

# 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 RÔTISSERIE 2023

Notre porc ainsi que notre agneau, notre bœuf et notre veau sont issus de la filière local, ou sinon d'origine Française.



### Deux formules

Pièce de viande cru, sans cuisson ni préparation.

Viande cuite et découpée dans nos locaux.  
Mise à disposition en bacs hyso-thermique chauffant.

**Porcelet entier :** viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

15/18kg = 30/35 pers.	14,00 € le kg	320,00 € pièce
18/22kg = 35/45 pers.	13,00 € le kg	350,00 € pièce
25/30kg = 50/60 pers	12,00 € le kg	400,00 € pièce
+/- 35kg = 70/80 pers	11,00 € le kg	420,00 € pièce

**Cuissot de cochon de lait :** Pièces plus petites et plus tendre que le porcelet. Porc français.

3kg500 pièce +/- soit 8 /10 pers env.	19,00 € le kg	115,00 € pièce
---------------------------------------	---------------	----------------

**Jambon entier de porc :** meilleurs rentabilité, viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur. Le jambon est saumuré ( salé ) et précuit au court bouillon, afin qu'il ne désèche pas. Nous pouvons vous fournir un jambon non salé a cuire uniquement à la broche .

10/12kg pièce = 40/50 pers.	12,00 € le kg	220,00 € pièce
Cru, non salé 9/12kg pièce	10,50 € le kg	pas de prestation

**Longe entière avec os :** viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

9/11kg pièce = 30/35 pers.	11,50 € le kg	190,00 € pièce
----------------------------	---------------	----------------

**Longe entière avec peau et os :** viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

10/12kg pièce = 30/35 pers.	10,90 € le kg	200,00 € pièce
-----------------------------	---------------	----------------

**Porchetta :** poitrine farci au pesto et garni d'un filet mignon. Viande de porc Français.

Pièce de 6kg = 20 pers. Possibilité d'adapter le poids au nombre de convives	14,00 € le kg	160,00 € pièce
---	---------------	----------------

**Cuissot de veau :** viande d'origine Française

20/25kg = 50/60 pers.	22,00 € le kg	580,00 € pièce
-----------------------	---------------	----------------

**Carré de bœuf :** côtes et entrecôtes avec os. Viande d'origine Française

5/6 kg = 20/25 pers.	25,00 € le kg	200,00 € pièce
----------------------	---------------	----------------

**Agneau entier :** Agneau français

16/18kg = 35/40 pers.	18,00 € le kg	320,00 € le pièce
-----------------------	---------------	-------------------

**Viande cuite devant vos convives** : nous ne faisons plus cette prestation . Vous pouvez contacter : Maxime le Caribou, traiteur au 0677137645 ou Françoise au 0681644247, deux spécialistes de la rôtisserie devant clients.

## **Pour accompagner vos viandes nous vous proposons :**

**Assortiment de salades composées : 200gr/ pers : 3,00€ la part**

**Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante** : Taboulé à la volaille, taboulé aux fruits de mer, Piémontaise, Niçoise, Quinoa aux légumes confits, Pâtes aux petits légumes et saumon, Lentilles au chorizo, Harengs pomme à l'huile, Museau de bœuf à la Lyonnaise, Pieds de veau vinaigrette, Cervelas sauce blanche, Tête de cochon persillé, Riz aux fruits de mer.

**Assortiment de crudités : 150gr/ pers : 2,20€ la part**

**Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante** : Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes, Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thaï, Tomates mozzarella, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à la Grecque, Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile.

**Garnitures : 3,00€ la part**

**Choisir une à deux garnitures dans la liste suivante** : Pomme de terres sautées à la Lyonnaise, poêlé de légumes d'été, poêlé forestière, gratin Dauphinois, ratatouille, riz pilaf, jardinière de légumes de saison.

**Sauces : 1,00€ la part**

**Choisir une ou deux sauce dans la liste suivante** : Madère, marchand de vin, forestière, rôti, poivre vert, moutarde.

### **Conditions générales**

Demande de devis minimum 3 semaines avant la prestation.

Validation du devis minimum quinze jours avant la prestation.

Chèque d'acompte de 500€ demandé, non encaissé et rendu lors du retour du matériel en cas de cuisson par nos soins, sinon chèque d'acompte de 200€ si uniquement viande fraîche.

Règlement de la facture lors de l'enlèvement ou de la livraison de la marchandise

Possibilité de livraison ( à définir lors de la demande de devis ).

