Notre Charcuterie, tarif 2023

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	**23,50** le Kg
* Saucisson étuvé à faire sécher	**16,00** le Kg
* Saucisse sèche , Chorizo fort ou doux	**23,90** le Kg
* Chorizo à tartiner	**19,50** le Kg
* Carré, échine, poitrine, noix de jambon séché	**26,90** le Kg
* Jambon sec d'Auvergne 16 mois d'age mini	**49,90** 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
* Saucisson à cuire et Saucisse fraîche ou fumée	**14,50** le Kg
* Jambon cuit supérieur **sans nitrates ajoutés**	**18,90** le Kg
* Rillettes Dauphinoise, Jambon Persillé	**18,50** le Kg
* Pâté de campagne ou de foie, mousse de foie	**15,50** le Kg
* Fromage de tête **14,50** le Kg - Tête roulée	**13,50** le Kg
* Pâté en croûte grande tranche et cocktail	**18,50** le Kg
* Cotis, poitrine avec os, jarret frais	**10,20** le Kg
* Côtes de porc échine et longe, rouelle, palette	**11,50** le Kg
* Rôti d'épaule ou de longe frais, sauté	**13,50** le Kg
* Filet mignon brut (non paré)	**17,00** le Kg
* Demi sel cru (cotis, jarret, poitrine)	**12,50** le Kg
* Demi sel et fumé cuit (cotis, jarret, poitrine)	**14,20** le Kg
* **Produits saisonniers** (**en commande hors saison**)	
Godiveaux nature, Valencinois, herbes, chorizettes,	**13,90** le Kg
* Saucisses à griller aromatisées, merguez	**14,50** le Kg
* Steak de porc, poitrine, t-bonne marinés, ribs	**14,50** le Kg
* Sabodet **13,50** le Kg Diot Valencinois	**14,90** le Kg
* Saucisson brioché	**13,50** pièce
* Boudin noir tradition Dauphinoise	**14,20** 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)

Tarifs mis a jour le : 1er mai 2022

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

Conditions de vente sur notre site

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

Commandes minimum 10 pers, commandes au moins 30 jours avant la réception