



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

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

PROPOSITION TRAITEUR 2024

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. Nous espérons vous faire découvrir ou redécouvrir les produits de notre ferme et de notre terroir.

Alisson, Mathieu, Benoit et Alycia.

Apéro-Cocktail : minimum de 10 personnes

- | | |
|---|-------------------|
| - Gaspacho maison en vérine (l'un) | 2.00€/pers |
| - Plateau de charcuteries
(Caillettes, pâtés, saucissons, jambons secs et chorizo) | 5.00€/pers |
| - Plaque de Pizza coupé en lunch env 80 (Boulangerie Le Chant du Pain) | 40.00€/u |
| - Plaque de Quiche coupé en lunch env 80 (Boulangerie Le Chant du Pain) | 48.00€/u |
| - Assortiment de fromages secs (vache/chèvre/brebis) | 4.50€/pers |

Buffet dinatoire : minimum de 10 personnes

- | | |
|--|-------------------|
| - Plateau de charcuteries
(Caillettes, pâtés, saucissons, jambons sec et chorizo) | 5.00€/pers |
| - Plateau de Rôti froid (cornichon) | 4.00€/pers |
| - Plateau de jambon braisé (cornichon) | 6.00€/pers |
| - Melon, jambon sec. (Juin à septembre) | 4.50€/pers |
| - Gaspacho Maison | 4.00€/pers |
| - Salade drômoise : salade, Bleu du Vercors, caillettes et ravioles | 4.00€/pers |
| - Salade de tomate variété ancienne, oignons rouges et fêta. (Mars à Octobre) | 4.00€/pers |
| - Assortiment de fromages secs (vache/chèvre/brebis) | 4.50€/pers |
| - Tarte (fruit de saison) | 3.50€/pers |



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.

- De 20 à 40 pers = **13.50 €/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.

- De 40 à 75 personnes **12.50€/pers**
- De 75 à 120 personnes **11.50€/pers**
- De 120 à 200 personnes **10.50€/pers**

***Découpe et livraison : forfait 80.00€** offert à partir de 120 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, prévoir des grand plats type gratin ou cocotte.

Entrée traiteur : minimum de 10 personnes

- Plateau de charcuteries **5.00€/pers**
(Caillettes, pâtés, saucissons, jambons sec et chorizo)
- Melon, jambon sec. (Juin à septembre) **4.50€/pers**
- Gaspacho de saison **4.00€/pers**
- Salade drômoise : salade, picodon, caillettes et ravioles **4.00€/pers**
- Salade de tomate variété ancienne, oignons rouges et fêta. (Mars à Octobre) **4.00€/pers**

Plat traiteur : minimum de 10 personnes choix unique

- Rôti de porc avec sauce épicée **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**
- Sauté de porc au forestier **9.00€/pers**

Garniture : minimum de 10 personnes



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

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

- Pommes de terre sautées au saindoux **3.00€/pers**
- Gratin de ravioles aux courgettes **4.00€/pers**
- Ratatouille **3.50€/pers**
- Gratin dauphinois **3.50€/pers**

Fromages :

- Assortiments de fromages secs (vache/chèvre/brebis) **4.50€/pers**

Desserts :

- Nos entremets : minimum de 10 personnes par dessert (Boulangerie Le Chant du Pain)

- Poirier (mousse vanille et poire poché) **5.40€/pers**
- Royal chocolat (mousse chocolat et croustillant feuillantine) **5.40€/pers**
- Fraisier (printemps - été) **5.40€/pers**
- Framboisier (printemps - été) **5.40€/pers**

- Nos tartes : minimum 10 personnes par dessert

- Tarte fruits de saison (fond frangipane / 1 fruit de saison au choix) **3.50€/pers**

Suggestion du chef : association parfaite :

Buffet Froid : 21.00 €/pers

Minimum 10 pers

- Salade drômoise
- Plateau de charcuterie
- Rôti de porc sauce mayonnaise
- Plateau de fromages
- Tarte fruit de saison

Buffet Chaud : 25.50€/pers

Minimum 10 pers

- Salade drômoise ou salade de tomates
- Caillette chaude sauce au miel
- Gratin dauphinois
- Plateau de fromages
- Tarte de fruit de saison

Le Menu Cuissot : à partir de 23.50€/pers

Minimum 20pers

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

Options :



Charcuterie artisanale - Vente à la ferme

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

- 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**

- Location de mange debout (5 dispo) **5.00€/u**
- Location de table avec et banc (5 dispo) **12.00€/u**
(180x74x75 - 8 personnes)

- Fût de bière Markus « Blonde » **150.00€/u**
- Fût de bière « classique » **120.00€/u**
(Tireuse à bière fournis avec chèque de caution 500€,
Gobelet non fournis)

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.

SIGNATURE « bon pour accord »

Je vous rappelle notre **mail** : mat.chambron@wanadoo.fr ou **tel** :06.24.72.81.59

Alisson et Mathieu CHAMBRON