

# 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 PARTICULIERS – 2021-2022

**Notre charcuterie est exclusivement maison et fabriqué à partir de porc élevés dans notre région**

Assortiment de 6/7 charcuteries cuites et sèches maison sur plat : **La part**  
( prendre deux parts pour trois en cas d'apéritif ) 200gr par personne **5,00 €**

Assortiment **spécial raclette** de 7/8 charcuteries cuites et sèches maison sur plat :  
( échine séchée, longe séchée, bacon fumé, poitrine séchée, jambon cru, jambon blanc, sabodet cuit, poitrine fumée cuite ) 200gr par personne **6,00 €**

Assortiment de viandes froides sur plat : avec condiments

*Rôti de porc uniquement :* 200gr cuit par personne **3,50 €**

*Rôti de porc, cuisse de poulet :* 250gr cuit par personne **3,50 €**

*Rôti de porc, cuisse de poulet, rosbeef :* 250gr cuit par personne **4,50 €**

Assortiment de salades composées : 200gr par personne **2,80 €**

Quelques idées de recettes proposées : *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...et biens d'autres.*

Assortiment de crudités : 150gr par personne **2,00 €**

Quelques idées de recettes proposées : *Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thai, Tomates mozzarella, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à la Grecque, Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile.....*

Plaque de quiche, pizza, tarte à l'oignon découpé :  
70 minis portions par plaque **35,00€ la plaque**

Apéritifs : *Verrines, sandwichs, bouchées, cuillères*  
**consulter notre carte Apéritifs variés sur [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr)**

Plats cuisinés à la part:  
**consulter notre carte Plats cuisinés sur [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr)**

Buffets froids : *Campagnard, Provençal, Thai, Méditerranéen*  
**Consulter notre carte Buffets à thème sur [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr)**

Rôtisserie : *Porcelet, jambon, longe, cuisse de veau, agneau.*

*Cuisson dans nos locaux avec notre matériel.*

*Découpe par nos soins et livraison ou enlèvement en bacs Hyso-thermique chauffant .*

*Possibilité de vous fournir la garniture et une sauce pour accompagner la viande.*

**Consulter notre carte Viande rôtisserie pour plus de détails sur [www.lesfousducochon.fr](http://www.lesfousducochon.fr).**

*Cette liste de proposition n'est pas exhaustive, nous sommes à votre entière disposition afin de traiter vos besoins et vos demandes particulières et vous établir un devis personnalisé.*

Délais de commandes : minimum 2 semaine si prestation froide /1mois pour plats chauds et autres prestations.

105 rue du 8 mai 1945 , 38540 VALENCIN -SAS au capital de 3000€ rcs de vienne : 820 811 271