minimum de 30 pièces
Assortiment de cochonaille cuite	11,50€ le Kg ( cotis, jambonneau, queue, cde mini 10kg
Poitrine roulée cuite	12,50 € le kg commande minimum 8kg
Boudin Valencinois : sang, oignons, œuf, épinards, crème, lait, panne, rhum, assaisonnement préparés et cuits dans nos locaux.	1kg = (+/- 1 mètre) 10,00 le kg

#### Les plats cuisinés

Vous trouverez sur notre site ( [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr) ) à la page plats cuisinés la liste des produits que nous pouvons vous proposer

#### Les Buffets froids

Vous trouverez sur notre site ( [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr) ) à la page plancha campagnarde, la liste des différentes formules que nous pouvons vous proposer.

#### Les prestations et autres informations

- + Nous pouvons vous fournir : entrée, fromage, dessert, pain, vaisselle .
- + Faites votre choix et je vous retournerai un devis avec tarif selon le nombre de convives et les options que vous aurez choisi .

Cette liste d'article n'est pas exhaustive, et nous sommes à votre entière disposition afin de traiter vos besoins et vos demandes particulières

