

Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN

mais aussi **Le TRAITEUR**

TARIF PLATS CUISINES 2023

Associations, groupes, particuliers, entreprises

Prix TTC en €uro à la part selon nombre de convives

Le Porc

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Saucisson à cuire sauce vin rouge Rougaille de Saucisse Sabodet sauce au vin rouge Tomates farcies	7,50	7,20	7,00	
Sauté de porc : provençal / moutarde / chasseur / blanquette Colombo de porc Jambon à l'os nature ou braisé , sauce madère Echine de porc demi sel cuite, sauce charcutière Emincé de porc au gingembre et champignons Palette de porc au cidre Rôti d'épaule à la diable	8,00	7,80	7,50	+ de 80 personnes nous consulter
Civet de porc Daube de joue de porc Confit de joue de porc Porchetta / poitrine roulée farcie, filet et Pesto.	9,50	9,20	9,00	

La Volaille

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Poule sauce suprême Gâteau de foie de volaille sauce tomate, quenelles Blanquette de Dinde Cuisse de dinde à la Milanaise	7,50	7,20	7,00	+ de 80 personnes nous consulter
Tajine de poulet au citron confit et olives Poulet au vin rouge et poivrons Poulet Basquaise Poulet chasseur Poulet à la bière	8,00	7,80	7,50	

Prix TTC en Euro à la part selon nombre de convives

La Volaille

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Poulet aux écrevisses Emincé de poulet aux noix de cajou Pintade aux lardons et oignons grelots Lapin à la moutarde Lapin à la provençal Lapin chasseur	9,50	9,20	9,00	+ de 80 personnes nous consulter

Le Bœuf et le Veau

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Bœuf bourguignon Bœuf braisé Bœuf carottes Daube de bœuf printanier Carbonnade de bœuf Rognons de bœuf sauce madère Tête de veau sauce Gribiche Tripes à la tomate ou mode de Caen	8,90	8,50	8,20	+ de 80 personnes nous consulter
Blanquette de veau Tajine de veau aux abricots sec	11,00	10,50	10,20	
Carré de veau sauce champignons	11,90	11,50	11,20	

L' Agneau

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Curry d'agneau à l'Indienne Navarin d'agneau Tajine d'agneau aux fruits secs	10,20	9,90	9,50	+ de 80 personnes nous consulter
Gigot d'agneau à la crème d'ail Epaule d'agneau confite, sauce au Banyuls	11,00	10,50	10,20	

Poisson et fruits de mer

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Pavé de truite rose , Sauce échalottes au citron Pavé de saumon sur fondue de poireaux Cubes de saumon à la citronnelle et lait de coco Dos de cabillaud au coulis de poivrons Calamars à la catalane Calamars farcis (riz et légumes) sauce tomate	9,50	9,20	9,00	+ de 80 personnes nous consulter
Filet de sandre , sauce vigneronne Gambas sautées à l'ail et à la coriandre	11,90	11,50	11,20	
Lotte à l'Armoricaine	13,90	13,50	13,00	

Les plats uniques

Prix TTC en €uro à la part selon nombre de convives

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
<p>Lasagnes Bolognaises - viande bœuf haché, sauce tomate aux petits légumes, béchamel, mozzarella, pâtes à lasagne</p> <p>Pâella (cuisiné en partie avec des produits surgelés) - poulet, moules, calamars, crevettes, poivrons, tomate, riz, safran</p> <p>Potée Dauphinoise - sabodet, jarret, échine de porc 1/2sel, chous braisé, carotte, pomme vapeur</p> <p>Petit salé aux lentilles - plat de côte, poitrine et jarret demi sel, lentilles</p>	10,50	10,00	9,50	
<p>Choucroute garnie - choucroute, pomme vapeur, poitrine fumée, saucisson à cuire, knack, échine de porc ½ sel</p> <p>Chili con carné - émincé de bœuf, haricots rouges, poivrons, tomate, maïs, riz blanc</p> <p>Couscous - kefté de bœuf, pilon de poulet, merguez, légumes divers, semoule, bouillon, sauce harissa</p> <p>Pot au feu - poitrine et jarret de bœuf, pomme vapeur, carottes, navet, poireaux</p> <p>Moussaka - viande haché de bœuf et d'agneau, aubergines, courgette, ail, oignon, herbes, sauce tomate</p>	14,00	13,50	13,00	+ de 80 personnes nous consulter
<p>Raclette Savoyarde - Trois fromages à raclette différent (200gr) pomme de terre, charcuterie (200gr), salade verte.</p>				
<p>Pâella Valenciana (cuisiné exclusivement avec des produits frais) - poulet, porc, moules, calamars, crevettes, poivrons, tomate, petits pois, riz, safran</p> <p>Tartiflette - pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, crème + charcuterie (200gr)</p> <p>Choucroute de la mer (cuisiné exclusivement avec des produits frais) - choucroute, pomme vapeur, dos de cabillaud, pavé de saumon, moule, sauce beurre blanc</p> <p>Aïoli Niçois (cuisiné exclusivement avec des produits frais) - cabillaud, crevette, demi œuf, pomme de terre, carotte, navet, sauce aïoli</p>	15,00	14,70	14,20	

Les garnitures

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Semoule Riz pilaf Pommes vapeurs persillées Tagliatelles ou Spaghetti, ou Torsades	1,8	1,7	1,5	
Gratin de courgette à la tomate Gratin de courge Purée de pomme de terre Purée de carottes Purée de céleri Endives braisées Gratin de choux fleur Choux de Bruxelles braisés Choux frisé braisé Carottes vichy ou au jus Pommes boulangères Flan de carotte au cumin Émincé de poireaux à la crème Epinard à la crème Champignons persillés Poêlé de légumes de saison Poêlé de racines Printanière de légumes Ratatouille Tian de légumes	2,50	2,00	1,80	+ de 80 personnes nous consulter
Gratin dauphinois Champignons à la crème Poêlé de champignons forestier	3,00	2,80	2,60	

Conditions générales de vente :

- 1/ la liste de recettes proposé, peut être modifiée à votre convenance selon vos envies.
- 2/ les prix indiqués sont TTC selon le nombre de parts commandées
- 3/ nous souhaiterions recevoir vos commandes le lundi avant 18h pour une prestation le vendredi, samedi ou dimanche de la semaine en cours. Ceci en dessous de 30pers. En dessus , prévoir un minimum de 1 mois à l'avance)
- 4/ La marchandise sera à récupérer au laboratoire ou livrée (pas plus de 30km), chaud ou froid.
- 5/ la facture sera établie pour le jour de la prestation.
- 6/ le règlement de la facture devra être effectué lors de la livraison.

Commandes au : 07 84 50 72 56 o contactlfdc@orange.fr
Enlèvement au : 105 Bis rue du 8 mai 1945, 38540 Valencin