

Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne

Made in Valencin

Tel : 07 84 50 72 56

Courriel : contactlfdc@orange.fr

TARIF VIANDE A LA BROCHE – 2020

Notre porc est issue de la filière local et notre agneau ou notre bœuf et notre veau sont d'origine Française



trois formules pour vous guider

Pièce de viande cru, sans cuisson ni préparation.	Viande cuite dans nos locaux, découpée puis livrée en bacs hyso-thermique chauffant.	Viande cuite devant vos convives sur notre remorque Barbecue à foyer verticale. Découpe et mise à disposition dans des bain marie.(bois non fourni)
---	--	--

Porcelet entier : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

15/18kg = 30/35 pers.	12,50 € le kg	290,00 € pièce	390,00 € pièce
18/22kg = 35/45 pers.	12,00 € le kg	330,00 € pièce	420,00 € pièce
25/30kg = 50/60 pers	11,50 € le kg	380,00 € pièce	490,00 € pièce
+/- 35kg =70/80 pers	11,00 € le kg	400,00 € pièce	550,00 € pièce

Cuissot de cochon de lait : Pièces plus petites et plus tendre que le porcelet. Porc français.

3/4kg pièce = 8/10pers	16,00 € le kg	120,00 € pièce	pas de prestation
------------------------	---------------	----------------	-------------------

Jambon entier de porc: meilleurs rentabilité, viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur. Le jambon est saumuré (salé) et précuit au court bouillon, afin qu'il ne desèche pas.

12/14kg pièce = 35/40 pers.	10,50 € le kg	195,00 € pièce	300,00 € pièce
-----------------------------	---------------	----------------	----------------

Longe entière avec os : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

12/14kg pièce = 35/40 pers.	10,50 € le kg	175,00 € pièce	280,00 € pièce
-----------------------------	---------------	----------------	----------------

Longe entière avec peau et os : viande française issue de l'élevage fermier de l'un de nos fournisseur.

14/16kg pièce = 38/45 pers.	10,50 € le kg	175,00 € pièce	280,00 € pièce
-----------------------------	---------------	----------------	----------------

Porchetta : poitrine farci au pesto et garni d'un filet mignon. Viande de porc Français.

6/7kg pièce = 20/25 pers.	12,00 € le kg	135,00 € pièce	250,00 € pièce
---------------------------	---------------	----------------	----------------

Cuissot de veau : viande d'origine Française

20/25kg = 50/60 pers.	16,00 € le kg	480,00 € pièce	590,00 € pièce
-----------------------	---------------	----------------	----------------

Carré de bœuf : côtes et entrecôtes avec os. Viande d'origine Française

14/15 kg = 35/40 pers.	14,00 € le kg	220,00 € pièce	300,00 € pièce
------------------------	---------------	----------------	----------------

Agneau entier : Agneau français

16/18kg = 35/40 pers.	16,00 € le kg	290,00 € le pièce	390,00 € pièce
-----------------------	---------------	-------------------	----------------

Pour accompagner vos viandes nous vous proposons :

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

Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante : 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 €**

Choisir une à quatre recettes dans la liste suivante : Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes, Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thaï, Tomates mozzarella, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à la Grecque, Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile.....

Garniture : 250gr par personne : **2,50 €**

Choisir une à deux garnitures dans la liste suivante : Pomme de terres sautées, poêlé de légumes d'été, poêlé forestière, gratin Dauphinois, tajine de légumes du soleil, semoule, riz pilaf, jardinière de légumes de saison, Pommes au four en robes des champs....

Sauce : par personne : **0,80 €**

Choisir une ou deux sauce dans la liste suivante : Madère, marchand de vin, forestière, rôtiiseur, poivre vert, moutarde.

Délais de commandes : nous ne pouvons faire qu'une prestation à la fois, merci de votre compréhension.

