BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR

Les Bonshommes

LE TERROIR DU PERCHE

TRAITEUR

Pour tous renseignements & commande :
02 37 49 92 26
www.lesbonshommes.fr

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

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) > 0,30 €
Andouille Campagne (1 tr) > 0,30 €
Rosette (1 tr) > 0,40 €
Chorizo (1 tr) > 0,35 €
Jambon cru des Bonshommes (45 g) > 2,00 €
Chiffonade Jambon blanc (30 gr) > 0,70 €
Chiffonade Jambon cru (30 gr) > 1,45 €

Viande

Prix /pers.

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

Poisson

Prix /pers.

Médaillon de saumon > 4,00 €
Médaillon de Colin > 3,60 €
Terrine de saumon et de St jacques > 5,00 €
Rillette de saumon > 6,10 € le pot (180 gr)
Saumon fumé (1 tr) > 3,60 €
Lit de macédoine > 0,60 € supplément

Fromage

Prix /pers.

Chèvre (30g) > 1,10 €
Brie (30g) > 1.10 €

Dessert

Prix /pers.

Tartelette aux pommes> 2,20 €
Fraisier > 3,50 €
Framboisier > 3,50 €
Crème brulée > 2,60 €
Flan pruneaux > 2,60 €
Riz au lait > 2,60 €
Salade de fruits de saison > 2,60 €
Tiramisu café ou framboise > 3,00 €
Trois chocolat > 3,50 €
Mousse au chocolat > 2,60 €

Pour votre buffet froid

Crudités

13.90 € le kg

Carottes rapées
Poireaux vinaigrette
Coleslaw
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)

Apéritif

Punch > 2,00 €/pers.

Kir Percheron > 1,00 € / pers.

Toasts froids

0,70 € p.

Rillette ou mousse de foie
Rillette saumon ou thon
Saumon fumé-aneth
Végératiens
Avocat - crevettes
Jambon cru - fromage frais
Saucisson
Rosette

Petits four chauds

0,80 € p.

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

Pain Surprise (Charcuterie, poisson, fromage) > 38,00 € p.

Navettes

1,40 € p.

Crudités
Fromage
Avocat - surimi

Mini brochettes

1,10 € p.

Melon - jambon cru
Tomate-mozzarella

Verrines

1,50€ p.

Fromage frais - betteraves - estragon
Mousse de chèvre - radis - ciboulette
Fromage frais - concombre - jambon blanc

Cakes

15,40 € entier — 7,70 € le demi

Jambon-olives
Thon-tomates séchées
Légumes (végétariens)

Wrap

1,10€ p.

Saumon fumé
Jambon blanc

Légumes

1.10€ p.

Divers légumes croquants
avec sauce

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

Plats chauds

à partir de 10 pers.

Bourguignon > 6,80 € la part
Filet mignon moutarde à l'ancienne > 7,50 € la part
Blanquette de veau à l'ancienne > 7,50 € la part
Pintade forestière > 7,50 € la part
Emincé de Poulet à la Basquaise > 6,80 € la part
Cuisse canard sauce poivre vert > 6,80 € la part
Joue de porc au cidre > 6,80 € la part
Couscous > 8,50 € la part
Cassoulet > 8,50 la part
Tête de veau sauce gribiche > 7,50 € la part
Potée percheronne > 7,50 € la part
Coq au vin > 6,80 € la part
Marmite Authonaise > 7.20 € la part
Petit salé lentilles > 7,20 € la part
Paëlla > 8,50 € la part
Paupiette de saumon et fondu de poireaux > 7,80 € la part
Colin sauce citron > 6,80 € la part
Veau Marengo > 7.50 € la part
Pavé saumon au curry > 7.50 € la part

Accompagnements

Environ 150 gr — 2,30 € / pers.

Pomme de terre Percheronne
Gratin dauphinois
Gratin de courgette
Purée de céleri ou carotte ou pomme de terre
Ratatouille
Flan de légumes