

CUL DE
le
COCHON

depuis

1930

contact@culdecochon.com



Cul de Cochon a sélectionné pour vous
de nombreux produits du terroir
qui sauront à coup sûr vous régaler.

Vous ne les connaissez pas tous ?

Nous les avons tous répertoriés dans ce
petit catalogue.

Vous souhaitez prévoir un apéro, une soirée
ou un dîner avec de bons produits 100% français ?

N'importe où, n'importe quand, passez votre
commande en boutique ou par téléphone
de 10h à 20h 7j/7.

*Plongez maintenant dans la
boutique...*

Catalogue Hiver 2017

Charcuteries

SAUCISSONS ET SALAISONS

Prix aux 100g

Boeuf séché au poivre vert d'Emmanuel Chavassieux	7,50€
Filet mignon séché à l'origan d'Emmanuel Chavassieux	6,45€
Fine calabraise graines de fenouil d'Emmanuel Chavassieux	4,50€
Pasterma de Roger d'Emmanuel Chavassieux	7,50€
Coppa d'Aubrac de la Maison Conquet	3,50€
Jésus de la Maison Conquet	4,39€
Rosette de la Maison Conquet	4,15€
Rosette de chorizo de la Maison Conquet	4,25€
Saucisse de coche fumée de la Maison Conquet	3,15€
Andouille béarnaise de la Maison Dubernet	4,75€
Hure de la Maison Dubernet	2,45€
Jambon à l'os à la truffe de la maison Dubernet	8,99€
Jambon à l'os désossé sans nitrite de la Maison Dubernet	2,49€
Jambon à l'os sur l'os sans nitrite de la Maison Dubernet	2,99€
Jambon sec des Landes de la Maison Dubernet	4,49€
Saucisson à l'ail de la Maison Dubernet	2,90€
Saucisson sec maison de la Maison Dubernet	3,25€
Saucisson de Lyon à la truffe de la Maison Dubernet	5,90€
Saucisson de Lyon de la Maison Dubernet	3,50€
Jambon sec 18 mois Cul noir Limousin L'Ecusson Noir	12,50€
Jambon sec 18 mois Cul noir Limousin entier L'Ecusson Noir	85€/Kg
Saucisson sec Cul noir L'Ecusson Noir	14,90€ pièce
Ventrèche Cul noir L'Ecusson Noir	3,60€
Jambon sec porc Noir de Bigorre	14,50€
Jambon sec porc Noir de Bigorre entier (7-8kg)	105€/Kg
Boudin blanc à la truffe et noisette	3,49€
Boudin blanc au jus truffe et champignon noir	2,19€

TERRINES ET RILLETTES

	Prix aux 100g
6 pâtés au foie gras	24,50€ pièce
6 pâtés de gibier	25,50€ pièce
Rillettes de canard au magret fumé	2,29€
Rillettes pur porc fermier de Rodolphe Paquin	2,99€
Pâté en croûte Pantin de Rodolphe Paquin	4,90€
Terrine de campagne de Rodolphe Paquin	3,70€
Terrine de la semaine de Rodolphe Paquin	3,70€
Terrine de la semaine de gibier de Rodolphe Paquin	4,30€

A CUIRE

Véritables knacks d'Alsace de Charles Keller	1,90€
Boudin noir à l'ancienne aux oignons	1,99€
Chipolatas de la Maison Conquet	1,99€
Saucisse fraîche de la Maison Conquet	2,25€
Demi jambonneau cuit de la Maison Dubernet	2,25€
Andouillettes AAAAA de Gilbert Lemelle	3,20€
Saucisses de Montbéliard	1,89€
Rillons	2,25€
Saucisses de Morteau	2,49€
Pieds de cochon panés	1,75€
Choucroute cuite au champagne d'André Laurent	0,75€

Foie gras et canard

Cuisse de canard confite sous vide de la Maison Dubernet	6,90€
Magret séché, fumé et tranché de la Maison Dubernet	7,90€
Confit de canard 2 cuisses boîte du Manoir Alexandre	13,50€
Confit de canard 4 cuisses boîte du Manoir Alexandre	20,60€
Mitonné de canard confit, sauce aux cèpes	9,90€
Saucisse sèche de canard du Manoir Alexandre	4,55€/100g
Caille fourrée au foie gras boîte du Manoir Alexandre	17,40€
Cou d'oie farci au foie gras boîte du Manoir Alexandre	17,40€
Figues farcies au foie gras de la Maison Maréchal	14,90€
Foie gras mi-cuit bocal 350g du Manoir Alexandre	74€
Foie gras mi-cuit bocal 200g du Manoir Alexandre	39€
Foie gras mi-cuit bocal 125g du Manoir Alexandre	29,50€
Foie gras mi-cuit pain entier	13,50€/100g
Foie gras mi-cuit terrine tranché	14,50€/100g
Foie gras entier bocal 350g de la Maison Dubernet	74€
Foie gras entier bocal 200g de la Maison Dubernet	39€
Foie gras entier bocal 125g de la Maison Dubernet	29,50€
Foie gras entier boîte 200g de la maison Dubernet	42,50€
Foie gras cru entier éveiné	8,90€/100g
Magret de canard entier	3,20/100g

Desserts artisanaux

Yaourt Maritza nature	1,50€
Compote fraise-pomme	2€
Compote rhubarbe-pomme	2€
Mousse au chocolat	2,50€

Les fromages

BREBIS

	Prix au kilo
Saveur du Maquis (Corse)	33,50€
Tomette Pitxun (Pyrénées-Atlantiques)	43,50€

CHEVRE

Banon fermier AOP de Sabine Ferrari (Alpes-de-Haute-Provence)	8,50€ pièce
Boucanier fumé au hêtre (Alpes-de-Haute-Provence)	5€ pièce
Bleu de chèvre du Velay (Yvelines)	40,50€
Cabécou du Fel (Aveyron)	7,50€ pièce
Cabri Ariégeois (Ariège)	19,50€ pièce
Chabichou du Poitou AOP (Charente)	6,50€ pièce
Crottin de Chavignol AOP fermier (Cher)	2,50€ pièce
Crottin de chèvre frais (Cher)	2,50€ pièce
Petit fiancé des Pyrénées (Ariège)	8,50€ pièce
Selles-sur-Cher AOP (Loir-et-Cher)	7,50€ pièce
Tomme affinée au muscadet (Pays-de-la-Loire)	41,50€

VACHE

Beaufort (Savoie)	37,50€
Beurre croquant demi-sel (Manche)	19€
Brie de Meaux sur la paille AOP (Seine-et-Marne)	24,50€
Camembert AOP (Manche)	5,50€ pièce
Cantal AOP Haut herbage (Cantal)	22,70€
Comté AOP Réserve 16-22 mois Marcel Petite (Jura)	27,50€
Moelleux du Revard (Savoie)	32,50€
Mimolette 24 mois (Nord-Pas-de-Calais)	32,90€
Mont d'Or Marcel Petite (Doubs)	9,90€

Morbier « Vieux sire » AOP (Jura)	22,50€
Munster fermier AOP (Haut-Rhin)	17,90€
Raclette (Savoie)	19,90€
Raclette fumée (Savoie)	29,90€
Reblochon fermier AOP (Savoie)	29,90€
Sablé de Wissant (Pas-de-Calais)	16,90€ pièce
Salers Tradition AOP (Cantal)	45€
Saint-Marcellin (Isère)	3,30€ pièce
Saint-Nectaire AOP fermier (Cantal)	27,50€
Tomme de Savoie fermière (Savoie)	26,90€
Tomme du Berry à la truffe (Cher)	37€

Les produits d'épicerie

EPICERIE SUCREE

Confiture corse de cerise Anatra (220g)	7,80€
Confiture corse de citron bio Anatra (220g)	7,80€
Confiture corse de figue noire Anatra (220g)	7,80€
Confiture corse de fraises et jasmin Anatra (220g)	7,80€
Confiture corse de framboise mecker Anatra (220g)	7,80€
Confiture corse de poire et safran corse Anatra (220g)	9,20€
Miel d'acacia d'Auvergne (250g)	6€
Miel d'acacia d'Auvergne (500g)	12€
Miel toutes fleurs d'Auvergne (250g)	6€

EPICERIE SALEE

Prix à la pièce

Cèpes séchés	12€/100g
Chou farci de la maison Conquet	7,90€
Ketch'up bio d'Ariège (230ml)	4,50€
Moutarde à l'ancienne du domaine des Terres Rouges (200g)	5,90€
Moutarde douce du domaine des Terres Rouges (200g)	5,90€
Moutarde mi-forte du domaine des Terres Rouges (200g)	5,90€
Moutarde au piment d'Espelette du domaine des Terres Rouges (200g)	5,90€
Graisse d'oie de la Maison Dubernet	5,95€
Boudin châtaignes à tartiner Cul noir Limousin L'Ecusson Noir	8,50€
Saucisses confites (4 pièces) Cul noir Limousin L'Ecusson Noir	13,90€
Cornichons de France au vinaigre de vin Lachaud	3,40€
Cornichons de France aigre-doux Lachaud	3,50€
Truffe entière du Périgord Lachaud	24,90€
Confit d'olives de Tonton Pitou Les Niçois (80g)	5,60€
Olivade verte de Tata Annie Les Niçois (80g)	5,60€
Pistou basilic de Tonton Jacquou Les Niçois (80g)	5,60€
Cassoulet du Manoir Alexandre (800g)	14,50€
Haricots lingots du Manoir Alexandre (380g)	4,70€
Lentilles cuisinées aux lardons du Manoir Alexandre	5,90€
Butternut beurre demi-sel orange Monsieur Appert (435ml)	7,50€
Chutney poire oignon safran Monsieur Appert (130ml)	8,90€
Oignons rosés de Roscoff fumés Monsieur Appert (260ml)	8,90€
Pickles Monsieur Appert (435ml)	13,90€
Poivrons marinés Monsieur Appert (314ml)	11,90€
Purée de betterave sésame citron Monsieur Appert (165ml)	10,50€
Purée de tomate basilic origan Monsieur Appert (130ml)	7,90€
Ratatouille Monsieur Appert (750ml)	16,90€
Sarrasin à la crème de lait Monsieur Appert (500ml)	10,90€
Tomates confites du Périgord Monsieur Appert (212ml)	11,90€
Chutney de figue 90% de fruits Le Jardin de Lydie	3€
Lentilles AOC du Puy	5€
Marrons d'Ardèche en bocal	11€
Tripous Charles Savy 2 pièces en bocal	5,90€
"	

Les vins et boissons bio

VINS BIO

Saint Nicolas de Bourgueil « D'une vigne à l'autre » 2015 Domaine de la Cabernelle	13,50€
Les Cimels 2015 AOC Costière de Nîmes Chateau d'Or et de Gueules	11€
Messages rouge Chinon 2015 Domaine de Pallus	12€
Côtes du Rhône vieilles vignes 2015 Domaine de la Millière	11€
Riesling Mandelberg 2015 Domaine Stentz-Buecher	11,90€

BOISSONS BIO

Bière Pale Ale de la brasserie Skumenn	3,50€
Jus de pomme Les vergers de la Silve 1L	5€
Eau Celtic plate	1,50€
Eau Celtic pétillante	1,50€
Limonade nature Elixia	2,50€
Jus de pomme de la Maison Méneau	2,50€
Jus de raisin blanc de la Maison Méneau	2,50€
Thé vert citron-thym de la Maison Méneau	2,50€

Nos produits de Noël

Foie gras bœufs	29,50€ à 74€
Foie gras terrine mi-cuit - pain 500g	70€
Foie gras terrine mi-cuit au détail	14,50€/100g
Tomme du Berry à la truffe	3,70€/100g
Figues farcies au foie gras	14,90€
Saucisson de Lyon à la truffe	5,90€/100g
Boudin blanc au jus de truffe et champignons noirs	2,19€/100g
Boudin blanc à la truffe entière et aux noisettes	3,49€/100g
Mont d'Or Marcel Petite	9,90€

OFFRE COFFRET NOËL 14€ par personne

Une envie de raclette ?

Raclette
Raclette fumée
Morbier
Jambon à l'os
Jambon des Landes
Coppa d'Aubrac
Rosette d'Aubrac
Rosette de chorizo

OFFRE SPECIALE RACLETTE 12€ par personne

Une choucroute garnie ?

Choucroute au champagne
Saucisse de Montbéliard
Saucisse de Morteau
Knack d'Alsace
Poitrine fumée
Cochon confit
Jambonneau
Ventrèche de Cul Noir du Limousin

Sandwiches

DOUICHES FROIDS

Faubourg

Jambon à l'os sans nitrite - Moutarde mi-forte - Cornichons
" T'as le faubourg qui fait fric frac, lavedu ! "

5,90€

Deux sœurs

Jambon à l'os sans nitrite - Comté AOP 22 mois
Beurre croquant demi-sel - Cornichons
" Le greluche aux deux soeurs magnétiques... "

6,50€

Culu

Coppa d'Aubrac - Brocciu frais AOP
Tomates confites du Périgord - Pistou provençal
" A chi t'ha culu, tira peta "

7,50€

Ipurdi

Jambon des Landes - Tomme de brebis
Confit d'olives provençal - Tomates confites du Périgord
" Galtza beti ipurdi "

7,50€

DOUICHES CHAUDS avec LA véritable knack d'Alsace !

La base

Ketch'up d'Ariège - Moutarde douce - Cornichons - Oignons frites
" La base c'est la base ! "

5,90€

Moutardier

Choucroute au champagne - Moutarde douce
" Se croire le premier moutardier du Pape "

6,50€

L'Arsch

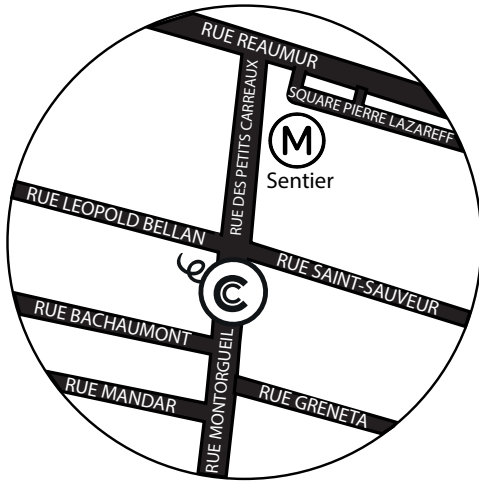
Munster fermier - Moutarde douce - Oignons frites
" Arsch am bode hups an d'litt "

7,50€

Tchu

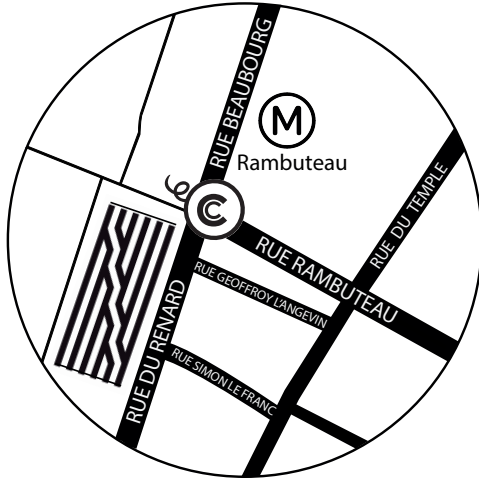
Mimolette 24 mois - Moutarde douce - Cornichons
" Paille é men tchu, ém' tete al est malate "

7,50€



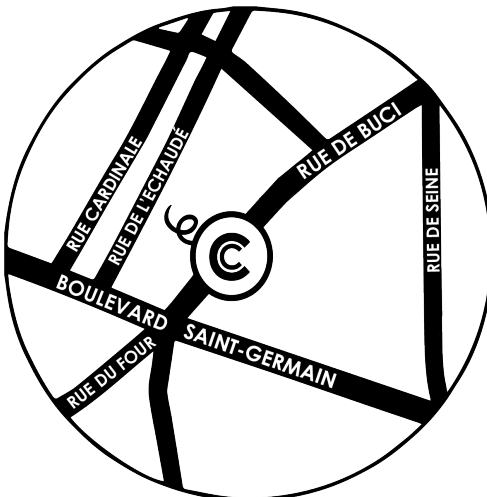
Montorgueil

98 rue Montorgueil
75002
01 42 36 28 99



Rambuteau

37 rue Rambuteau
75004
01 40 27 00 37



Buci

32 rue de Buci
75006
01 43 25 63 41