

# Le Traiteur



by **Les Fous du Cochon**, la Charcuterie de Campagne Made in Valencin

## Tarif Particuliers 2026

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

### Le plateau de charcuteries Maison :

200gr par personne

Un assortiment de 6 Charcuteries Maison minimum sèche et cuite, présenté sobrement avec quelques cornichons sur un plateau . Idéal pour un petit encas entre amis.

La part

Pour un apéritif nous vous conseillons de prendre deux parts pour trois personnes et surtout de nous le préciser afin d'adapter la découpe à la formule.

**6,00 €**

### Le Plateau de fromage sec de notre région :

80gr / personne

La part

Comté, St Marcellin, St Nectaire ou tomme de Savoie, Bleu du Vercors, Rigotte de Condrieu, seront les piliers de ce beau plateau de fromages régionaux. A ceux-ci nous rajouterons un ou deux autres spécialités issus de nos producteurs locaux.

**5,50 €**

### Les plateaux d'assortiment de viandes froides et leurs condiments

Nous vous proposons trois formules de viande cuite, froide présentée sur plat et accomodées de moutarde, cornichons et pickels.

La part

**Rôti de porc uniquement :**

200gr cuit par personne

**4,00 €**

**Rôti de porc, cuisse de poulet :**

250gr cuit par personne

**4,00 €**

**Rôti de porc, cuisse de poulet, rosbief :**

250gr cuit par personne

**6,50 €**

### Les Salades composées et Crudités :

Composez votre assortiment de salades composées et/ou de crudités dans la liste suivante ( minimum 5 parts de chaques) et nous vous les présenterons joliment en saladier en verre ou jetable , selon votre besoin.

#### Les salades composées :

200gr par personne

La part

Taboulé à la volaille, perles d'orge 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, Antipasti de légumes d'été, Poivrons grillés à l'huile. Tomates mozzarella.

**3,00 €**

#### Les crudités :

150gr par personne

La part

Carottes râpés, Céleri rémoulade, Macédoine de légumes Coleslaw, Tzatziki de concombre, Courgettes à la Thai, Tomates au basilic, Betteraves aux dès de Comté, Champignons à le Grecque.

**2,20 €**

### Plaque de quiche, pizza, tarte à l'oignon découpé :

la plaque

Environ 70 minis portions apéritif ou 30 parts individuelles par plaque

**42,00 €**

### Vous pouvez consulter nos autres propositions tel que :

Apéritifs en formules et à la pièce, buffets froids sous forme de planche à partager, entrées froides et chaudes, plats cuisinés à la part, rôtisserie , desserts et la carte complète des plats Thai cuisinés par tata Wan

sur notre site internet :

[traiteurdw.fr](http://traiteurdw.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 : voir détail sur site [traiteurdw](http://traiteurdw.fr)

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