

Notre Charcuterie, tarif 2020

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	22,90 le Kg
* Saucisson étuvé à faire sécher	16,00 le Kg
* Saucisse sèche , Chorizo fort ou doux	22,90 le Kg
* Chorizo à tartiner	18,50 le Kg
* Carré, échine, poitrine, noix de jambon séché	26,00 le Kg
* Jambon sec d'Auvergne 16 mois d'age mini	48,00 le Kg
* Bocaux : pâté de campagne , pâté de foie, sabodet, fromage de tête, rillettes Dauphinoises, jarret et bien d'autres recettes	6,00 le 330gr  4,20 le 180gr
* Sabodet et Diot Dauphinois	12,90 le Kg
* Saucisson à cuire et Saucisse fraîche ou fumée	13,50 le Kg
* Jambon cuit supérieur sans nitrates	17,50 le Kg
* Rillettes Dauphinoise, Jambon Persillé	16,90 le Kg
* Pâté de campagne ou de foie, mousse de foie	14,90 le Kg
* Tête roulée cuite Dauphinoise, fromage de tête	12,50 le Kg
* Pâté en croûte grande tranche et cocktail	16,90 le Kg
* Cotis, poitrine avec os, jarret frais	9,90 le Kg
* Côtes de porc échine et longe, rouelle, palette	10,90 le Kg
* Rôti d'épaule ou de longe frais, sauté	12,90 le Kg
* Filet mignon brut (non paré)	16,50 le Kg
* Demi sel cru (cotis, jarret, poitrine)	11,90 le Kg
* Demi sel et fumé cuit (cotis, jarret, poitrine)	13,50 le Kg
Produits saisonniers (en commande hors saison)	
* Godiveaux nature, Valencinois, herbes, chorizettes,	13,90 le Kg
* Saucisses à griller aromatisées	14,50 le Kg
* Steak de porc, poitrine, t-bonne marinés, ribs	14,50 le Kg
* Saucisson brioché	13,50 pièce
* Boudin noir tradition Dauphinoise	12,50 le Kg
* Choucroute cuisinée au Riesling	3,00 le Kg

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)	

Traiteur sur commande

- * Plateau de charcuterie maison (200gr) 5,00€ / pers.
- * Plateau raclette maison (200gr) 6,00€ / pers.
- * Quiche, tarte oignon et pizza 35,00€ la plaque
- * Apéritifs variés
- * Cocktail dînatoire
- * Plats cuisinés
- * Buffets campagnard ou a thèmes
- * Porcelet, jambon, agneau à la 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

Commande minimum de 10 personne.

Devis selon votre budget et envie , n'hésitez pas à nous contacter.

En dessus de 20 personnes, nous contacter minimum un mois avant.