



Nos colis spéciaux

Commander au plus tard le lundi
pour la fin de semaine

Le « Plancha »

50€
6/8 personnes

- 10 tranches extra fines de Bœuf
- 10 tranches extra fines de Canard
- 10 tranches extra fines de Porc
- 10 tranches extra fines de Veau
- 10 tranches extra fines de Dinde

Le Spécial Cheminée Env. 4 kg - 70€

2 entrecôtes	400 g
1 ou 2 filet(s) de canard	400 g
2 andouillettes	300 g
6 côtes d'agneau	700 g
4 côtes de porc	800 g
8 chipolatas	700 g
8 merguez	700 g

L'Assiette Raclette 4-5 Personnes - 30€

- 4 tranches de Jambon cru
- 4 tranches de Jambon blanc des Bonshommes
- 4 tranches d'Andouille de campagne
- 4 tranches de saucisson à l'ail
- 4 tranches de bacon
- 4 tranches de poitrine fumée
- 4 tranches de rosette maison
- 10 tranches de Tome fermière
- 10 tranches de fromage au lait cru

Le Cocotte Délice Env. 5 kg - 50€

Bœuf bourguignon	1,4 kg
Sauté veau sans os	1,4 kg
1 palette porc sans os ou	1,2 kg
12 Noix de Joue de porc	
5 paupiettes de veau	1 kg

Plateaux repas, plats traiteurs et viandes barbecue
sur commande !

N'hésitez pas à demander plus d'informations
au 02 37 49 92 26 ou les-bonshommes@wanadoo.fr

La Ferme
des
Bonshommes
Depuis 1850

Nos colis

Commande au : 02 37 49 92 26 (du lundi au vendredi de 9h à
16h) ou par mail : les-bonshommes@wanadoo.fr

- Retrait à la ferme des Bonshommes à Authon-du-Perche, tous les vendredis de 9h à 12h30 et de 14h à 17h et samedis 9h à 17h. Possibilité de venir en semaine sur rendez vous.
- Retrait sur votre marché en région parisienne.

Notre viande de **Porc**

Demi-porc
Préparé et
transformé
En colis, mis sous vide
5,80€/kg

Contenu à titre approximatif :	2kg
Palette	6 kg
Rouelle	2 kg
Rôti côte	4 kg
Rôti ficelé	3 kg
Côtes échine	600 g
Filet mignon	2,5 kg
Poitrine, crue ou demi-sel	3 kg
Chair à saucisse	2 kg
Pâté de viande et de foie cru	4 kg
Saucisses natures	3 kg
Chipolatas	3 kg
Merguez	1 kg
Petit salé	2 kg
Boudin noir	2 pièces
Pieds	2 pièces
Jambonneaux crus	
Demi tête	

Elevé dans notre ferme, le porc des Bonshommes est nourri aux céréales locales (Perche) et au lin. Ce dernier améliore la teneur en oméga 3 de notre viande. Nos porcs sont abattus à un âge supérieur à la moyenne afin de garantir une viande qualité.



Demi-porc
Non découpé
(demi-carcasse)

3,80 €/kg

Caissette Porc
Env. 5 kg
35€

Rôti ficelé
Sauté ou Escalopes
Côtes échine ou 1ères

Caissette Porc
Env. 8 kg - 48€

Rôti ficelé
Sauté ou Escalopes
Côtes échine ou 1ères
Palette



Caissette Porc
Env. 12 kg - 70€

Rôti ficelé
Sauté ou Escalopes
Rouelle

10 tr de Travers
10 tr de Grilladins
10 Saucisses natures ou
fumées

Notre viande de

Génisse

Blonde d'Aquitaine



Le Gourmet

Env. 3 kg - 68€

Morceaux à griller et
à rôtir:
Faux-filet***, 1,5 kg
Entrecôtes***,
Steaks**

Morceaux à braiser:
Bourguignon* 1 kg
Pot au feu*

Fondue de bœuf** 500 g

Le Traditionnel

Env. 3 kg - 40€

Petites entrecôtes**,
ou Steaks** 800g
ou Rôti de bœuf **

Plat de côte ou Jarret* 500g

Bourguignon* 700g

Steaks hachés* 1 kg

Caissette Porc
Été

Env. 5 kg - 45€

Au Choix:
Nature ou
Marinée aux herbes

10 tr de Travers
10 tr de Grilladins
10 Chipolatas
10 Merguez
8 Côtes Échine ou
1ères



Notre viande de **Veau**

sous la mère

Caissette Veau

Env. 6 kg - 98€

1 rôti noix 1 kg
6 escalopes 900 g
6 côtes avec os 1,2 kg
1 tendron 1 kg
1 sauté de veau s/os 1 kg
6 paupiettes 900 g

Caissette veau

Env. 3,5 kg - 50€

4 escalopes de veau 600 g
Blanquette avec os 900 g
1 rôti noix de veau 1 kg
Sauté de veau
sans os 1 kg

Le Pratique

Env. 3,6 kg - 56€

Faux filet***,
ou Entrecôtes***,
ou Bavette***, 1,2kg
ou Rôti de
bœuf***
(Tranche)

Steaks hachés* 1,2 kg

Bourguignon* 1,2 kg

Nos agneaux



Caissette
Demi-agneau
découpé

Env. 9 kg - 12,5€/kg
(préciser pour un agneau entier)

Gigot, épaule, collier, côtes

La viande est conditionnée
sous-vide.



02 37 49 92 26

les-bonshommes@wanadoo.fr

www.lesbonshommes.fr