

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR  
*Les*  
**Bonshommes**  
LE TERROIR DU PERCHE



*Traiteur*

*Pour tous vos repas  
de fêtes,  
en famille,  
entre amis  
ou entre collègues...*



# Les Salades

## Crudités

13.90 € le kg

Carottes rapées

Poireaux vinaigrette

Coleslaw (choux, carottes)

Céleri Rémoulade

Betterave vinaigrette

Concombre à la crème

## Salades composées

15.60 € le kg

Piémontaise (pomme de terre, oeuf dur, jambon blanc, crème et moutarde)  
Taboulé (semoule, concombres, tomates, poivrons, oignons, menthe)  
Strasbourgeoise (choux, francfort, emmental, tomates)  
Marco Polo (tagliatelles, surimi, maïs, tomates, poivrons, mayonnaise)  
Riz Niçois (riz, olives, tomates, maïs, thon, oeuf dur)  
Vaudoise (endives, emmental, jambon, noix, mayonnaise)

## Salades élaborées

19.10 € le kg

Salade du pêcheur (hareng, pommes de terre, oignons, huile)

Montbéliarde (pommes de terre, oignons rouges, saucisses fumées, vinaigrette)

Périgourdine (salade, gésiers, pommes de terre, oignons rouges, vinaigrette)

Salade Crétoise (concombres, poivrons, tomates, feta, olives, oignons rouges, herbes Provence)

Salade Paysanne (boeuf cuit, persil, tomates cerises, pommes de terre, oignons rouges)

## Viande Prix /pers.

Roti de porc cuit nature (1 tr) > 0,85 €  
Roti de porc cuit à l'ail (1 tr) > 0,85 €  
Roshif (1 tr) > 1,10 €  
Poulet découpé entier (pour 10 pers.) > 3,45 €  
Jambon à l'os, découpé reconstitué (env. 100 g) > 2,50 €  
Veau farci (1 tr) > 1,30 €  
Gigot Agneau (1 tr) > 1,90 €

## Poisson

Prix /pers.

Médaille de saumon > 4,00 €

Médaille de Colin > 3,60 €

Terrine de saumon et de St Jacques > 5,00 €

Rillettes de saumon > 6,10 € le pot (180 gr)

Saumon fumé (1 tr) > 3,60 €

Lit de macédoine > 0,60 € supplément

# Plats Chauds

7,00 €  
la part

à partir 10 pers.

Bourguignon

Emincé de Poulet à la Basquaise

Cuisse canard sauce au choix\*

Joue de porc au cidre

Coq au vin

Poule au pot

Marmite Authonnaise

Rougail Saucisse

Tartiflette / croziflette

Risotto de volaille aux légumes

Lasagne de saumon et Poireaux

Chili Con Carne

Crumble lardons courgettes

8,00 €  
la part

à partir 10 pers.

Blanquette de veau à l'ancienne

Pintade forestière

Tête de veau sauce gribiche

Sauté de Veau Marengo

Pavé saumon sauce au choix\*

Médaille de filet mignon sauce au choix\*

Blanquette de poisson blanc

Couscous > 9,00 € la part

Cassoulet > 9,00 la part

Paëlla > 10,00 € la part

Choucroute garni > tarif sur demande

# Les + de nos produits

Notre équipe de traiteur confectionne tous les produits pour vos repas au sein de notre atelier de fabrication.

Nous utilisons :

> la charcuterie issue de notre propre atelier

> la viande de boeuf, provient d'un élevage situé à 20 km de notre laboratoire de fabrication

> le porc est issu d'un élevage LABEL ROUGE, situé à la ferme des Bonshommes.

Le Fait Maison est notre savoir-faire

# Accompagnements

2,30 € / pers.

Portion  
Environ 150 gr

Pomme de terre Percheronne

Gratin dauphinois

Gratin de courgette

Purée de céleri ou carotte ou pomme de terre

Ratatouille

Flan de légumes

12,00 €  
le litre

Sauce Forestière

Sauce mère

Sauce moutarde à l'ancienne

Sauce curry

Sauce au poivre

Sauce Normande au cidre

Sauce à l'échalote

# L'apéritif

## Cocktail

Punch > 3,00 €/pers.  
Kir Percheron > 1,50 € / pers.

## Toasts froids

0,70 € p.

Rillettes ou mousse de foie  
Rillettes saumon ou thon  
Saumon fumé-aneth  
Végétariens  
Avocat - crevettes  
Jambon cru - fromage frais  
Chorizo  
Rosette  
Pain Surprise  
(Charcuterie, poisson, fromage) > 38,00 € p.

## Petits fours chauds

0,80 € p.

Mini quiche lorraine  
Mini quiche saumon  
Mini pizza  
Mini quiche andouille-camembert  
Tartelette pomme boudin noir ou blanc  
Mini friand  
Feuilleté jambon blanc

## Navettes

1,40 € p.

Crudités  
Fromage  
Avocat - surimi

Fromage frais - betteraves - estragon  
Tomates - courgettes - jambon cru  
Mousse asperges - thon  
Fromage Frais - concombre - jambon blanc

## Mini brochettes

1,10 € p.

Melon - jambon cru  
Tomate-mozzarella

## Wrap

1,10 € p.

Saumon fumé  
Jambon blanc

## Cakes

15,40 € entier  
7,70 € le demi

Jambon-olives  
Thon-tomates séchées  
Légumes (végétariens)

## Légumes

1,10 € p.

Divers légumes  
croquants  
avec sauce

## Charcuterie

Prix /pers.

Rillettes porc (30g) > 0,60 €  
Pâté campagne (30 g) > 0,60 €  
Boudin noir (1 tr) > 0,25 €  
Rillons (30g) > 0,60 €  
Saucisson à l'ail (1 tr) > 0,25 €  
Andouille Campagne (1 tr) > 0,25 €  
Rosette (1 tr) > 0,30 €  
Chorizo (1 tr) > 0,25 €  
Jambon cru des Bonshommes (45 g) > 2,00 €  
Chiffonade Jambon blanc (30 gr) > 0,70 €  
Chiffonade Jambon cru (30 gr) > 1,45 €

## Fromage

Prix /pers.

Chèvre (30g) > 1,10 €  
Brie (30g) > 1,10 €

## Dessert

Prix /pers.

Tartelette aux pommes > 2,50 €  
Riz au lait > 2,50 €  
Crème brûlée > 3,00 €  
Flan pruneaux > 3,00 €  
Mousse au chocolat > 3,00 €  
Tiramisu café ou framboise > 3,50 €  
Salade de fruits de saison > 3,50 €

# Menu Traditionnel

13,50 € / pers.

2 tr Rosette  
2 tr Saucisson à l'ail  
2 tr Andouille  
Rillettes de porc  
3 Salades aux choix\*  
2 tr Rosbif  
2 tr Roti de porc cuit  
Salade verte / camembert  
Tartelette aux pommes

Supplément 1.00 €

Mayonnaise - Moutarde  
Vinaigrette - Cornichon - Chips

\*Salade aux choix

Piémontaise  
Céleri  
Carottes rapées  
Taboulé  
Riz Niçois  
Hareng pomme à l'huile  
Strasbourgeoise  
Marco Polo

N'hésitez pas à nous contacter



02 37 49 92 26



[www.lesbonshommes.fr](http://www.lesbonshommes.fr)

[les.bonshommes.commande@gmail.com](mailto:les.bonshommes.commande@gmail.com)

Afin de vous servir au mieux, merci de passer votre commande au minimum 1 semaine à l'avance  
2023 - 2024