

Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN

mais aussi **Le TRAITEUR**

TARIF AMUSES BOUCHES 2021-2022

Associations, groupes, particuliers, entreprises

Quatre formules pour vous guider : (minimum 15 personnes)

Ces formules sont faites pour faciliter votre choix selon vos besoins

Basique : 7 pièces.

Formule pour un apéritif simple avant un repas

9 € / pers.

2 toasts, 2 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 1 cuillère

Classique: 7 pièces

Formule pour un apéritif qualitatif avant un repas

10 € / pers.

2 toasts, 2 verrines, 2 cassolettes chaudes, 1 cuillère

**Gourmande: 11
pièces**

Apéritif dînatoire réduit, idéal pour un vernissage, une fin de
formation ou un cocktail de remerciement par exemple.

13,50 € / pers.

2 toasts, 2 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 2 brochettes, 1 cuillère, 2
cassolettes chaudes ou 2 réduits sucrés

**Dégustation : 16
pièces.**

Apéritif Dînatoire complet, peut remplacer un repas le soir par
exemple, lors d'un cocktail

19,00 € / pers.

2 toasts, 4 verrines, 2 quiche ou pizza en mini carré, 2 brochettes, 1 cuillère, 2
cassolettes chaudes, 3 réduits sucrés

Ces formules peuvent être agrémentées d'un plateau de charcuterie maison ou d'un plateau de fromage de nos Campagnes dans les conditions suivantes :

> Plateau de charcuterie maison 100gr/pers. + 2,50€

> Plateau de fromages de nos campagnes 80gr/pers. + 3,50€

Les recettes sont à choisir dans le détail des minis bouchées suivantes :

Les Amuses Bouches Froid

Laisser vous séduire par notre gamme de bouchées froides variées, colorées aux saveurs d'épices, aromates et herbes fraîches.

Les Toasts et minis sandwichs

1,30 € pièce <i>présenté sur assiette ou sur plat</i>	Saumon fumé sur blinis et crème fouetté à l'aneth
	Foie gras , fruits sec torréfiés , sur pain grillé (+3octs)
	Pâté de foie au poivre vert maison sur pain grillé
	Copeaux de Beaufort , confiture d'oignon, sur pain grillé
	Queue de crevette sur pain de mie et mayonnaise épicée
	Chorizo sur pain grillé et méchouia de poivrons
	Antipasti de poivrons sur pain grillé
	Rillettes Dauphinoise maison, sur pain grillé
	Wraps thon, salade, légumes
	Mini sandwich baguette saucisson, beurre, cornichon
Mini sandwich baguette jambon blanc , beurre, cornichon	

Commande minimum de 20 pièces par ligne

Les Cuillères

1,65€ pièce <i>sur cuillère individuelle</i> 1,45€ pièce <i>sur assiette</i>	Queue de crevette papillon cru, mariné au citron vert, ail et sauce poisson
	Queue de crevette cuite, sur rougail de mangue
	Carpaccio de St Jacques, sauce vierge
	Lamelle de Saumon mariné a la vodka et aux baies roses
	Tartare de thon, mirepoix de radis et concombre, wasabi et graines de sésame
	Macaron au Chèvre frais, huile de noisette et pignons de pins torréfiés
	Cube de tête roulé de cochon, sur mousseline à la moutarde
	Aileron de volaille cuit , sauce thaï douce épicée

Commande minimum de 20 pièces par ligne

Les Brochettes

1,40€ pièce <i>piqué sur fruit ou sur présentoir</i>	Roulé d'omelette aux herbes fraîches
	Jambon sec sur cube de Beaufort
	Melon, framboise, menthe (en saison)
	Saucisse sèche, radis, cornichon
	Pastèque, feta, basilic (en saison)
	Tomate cerise, mozzarella, Basilic
	Œuf de caille cuit, filet de bacon
Pruneau, lard fumé	

Commande minimum de 20 pièces par ligne

Les Verrines

1,45€ pièce	Duo de pamplemousse rose et crevette et échalotes croustillantes
	Salade de fruits de mer aux herbes fraîches et épices thaï
	Émincé de saumon fumé et sauce Tzatziki
	Cubes de concombre, fromage frais et menthe fraîche
	Salade de courgette râpées, façon Thaï
	Salade de carottes râpées, façon Thaï
	Tartare d'avocat, pomelos et orange, émulsion d'huile d'olive au citron coriandre
	Salade de lentilles vertes, dès de chorizo piquant
	Gaspacho de tomate, chips de lard fumé
	Cappuccino froid de carotte au cumin, mousse à la cardamome
	Cappuccino froid de pleurotes, mousse parfumé au chorizo
	Guacamole d'avocat et chips tacos
	Soupe froide de melon, aux parfum de menthe et cardamome
	Soupe froide de pastèque, cube de feta et feuille de menthe
	Tartare de tomate cœur de bœuf, oignon jeune, huile d'olive, balsamique
	Écrasé de pomme de terre, saumon fumé, émulsion d'huile d'olive à la ciboulette
	Caviar d'aubergine cuite et son cube de feta
	Tartare de courgette confites à la Marocaine
Bâtonnet de Beaufort pané frit, sur confiture de cerise noir	

Commande minimum de 20 pièces par ligne

Les Amuses Bouches Chaud

Une gamme toute en goût et en saveur, créée spécialement pour réveiller votre appétit et égayer vos papilles.

Les minis Cassolettes chaudes

1,70€ pièce	Noix de St Jacques au curry jaune indien et lait de coco
	Noix de St Jacques flambées au pastis et son risotto crémeux de fenouil
	Crevette en soupe à la citronnelle, épices doux, tomates et champignons
	Escargots sautés, petits légumes, citronnelle, coriandre, gingembre, poivre noir
	Tête de veau en cube pané sur sauce ravigote
	Poitrine de porc crouillante sur son chou vert
	Crème brûlée au foie gras et son cœur de mangue
	Crème brûlée au roquefort et son cœur de poire poché
	Pastillas de poivrons cuisinés
	Œuf de caille sur sauce Tamarin, coriandre fraîche
	Œuf de caille poêlé sur méchouia de poivrons et tomate

Commande minimum de 20 pièces par ligne

Les mises en bouche chaudes, quiche et pizza

1,30 € pièce	Tatin de boudin noir et pommes épicées
	Tatin de tomate cerise déglacé au vinaigre balsamique et basilic
	Vol au vent d'escargot et beurre persillé
	Cake au chorizo et poivrons confits

Commande minimum de 20 pièces par ligne

1,30 € pièce <i>ou en plaque présentée de 70 morceaux</i> 35,00 €	Pizza traiteur(pâte brisée)sauce tomate aux oignons,tomate,gruyère râpé,anchois
	Pizza al tagglio(pâte à pain) sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noir
	Pissaladière aux oignons, anchois, olives noir
	Tarte Provençale aux poivrons et oignons confits, sauce tomate, olives noirs
	Quiche aux oignons, lardons, à la crème fraîche
	Quiche aux lardons fumés et à la crème fraîche
	Quiche au fromage de chèvre, tomate cerise et basilic, à la crème fraîche
Quiche au Beaufort, Roquefort et chèvre frais, à la crème fraîche	
38€ le Kg	Assortiment de feuilletés apéritif

Commande minimum de 20 pièces par ligne

Commande minimum d'une pièce sur les quiches et pizzas en plaque et de 1Kg sur les feuilletés apéritif

Le Coin Sucré

1,40€ pièce	Riz au lait coco et mangue
	Tarte au citron revisitée
	Macarons (chocolat, citron vert, framboise, caramel, lichee)
	Mini tartelette pâtissière au fruit de saison
	Tatin de pomme au Romarin
	Panna-cota aux fruits rouges
	Cheese cake à la patate douce et citron vert
	Mousse au chocolat sur cerise noir
	Tiramisu traditionnel
	Œuf à la neige
	Crème brûlée à la lavande
	Mini choux ou éclairs garnis (vanille, chocolat, café, st honoré....)
	Minestrone de fruits frais au basilic
Brownies aux noix de Macadamisa et sa crème de menthe	

ces prix (coin sucré) sont pour un minimum de 20 pièces par ligne, en dessous nous consulter

Conditions générales de vente :

- 1/ les prix indiqués sont TTC pour un minimum de 200 pièces commandées, tout produits confondus
- 2/ entre 150 et 200 pièces commandées + 8% - entre 100 et 150 pièces commandées + 10%
- 3/ en dessous de 100 pièces rajouter 12%
- 4/ la livraison est assurée gratuitement en dessus de 200 pièces commandées dans un rayon de de 20Km, en dehors de ce forfait merci de nous demander le prix de livraison.
- 5/ aucune autre prestation n'est comprise dans ces prix
- 6/ les verrines, cassolettes et cuillères sont dressés dans des contenants non jetable, une caution de 200€ vous sera demandée et restituée lors de la reprises de ces contenants.

Commandes au : 07 84 50 72 56 ou contactlfdc@orange.fr

Enlèvement au : 105 Bis rue du 8 mai 1945, 38540 Valencin

