

Le concept :

sur une planche de 1m à 1m50 de long et 40cm de large, nous vous dressons un buffet Campagnard pour 10 à 20 personnes .

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

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

Vente en ligne sur :

www.lafermeadom.fr

Vente au magasin :

Vendredi de 15h à 19h30

Samedi : 8h/12h-15h/19h

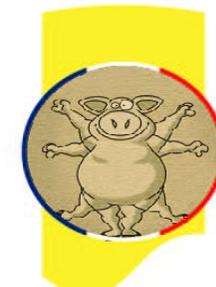
Dimanche de 8h à 12h

SAS au capitale de 3000€ RCS de VIENNE : 820 811 271

Les Fous du

Cochon

La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN



ont créé pour vous des buffets apéritif et campagnard sous forme de plancha :



La Planche CAMPAGNARDE

Cinq formules adaptées à vos besoins vous sont proposées :

Idéal pour un apéritif Dînatoire

L' apéroplancha : 11,00€ / 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, arattons.

50 gr de légumes croquants

légumes de saisons précuits croquants

50 gr de Dips de légumes ou de poisson à tartiner

selon produits de saison

3 pièces (toast ou verrines) variés

selon produits de saison

2 parts cocktail de tartes salées

Quiche, pizza, tarte oignons.....

50 gr de fromages régionaux

Assortiment pris dans la liste suivante : Comté, bleu du Vercors, St Nectaire, St Marcellin affinés, crottins de chèvre, tête de Moine

Condiments et autres

Cornichons, pickles, beurre, gressins, pain frais tranché

Formule Buffet campagnard

La petite fringale : 11,00€ / 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 pris dans la liste suivante : Comté, bleu du Vercors, St Nectaire, St Marcellin affinés, crottins de chèvre, tête de Moine

Condiments et autres

Moutarde, cornichons, pickles, beurre, gressins, pain frais tranché

Formule Buffet campagnard amélioré

Les copains d'abord : 14,00€ / pers

Formule " la petite fringale" +

70 gr de Dips de légumes à tartiner
selon produits de saison

100 gr de fruits frais et sec de saison
selon le marché

La Gourmandise : 18,50€ / pers

Formule " les copains d'abord" +

150 gr de viande froide
Pilons de poulets, rosbif, rôti de porc

Gargantua : 23,50€ / pers

Formule " la Gourmandise" +

Tartes pâtisseries pré-découpées

Ex selon saison : chocolat, pommes, pralines, poires, abricots.....

Pour chacunes des formules proposées, Commande minimum de 10 personnes .

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