

PLATS CHAUDS

à partir de 10 pers

Bourguignon

Cuisse canard sauce au choix *

Coq au vin

Poule au pot

Rougail Saucisse

Tartiflette / Croziflette

Risotto de volaille aux légumes

Lasagne de saumon et poireaux

Chili con carne

Crumble lardons courgettes

8,00 € la part

Blanquette de veau à l'ancienne

Emincé de poulet à la Basquaise

Joue de porc au cidre

Pintade forestière

Marmite Authonaise

Tête de veau sauce gribiche

Sauté de veau Marengo

Pavé de saumon sauce au choix *

Médaille de filet mignon sauce au choix *

Blanquette de poisson blanc

9,00 € la part

Couscous > 12,00 € la part

Cassoulet > 11,00 € la part

Paëlla > 12,00 € la part

Choucroute Garnie > tarif selon les produits & les quantités

ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre Percheronne

Gratin dauphinois

Gratin de courgette

Ratatouille

Flan de légumes

3,00 € / pers

SAUCES

Forestière

Madère

Moutarde à l'ancienne

Curry

Poivre

Normande au cidre

Echalote

MENU TRADITIONNEL

2 tr rosette

2 tr saucisson à l'ail

2 tr andouille

30 g rillettes porc

3 salades aux choix *

2 tr rosbif

2 tr roti porc cuit

Salade verte - Camembert

Tartelette aux pommes

15,50 € / pers

Supplément 1,00 €

Mayonnaise - Moutarde

Vinaigrette - Cornichons - Chips

* Salade aux choix

Piémontaise

Céleri

Carottes rapées

Taboulé

Riz Niçois

Hareng pomme à l'huile

Strasbourgeoise

Marco polo

BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR

Les Bonshommes

LE TERROIR DU PERCHE

TRAITEUR

Découvrez nos offres
pour vos repas...

Fait Maison 

02 37 49 92 26

www.bonshommes.fr

les.bonshommes.commande@gmail.com

2026



Pour vos apéros, buffets, cocktails ...

1,00 € p.

TOASTS FROIDS

Rillettes ou Mousse de foie
Rillettes saumon ou thon
Saumon fumé - aneth
Végétariens
Avocat-crevettes
Jambon cru - Fromage frais
Chorizo
Rosette

Pain surprise mixte (charcuterie, poissons, fromage)

1,20 € p.

PETITS FOURS CHAUDS

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

1,70 € p.

NAVETTES

Crudités
Jambon blanc - Gruyère
Avocat - surimi

18,00 € p.

CAKES

Jambon olives
Thon - tomates séchées
Légumes (végétariens)

1,80 € p.

VERRINES

Fromage frais - Bettrave - Estragon
Lentilles - lardons
Mousse asperges - Thon
Fromage frais - concombre - jambon blanc

1,50 € p.

WRAPS

Saumon fumé
Jambon blanc

1,70 € p.

MINI BROCHETTES

Melon - Jambon cru
Tomates - mozzarella

1,50 € p.

LÉGUMES

Divers légumes croquants
avec sauce

1,50 € p.

MINI BURGER

NOS PLANCHES APERO

8,00 € / pers

4 pers. minimum

Assortiment de fromages
Légumes Croquants de saison avec une sauce
Assortiment de Charcuterie
Assortiment de Fruits secs

CHARCUTERIE

Rillettes porc (30 g) > 0,80 €
Pâté campagne (30 g) > 0,80 €
Boudin noir (1 tr) > 0,40 €
Rillons (30g) > 0,80 €
Saucisson à l'ail (1 tr) > 0,40 €
Andouille Campagne (1 tr) > 0,40 €
Rosette (1 tr) > 0,40 €
Chorizo (1 tr) > 0,40 €
Chiffonade Jambon blanc (30 gr) > 0,90 €
Chiffonade Jambon cru (30 gr) > 1,55 €

VIANDES FROIDES env. 40 g

Roti de porc cuit nature (1 tr) > 1,10 €
Roti de porc cuit à l'ail (1 tr) > 1,10 €
Rosbif (1 tr) > 1,70 €
Poulet découpé entier (pour 10 pers.) > 3,90 €
Jambon à l'os, découpé reconstitué (env. 100 g) > 3,20 €

POISSONS

Médaille de saumon > 5,00 €
Terrine de saumon et de St jacques > 7,00 €
Rillettes de saumon > 6,10 € le pot (180 gr)
Saumon fumé (1 tr) > 3,60 €
Lit de macédoine > 1,00 € supplément

CRUDITÉS

Carottes rapées
Poireaux vinaigrette
Coleslaw (choux, carottes)
Céleri Rémoulade
Betterave vinaigrette
Concombre à la crème

SALADES COMPOSÉES

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

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)

1,10 € p.

FROMAGE

Chèvre
Brie

DESSERTS

Tartelette aux pommes > 3,50 € / pers
Riz au lait > 3,50 € / pers
Crème brûlée > 4,00 € / pers
Flan pruneaux > 4,00 € / pers
Mousse au chocolat > 4,00 € / pers
Tiramisu café ou framboise > 4,50 € / pers
Salade de fruits de saison > 4,50 € / pers