



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

Porcs élevés en plein air - Économie de proximité - Agriculture durable.

PROPOSITION TRAITEUR 2023

Éleveur de cochons en plein air, nous vous garantissons une viande de qualité. Nous proposons uniquement des produits venant de notre exploitation ou de notre boutique de producteurs Matt & Lili à la ferme. Pour toujours mieux vous satisfaire et mieux valoriser nos produits nous avons engagé un cuisinier, pâtissier pour élaborer vos mets. Ensemble nous espérons vous faire découvrir ou redécouvrir les produits de notre ferme et de notre terroir.

Mathieu, Alisson et Mickaël.

Apéro-Cocktail : minimum de 10 personnes (à la bouchée)

- Brochette fraîcheur (tomates, mozza)	1.75€/pers
- Taboulé maison (30gr)	1.90€/pers
- Gaspacho maison (30gr)	1.90€/pers
- Salade piémontaise (30gr)	1.90€/pers
- Cake chorizo (30gr)	0.90€/pers
- Cake olives (30gr)	0.90€/pers
- Plateau de charcuteries (Caillettes, pâtés, saucissons, jambons secs et confiture d'échalote)	2.00€/pers
- Pizza jambon mozzarella et olive (30gr)	0.90€/pers
- Quiche aux lardons (30gr)	0.90€/pers
- Saucisses feuilletées maison (20gr)	0.90€/pers
- Gougères au fromage (20gr)	0.90€/pers
- Mini tartelette rilette et radis (30gr)	1.50€/pers
- Mini bruschetta à la caillette (30gr)	1.50€/pers
- Crolesquis de chèvre, miel, abricot, noix (20gr)	1.75€/pers
- Roulé jambon ricotta et herbe fraîche (30gr)	1.75€/pers

Suggestion du chef pour l'apéro / cocktail :

Assortiment traditionnel : 14.70 €/pers

Minimum 10 pers

- Plateau de charcuteries X 2
- Quiche X 2
- Taboulé X 2
- Cake X2
- Saucisses feuilletées X2
- Mini bruschetta

Assortiment fraîcheur : 16.10€/pers

Minimum 10 pers

- Brochette fraîcheur X2
- Roulé jambon ricotta X2
- Gaspacho
- Crolesquis X2
- Pizza X2
- Taboulé



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

Porcs élevés en plein air - Économie de proximité - Agriculture durable.

Buffet dinatoire : minimum de 10 personnes

- Plateau de charcuteries (Caillettes, pâtés, saucissons, jambons sec et confiture d'échalote)	4.00€/pers
- Rôti froid /mayonnaise	4.00€/pers
- Taboulé maison	3.50€/pers
- Salade piémontaise	3.50€/pers
- Melon, jambon sec.	4.50€/pers
- Gaspacho de saison	3.80€/pers
- Cake olive ou chorizo	2.50€/pers
- Salade de lentilles, saucisses et croûtons	4.00€/pers
- Salade drômoise : salade, picodon, caillettes et ravioles	4.00€/pers
- Salade de tomate variété ancienne avec des oignons rouges et fêta.	4.00€/pers
- Salade César : salade verte, filet de poulet grillé, copeaux d'abondance, croûtons et sauce César (jus de citron, ail et anchois)	4.00€/pers
- Salade de chèvre chaud, tapenade et jambon sec.	4.00€/pers
- Assortiment de fromages secs (vache/chèvre/brebis)	4.00€/pers
- Crumble (fruit de saison)	3.00€/pers
- Panacotta vanille et fruit de saison	3.00€/pers
- Tiramisu café	3.00€/pers
- Crémeux chocolat, poire poché, crumble	3.00€/pers

Suggestion du chef pour un buffet dinatoire :

Assortiment buffet trad : 22.50 €/pers

Minimum 10 pers

- Plateau de charcuteries
- Salade Drômoise
- Taboulé maison
- Rôti/mayonnaise
- Assortiment de Fromages secs
- Tiramisu café

Assortiment fraîcheur : 22.30 €/pers

Minimum 10 pers

- Melon/ jambon sec
- Gaspacho
- Salade de lentilles
- Assortiment fromages
- Crémeux chocolat, poire poché, crumble
- Panacotta vanille et fruit de saison



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

Porcs élevés en plein air - Économie de proximité - Agriculture durable.

Pig party :

Pour notre spécialité un **minimum de 20 personnes** est demandé.

- Epaule de porc* élevé en plein air à la ferme, cuit pendant 4 heures au four à bois sur lit de pommes de terre, carottes, aromates et sauce aux oignons. (Voir Photo)

- De 20 à 40 pers = **13.00 €/pers**

- Jambon de porc*, élevé en plein air à la ferme, cuit pendant 6 heures au four à bois sur lit de pommes de terre, carottes, aromates et sauce aux oignons. (Voir Photo)

- De 40 à 75 personnes

12.00€/pers

- De 75 à 120 personnes

11.00€/pers

- De 120 à 200 personnes

10.00€/pers

- Jambon braisé* (base jambon cuit, braisé avec du thym, du romarin, miel et saindoux) élevé en plein air à la ferme, avec des pommes de terre sauté.

- De 30 à 60 personnes

13.00€/pers

***Service :** livré et découpé par nos soins devant vos invités et présenté sous forme de buffet, notre prestation ne comprend pas le service à table

Découpe et livraison : forfait 80.00€ offert à partir de 120 pers

Entrée traiteur : minimum de 10 personnes

- Plateau de charcuteries

4.00€/pers

(caillettes, pâtés, saucissons, jambons sec et confiture d'échalote)

- Taboulé maison

3.50€/pers

- Salade piémontaise

3.50€/pers

- Melon, jambon sec.

4.50€/pers

- Gaspacho de saison

3.80€/pers

- Salade de lentilles, saucisses et croûtons

4.00€/pers

- Salade drômoise : salade, picodon, caillettes et ravioles

4.00€/pers

- Salade de tomate variété ancienne avec des oignons rouges et fêta.

4.00€/pers

- Salade César : salade verte, filet de poulet grillé, copeaux d'abondance, croûtons et sauce César (jus de citron, ail et anchois)

4.00€/pers

- Salade de chèvre chaud, tapenade et jambon sec.

4.00€/pers



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

Porcs élevés en plein air - Économie de proximité - Agriculture durable.

Plat traiteur : minimum de 10 personnes choix unique

- Rôti de porc aux épices **9.90€/pers**
- Filet mignon sauce forestière **12.00€/pers**
- Caillette chaude sauce au vin **10.00€/pers**
- Sauté de porc à la provençale **9.00€/pers**
- Sauté de porc à la moutarde **9.00€/pers**
- Sauté de porc à la crème **9.00€/pers**
- Sauté de porc au caramel **9.00€/pers**
- Saucisse lentilles **11.50€/pers**

Garniture : minimum de 10 personnes

- Riz pilaf **3.50€/pers**
- Pommes de terre sautées au saindoux **3.00€/pers**
- Pommes de terre farcies crème ciboulette **3.50€/pers**
- Gratin de ravioles aux courgettes **4.00€/pers**
- Potimarron rôti miel et châtaignes **3.00€/pers**
- Ratatouille **3.50€/pers**
- Gratin dauphinois **3.50€/pers**
- Gratin de chou-fleur au parmesan **3.50€/pers**
- Tian de légumes **3.50€/pers**

Fromages :

- Assortiments de fromages secs **4.00€/pers**

Desserts :

➤ Nos entremets : minimum de 10 personnes par dessert

- Poirier (mousse vanille et poire poché) **3.70€/pers**
- Royal chocolat (mousse chocolat et croustillant feuillantine) **3.70€/pers**
- Fraisier (printemps - été) **4.20€/pers**
- Framboisier (printemps - été) **4.20€/pers**
- Péché mignon (Mousse pêche, biscuit vanille) **3.70€/pers**

➤ Nos tartes : minimum 10 personnes par dessert

- Tarte poires amandine (poire crème d'amande) **3.50€/pers**
- Tarte fruits de saison (fond frangipane / 1 fruit de saison au choix) **3.30€/pers**
- Tarte tatin **3.00€/pers**



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

Porcs élevés en plein air - Économie de proximité - Agriculture durable.

➤ Nos verrines : minimum 10 personnes par dessert

- Crumble (fruit de saison) 3.00€/pers
- Panacotta vanille et fruit de saison 3.00€/pers
- Tiramisu café 3.00€/pers
- Crémeux chocolat, poire poché, crumble 3.00€/pers

Suggestion du chef : association parfaite :

Menu drômois : 24.90€/pers

Minimum 10 pers

- Salade drômoise
- Rôti de porc aux épices
- Gratin de ravioles aux courgettes
- Plateau de fromages
- Verrine crémeux chocolat, poire

Menu braisé : 24.00€/pers

Minimum 30 pers

- Salade de chèvre chaud
- jambon braisé avec sauce au miel
- pommes de terre sautées
- Plateau de fromages
- tarte tatin

Menu terroir spécial groupe : à partir de 21.30 €/pers

Minimum 20pers /épaule, 40 pers/jambon

- Plateau de charcuteries
- épaule ou Jambon cuit au feu de bois
- Plateau de fromages
- Tarte fruit de saison

Options :

- Kits couverts et assiettes écologiques : 2.00€/pers
(Assiette, fourchette, couteau et serviette) 1/pers
- Pains 1/3 de baguette par personne 0.40€/pers

Un acompte de 30 % demandé pour la réservation. Le solde sera versé une semaine avant l'événement

Cordialement et espérant avoir répondu à vos attentes, nous restons à votre disposition pour tout complément ou modification à cette proposition.

Je vous rappelle notre **mail** : contact@mattelili.fr ou **tel** :06.24.72.81.59

Mathieu et Alisson CHAMBRON