Le Traiteur by

Les Fous du Cochon

La Charcuterie de Campagne, made in VALENCIN

TARIF PLATS CUISINES 2025

Cette année notre offre évolue .
Nous vous proposons différents produits par catégorie tarifaire avec pleins de nouveautées.

Retrouvez nos propositions d'entrées froides et chaudes, desserts, ainsi que la **cuisine de Tata Wan** sur notre site :

Page tarif

Associations, groupes, particuliers, entreprises
N'hésitez pas a nous contacter par mail ou téléphone au :

traiteurlfdc@gmail.com

0777 946 952

105 Bis rue du 8 mai 1945, 38540 Valencin

* Devis personnalisés à partir de 20 personnes.
* Fabrication à partir de produits frais sur toutes nos recettes
* Matière première de 1er choix en privilégiant les circuits courts
* En cas d'obligation à utiliser du surgelé , il vous sera notifié sur le devis
* Liste des allergènes sur demande
* Mise à disposition en liaison froide ou chaude , selon demande
* Possibilité de livraison (forfait de livraison en cas de hors secteur)
* Possibilité de modifier l'offre a votre convenance selon vos envies
* Conditions générales de vente à retrouver en dernière page

La gamme cuisine du Marché

Pour un repas d'association , petite collation entre amis a un prix étudié

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

Le Porc Viande fraîche origine France	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Saucisson à cuire ou Sabodet sauce vigneronne Saucisse fraîche : Rougaille ou oignon/vin blanc	8,80	8,20	8,00	
Sauté de porc : provençal / moutarde / civet / chasseur / au cidre / en blanquette /colombo / aux olives Curry de porc au lait de coco Jambon à l'os nature ou braisé , sauce madère Echine de porc rôtie, sauce charcutière	9,80	9,40	9,00	
La Volaille Volaille fraiche Française				
Poule au pot, sauce suprême Cuisse de dinde à la Milanaise Cuisse de poulet Label : Basquaise / chasseur au vin rouge et poivrons / à la bière / au vin rouge Pintade Braisée aux lardons et petits oignons	9,50	9,20	8,90	
Le Bœuf et le Veau bœuf Charolais et veau Français				
Rognons de bœuf au Porto Tripes : à la provençale / mode de Caen	8,50	8,20	8,00	+ de 80 personnes nous consulter
Poisson et fruits de mer uniquement des produits frais				
Dos de cabillaud au coulis de poivrons Calamars à la catalane (sauce tomate, oignons, ail)	10,00	9,50	9,20	
Les plats uniques				
Lasagnes Bolognaises : viande de bœuf haché, sauce tomate aux petits légumes, béchamel, mozzarella, pâtes à lasagne Pâella :(cuisiné en partie avec des produits surgelés) poulet, calamars, moules crevettes, poivrons, tomate, riz, safran Potée Dauphinoise : sabodet, jarret, échine de porc demi sel cuits, chou braisé, carotte, pomme vapeur Petit salé aux lentilles : cotty, poitrine et jarret demi sel cuits, lentilles Vertes Chili con carné : émincé de bœuf, haricots rouges, poivrons, tomate, mais, riz Pot au feu : poitrine et jarret de bœuf, pommes vapeur carottes, navet, poireaux Jambalaya : poulet, chorizo, crevettes, tomates, poivrons, épices, riz	12,00	11,20	10,80	

La gamme BRASSERIE

Des recettes traditionnelles issues de nos brasseries

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

Le Porc — Viande fraîche origine France	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Joue de porc : confite / en civet / aux olives Civet de cochon fermier	11,00	10,60	9,80	
La Volaille — Volaille fermière fraiche et Française				
Blanquette de Sot-l'y laisse de Dinde Cuisse de canard aux olives Poulet fermier : aux écrevisses / à la crème / aux trompette des morts	10,80	10,50	10,00	
Tajine de poulet : citron confit et olives / pruneaux et amandes / tomate-miel Lapin : à la moutarde / basquaise / chasseur Supême de pintade au cidre	12,00	11,40	10,80	
Le Bœuf et le Veau — bœuf Charolais et veau Français				
Tête de veau sauce Gribiche Langue de Boeuf sauce aux capres Sauté de veau : au Romarin / Marengo / Provençal Blanquette de veau	9,80	9,50	8,80	+ de 80 personnes nous consulter
Mijoté de Joue de Bœuf : Bourguignon / carbonade / aux carottes / Provençal / Goulash Andouillette à la fraise de Veau sauce Moutarde	12,00	11,40	10,80	
L' Agneau — Viande fraîche origine France ou UE ou NZ				
Navarin d'agneau Tajine d'agneau : aux fruits secs / au curry et tomates / artichaud-courgette Gigot d'agneau à la crème d'ail	12,90	12,20	11,50	
Poisson et fruits de mer — produits frais				
Quenelle de Brochet sauce Nantua Timbale de truite rose , sauce Homardine	9,50	9,00	8,20	
Pavé de saumon sur fondue de poireaux Gratin de fruits de mer Calamars farcis (riz et légumes) sauce tomate Filet de Flétan Normande	11,00	10,60	9,80	

Les Plats Complets de La gamme BRASSERIE

Des recettes de plats complets issues de nos brasseries
Elaborés uniquement a partir de produits frais et locaux

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

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Choucroute garnie : (en saison, du 30/09 au 30/03) choux cuit au Riesling, pomme de terre, poitrine fumée, saucisson à l'ail, knack, échine	12,90	12,20	11,50	
Couscous : poulet, merguez, aubergine, courgette, poivrons, carottes navets, pois chiche, semoule, sauce harissa				
Moussaka : viande haché de bœuf et d'agneau, aubergines, courgette, ail, oignon, herbes, sauce tomate	15,00	14,40	13,50	
Baekeoffe : vainde de porc, bœuf et agneau, pommes de terre, carottes, oignons, poireaux, ail, vin blanc				
Gratin d'agneau à la Champvallon : Côtes d'agneau Pommes de terre, bouillon de volaille, oignons, persil				
Cassoulet Gersois : confit de canard, échine de porc saucisse, tomate, haricots blanc , oignons, ail.				
Tartiflette : pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, crème + 150gr de charcuterie et salade (-2,90 sans charcuterie ni salade)				+ de 80 personnes nous consulter
Couscous Royal : kefté de bœuf, pilon de poulet, merguez carottes, navets, aubergines, courgettes, poireaux, pois chiches, tomates, oignons, semoule, bouillon, sauce harissa	15,50	15,00	13,90	
Pâella Valenciana : cuisinée avec des produits frais - poulet, porc, moules, calamars, crevettes, bulots, poivrons, tomate, oignons, ail, haricots plats, riz, safran				
Choucroute au jarret : (en saison, du 30/09 au 30/03) choux cuit au Riesling, pomme vapeur, knack, poitrine fumée, saucisse fumée demi jarret braisé.				
Aîoli Niçois : cabillaud, crevette, moules, œuf, pomme de terre, carotte, navet, Fenouil, sauce aïoli				
Choucroute de la mer : (en saison, du 30/09 au 30/03) - choux cuit, pomme vapeur, dos de cabillaud, crevette, poisson fumé, moule, sauce beurre blanc.				
Zarzuella de Marisco : (spécialité Catalane) Pavé de lotte, crevettes, moules, calamars, cuisinés dans une sauce tomate accomodé de vin blanc, ail, oignons et safran et accompagné d'un riz .				

La gamme BISTRONOMIE

Des plats issus de la Gastronomie Française

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

Le Porc — Viande fraîche origine France	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Cuissot de Porcelet : aux morilles / au Porto / au poivre vert Carré de Porcelet au jus d'agrumes Filet mignon en croûte sauce foie gras	15,50	15,00	13,90	
La Volaille — Volaille fermière fraiche et Française				
Poulet fermier aux Morilles et à la crème Jambonette de Volaille farcie aux légumes, jus corsé Rable de lapin en ballotine au saveurs du sud et sur jus au Romarin Confit de cuisse de Canard et son jus aux pruneaux	14,50	14,00	13,20	
Suprême de Pintade au Vin Jaune et Chanterelles Cailles farcies foie gras et raisins sec Magret de Canard au Griotte et son jus au Cacao	15,50	15,00	13,90	
Le Bœuf et le Veau — bœuf Charolais et veau Français				
Tajine de veau aux abricots sec et amandes Carré de veau sauce Forestière	14,50	14,00	13,20	
Ris de veau aux Morilles à la crème Filet de veau enrobé de sa mirepoix de légumes de saison en croûte de feuilletages, sauce au Porto Filet de Boeuf Wellington	16,50	15,90	14,50	+ de 80 personnes nous consulter
L' Agneau — Viande fraîche origine France ou UE ou NZ				
Epaule d'agneau confite Jus au Banyuls Baron d'agneau farci épinard et raisins sec , jus aux d'agneau au Romarin	15,00	14,40	13,50	
Poisson et fruits de mer — produits frais				
Filet de sandre , sauce vigneronne Andouillette du pêcheur sauce moutarde Gratin de St jacques à la fondue de poireaux Filet de Rouget , sauce au curry jaune Cassolette de la mer : poisson, crevette, moule, St Jacques crème de safran Gratin de Ravioles de Roman aux écrevisses	15,00	14,40	13,50	
Coquilles St Jacques en blanquette au senteurs d'anis Navarin printanier de la mer crème au safran Lotte à l'Armoricaine	16,50	15,90	14,50	

Les garnitures

Toute la gamme pour accompagner vos plats

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

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Semoule	1,80	1,70	1,30	
Riz pilaf				
Pommes vapeurs persillées				
Tagliatelles ou Spaghetti, ou Torsades				
Gratin de courgette à la tomate	2,60	2,10	1,70	+ de 80 personnes nous consulter
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				
Pommes sautées à la Lyonnaise				
Haricots vets au jus				
Fageots de haricots verts				
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				
Gratin dauphinois	3,00	2,50	2,30	
Pommes Sarladaises				
Fond d'artichaud forestier				
Caponata Grecque				
Tajine de légumes d'été (en saison)				
Champignons à la crème				
Poêlé de champignons forestier				
Morilles à la crème	9,00	8,20	7,50	

La gamme VÉGÉTARIEN

Des recettes végétariènnes afin de satisfaire tous le monde

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

	10/20 pers	21/49 pers	50/80 pers	
Parmentier de patate douces et lentilles	11,00	10,60	9,80	+ de 80 personnes nous consulter
Chili sin carné				
Paella aux légumes				
Tajine de légumes et semoule				
Lasagnes végétarienes				
Legumes d'été farcis au riz et légumes (en saison)				
Risotto asperges et				
Curry de lentilles corail au lait de coco				
Fallafels en sauce tomate				

Conditions générales de vente :

1/ la liste de recettes proposées, peut être modifiée a votre convenance selon vos envies.

2/ les prix indiqués sont TTC au barème du nombre de parts commandées

3/ nous souhaitons recevoir vos commandes le lundi avant 18h pour une prestation le vendredi, samedi de la semaine en cours. Ceci en dessous de 20pers. En dessus , prévoir un minimum de 15 jours)

4/ La marchandise sera à récupérer au laboratoire ou livrée, **avec forfait si hors secteur,** en liaison chaude ou froide selon votre demande.

5/ la facture sera établie pour le jour de la prestation.

6/ le règlement de la facture devra être effectué lors de la livraison ou de l'enlèvement.

SAS les fous du cochon : capital de 3000€ Rcs de Vienne : 820 811 271