

# Les pâtés

## Le pâté grand-mère:

Pour aller plus loin dans l'authenticité, nous utilisons une astuce de grand mère pour cette recette de pâté: la mie de pain. Contenant naturellement de l'amidon, elle permet de lier les différents morceaux de viandes de notre pâté. Merci grand-mère!



## Le pâté percheron:

Découvrez les saveurs du terroir Percheron avec ce pâté Constitué à 75% de viande maigre de porc et de foie. Le pâté percheron est aromatisé par de nombreux condiments naturels tels que le cerfeuil et le persil. La touche personnelle des Bonshommes réside dans l'ajout de Calvados. Vous le reconnaîtrez grâce à la crépine qui l'entoure.

## Le pâté de campagne:

Composé essentiellement de viande de porc à laquelle on ajoute un bouillon de bouquet garni. Ce pâté vous surprendra par son goût de cuisine maison. Ni trop sec ni trop gras, ce pâté convient parfaitement comme entrée conviviale à partager entre amis.



## La terrine paysanne:

Cette terrine aux trois viandes, porc, volaille et veau,

Préparées à l'ancienne, au sel de Guérande, vous serez peut être surpris par l'aspect ou la couleur un peu terne de nos pâtés. Cependant ces nuances de couleurs sont le témoin d'une préparation traditionnelle avec absence de colorant. Rassurez vos papilles vous ne passerez pas à côté des multiples saveurs de nos produits.