Les Plats Cuisinés

	La part	
Dinde fermière aux Marrons, jus aromatisé au pain d'épices	**10,50 €**	
Dinde rôtie au four, jus de volaille aromatisé à la canelle,muscade, poivre		
Jambon de Noêl braisé à la Bière et au Miel, sauce aigre douce	**10,50 €**	
Jambon mariné à la bière et au miel, cuit au bouillon, puis braisé au four		
Civet de Sanglier aux Châtaignes	**13,00 €**	
Epaule et cuissot de sanglier marinés au vin rouge et aromates, cuisson lente en civet et ajout de marrons cuits en fin de cuisson		
Poularde aux queues de Langoustines	**14,50 €**	
Poularde pochée dans un bouillon aromatique puis cuisinée dans sa sauce aux queues de langoustines et crème.		
Magret de Canard aux Cerises, jus parfumé au Cacao	**14,50 €**	
Demi magret rôti accomodé de jus aux cerises amareti et parfumé au cacao amère		
Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo, crème au Safran	**13,00 €**	
Cabillaud cuit vapeur surmonté d'un crumble de chorizo et chapelure, sauce fumet de poisson , crème et safran		
Pavé de Lotte aux Pleurottes sauce au Cidre	**15,00 €**	
Queue de lotte et pleurottes cuisinées dans une sauce à base de Cidre et de crème		
Navarin de la mer crème légère au Chablis	**16,00 €**	
Filet de rougets, crevettes, moules demi coquille, St Jacques et petits légumes poêlés accommodé d'une sauce a base d'échalottes, réduction de Chablis et crème.		

Tous les plats proposés sont « cuisinés maison » à partir de matières premières fraîches issues principalement de la filière locale . (hors produits de la mer) .

les fous du cochon SAS au capital de 3000 RCS de Vienne 820 811 272

Le Traiteur

by Les fous du cochon

Tarif NOEL & JOUR DE L'AN

Bon de commande 2025

Uniquement sur commande par Courriel sur :

traiteurlfdc@gmail.com

ou directement au magasin :

105 rue du 8 Mai 1945, 38540 VALENCIN

Renseignement au 07 77 94 69 52

Dates limites de commandes & heures d'enlèvement :

Noël	Réveillon du Jour de l' An
Commandes avant le	Commandes avant le
20/12 – 18H	**27/12 – 18H**
ENLÈVEMENT UNIQUEMENT LES	ENLÈVEMENT UNIQUEMENT LE
24/12 : 9h-17h	31/12 : 9h–17h00
25/12 : 9h-11h30	01/01 : fermé

Nom , Prénom:

N° de téléphone :	*Date d'enlèvement :*

Les Bouchées Apéritives

La pièce | votre Cde

Bouchées BASIQUES — 1,60€ la pièce

Salade de papaye verte façon Thaï en verrine	
Wraps poulet au curry, fromage blanc , salade, carotte, chou	
Muffin, poire, magret fumé, figues	
Nems cocktail aux légumes (2 pièces)	
Feuilleté apéritif assortis 3 pièces (jambon / fromage) (tomate/olive) (saucisse/moutarde)	

Bouchées PRESTIGES froides — 2,10€ la pièce

Blinis, tiramisu de tarama et œuf de Truite	
Club sandwich Nordique truite fumée, roquette, chèvre frais	
Sandwich beurre et jambon cru, au pain Moricette	
Dome de saumon fumé et purée d'avocat sur pain de mie	
Toast de Foie gras et chutney de figues sur pain d'épices	
Rouleau de Printemps au saumon Gravelax	
Magret de canard fumé sur sa mousse de fèves en verrine	
St jacques poêlée tartare de mangue aux agrumes en verrine	
Purée de butternut, brisures de marrons, crème fouettée en verrine	
Mousse de chèvre au miel, figues et pain d'épices en verrine	

Bouchées PRESTIGES Chaudes — 2,10€ la pièce

Queue de crevette papillon et sa sauce au tamarin	
Bao vapeur poulet et crevettes sauce Siracha	
Burger au confit de porc et d'oignons, Camenbert, sauce barbecue	
Brochette Satay de poulet sauce cacahuete	
Nems cocktail au crabe et aux légumes	
Noix de St jacques au curry Paneng	
Moule demi-coquille ,beurre au basilic, échalotte, citronelle	
Risotto d'Orge aux cèpes et écrevisses	

Les Entrées Froides

Les entrées froides sont présentées sur plat et décorées

		La part	votre Cde
Terrine « maison » de Sandre aux écrevisses, mousseline à la ciboulète	La part de 100gr	**10,00 €**	
Saumon Fumé Norvégien "au bois de hêtre" Accompagné de son blinis, crème fouetté et beurre demi-sel.	La part de 100gr	**11,00 €**	
***Foie gras de canard mi-cuit Maison à la Poire Williams**, et son Chutney de Figues*	La part de 80gr	**13,00 €**	

Les Entrées Chaudes

	La part	
Gratin de fruits de mer Béchamel à la bisque de homard, crevettes, moules, St jacques, merlu, quenelles	**10,00 €**	
Risotto crémeux, aux cèpes, asperges vertes, queues d'écrevisses et parmesan	**14,00 €**	
Gratin de St Jacques et crevettes à la fondue de poireaux Normande	**15,00 €**	
Fricassée de grenouilles et d'escargots Cuisses de grenouilles, escargots, champignons, persil, ail, beurre	**15,00 €**	

Les Garnitures

	La part	
Gratin Dauphinois	**3,50 €**	
Fond d'artichaut Forestier	**3,50 €**	
Poêlée de Noël champignons, marrons, butternut, fèves, chou Romanesco	**3,50 €**	
Gratin de cardons à la Lyonnaise	**4,00 €**	
Morilles à la crème	**9,00 €**	

Retrouvez au dos de la carte, la liste des plats cuisinés que nous vous proposons