

# Notre Catalogue 

## Général

# SAAASONS BONBOONAMSES 9 Rue de Bourgogne - 52400 BOURBONNE LES BAINS 



Tél 0325901949 . Fax 0325901866 salcisons.bourbonnaises@orange.fir www.salaisons-bourbonnaises.fr

## Notre Gamme


Les Spécialités de Bourgogne et les Escargots de Bourgogne ..... P3
L'Apéritif ..... P4
Les Salades de la Mer. ..... P5
Les Salades du Jardin ..... P6
Les Salades du Terroir. ..... P7
Les Salades et la Charcuterie ..... P8
La Charcuterie ..... P9
Le Poisson ..... P10
La Charcuterie Pâtissière. ..... P11
Les Pâtés en Croûte. ..... P13
Les Jambons ..... P14
Les Jambons Secs et Spécialités Cuites ou Sèches d'Europe. ..... P15
Les Foies Gras et les Confits ..... P16
Le Fumé. ..... P17
Le Salé. ..... P18
Le Sec ..... P19
Les Produits de Tête ..... P20
Les Abats. ..... P21
Les Pâtés et Terrines - Les Rillettes. ..... P22
Le Barbecue. ..... P24
Les Plats Cuisinés ..... P25
La Volaille Crue ..... P32
Les Viandes Cuites: Volaille - Boeuf - Porc ..... P34
Le Boeuf ..... P35
Le Veau ..... P36
L'Agneau ..... P37
Le Porc ..... P38
La Choucroute ..... P39
Les produits Laitiers, les Aides Culinaires et les Fromages. ..... P40
Les Accompagnements ..... P42
Le Libre Service. ..... P43

## Les Spécialités de Bourgogne

Véritable Jambon de Bourgogne


Véritable Jambon de Bourgogne Pain non glacé 1 k 8


Véritable Jambon de Bourgogne


Terrine Poulet Citron


Véritable Jambon de Bourgogne
1/2 Lune 3k5


Marbré Poulet Asperges



Printanier 3k5

#  

Coquilles Escargots Belle Grosseur 1440

Escargots de Bourgogne Boîte 10Dz Belle Grosseur


Escargots de Bourgogne Boîte 10Dz
Belle Grosseur


Escargots de Bourgogne Boîte 5Dz Belle Grosseur


Grignotons Nature - Chorizo - Poivre
Parmesan - Provençal - Noix


Gougères au Fromage s/At.
$4 \times 250 \mathrm{~g}$


Feuilletés Apéritif Petits Fours Panachés Feuilletés Saucisses Moelleux Poivron-Moelleux Jambon Olives Feuilleté Emmental Romarin

Feuilletés Emmental Romarin

## $3 \times 24$ Pièces

Feuilletés Apéritif $4 \times 250 \mathrm{~g}$ Saucisse de Dinde Olives saucisse de Dinde Fromage Saucisse Knack


## Les Verrines



6 Verrines Avocat et Cocktail de Crevettes Surimi \& Ananas $-45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$


6 Verrines de Chèvre \& Gaspacho de Légumes Basilic $\&$ Ciboulette $45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$


6 Verrines Duo de Saumon \& Citron Pâtes Perles \& Aneth $-45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$

Plateau Apéritif Feuilletés Saucisses Costumées $3 \times 24$ Pièces


Mini Pâté Croute Nature

Duo Saucisses Costumées $340 \mathrm{~g}-4 \times 24$



6 Verrines Tomates marinées Noix St Jacques Herbes de Provence $-45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$


6 Verrines Tartare de Tomates et Thon Persil et Basilic - $45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$


6 Verrines Pesto Vert \& Tomates mi séchées Copeaux de Parmesan $-45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$


6 Verrines Tartare de Concombres et Surimi Menthe et Aneth $-45 \mathrm{~g} \times 6-270 \mathrm{~g} \times 2$

## Les Salades de la Mer



Salade Pêcheur 2 k 5


Marinade Fruits de Mer Provençale 1k5


Fantaisie d'Ecrevisses 2k5


Camarguaise 3 k
Riz - Maïs - Concombre - Surimi - Carotte


Neptune 2k5 : Surimi - Pommes de Terre Riz - Concombre - Carotte - Poivrons



Marinade Gambas Persillade 1k5


Moules Catalanes 3 k


Cocktail Crevettes Exotiques 2k2


Riz Niçois 2k5-3k: Riz - Thon - Haricots Verts Olives - Poivrons Rouges \& jaunes - Tomates


Irlandaise 3 k Pâtes - Truite Fumée


Rollmops 2 k


Perles Océanes 1 k 5
pâtes Perles - Surimi


Gambas aux Mandarines 2k5


Marinade Gambas Escabèche 1 k 5


Salade Alaska 2 k 2 Surimi - Ananas - Carotte - Mayonnaise


Pommes de Terre Grenaille et Harengs Fumés 2 k 2



Tagliatelles au Surimi $2 \mathrm{k} 5-3 \mathrm{k}$


Duo Ananas Carotte Surimi 2k5


Fruits de Mer 3k


Salade Chou Fleur et Piment d'Espelette


Piémontaise au Thon 2 k 2


## Les Salades du Jardin



Taboulé Nature Oriental 2 k - 3 k Semoule - Poivrons - Tomates - Oignons - Raisin - Menthe


Duo de Crudités : Céleri - Carotte 2k5


Lentilles Oignons 1 k 5


Concombre - Féta - Tomates - Olives


Lentilles Lardons 3 k


Tomates Confites 1 k


Taboulé Menthe 1 k 5


Coleslow 2k5
Chou Blanc - Carottes Rapées


Champignons à la Grecque $2 \mathrm{k} 5-3 \mathrm{k}$


Macédoine de Légumes 2k5-3k Carottes - Petits Pois - Naricots verts - Navets - Flageolets


Betterave Rouge 2 k 5


Carottes Rapées 2k5


Céleri Rapé 3 k


Napolitaine 3k


Tartare Légumes 1 k 5


Tartare Tomates 1 k 5


Concombre à la Crème 2k5


Jardinière de Légumes 1k5


Penne Poulet sauce Caesar 1k2


Mini Penne 1 k 2
Tomates - Mozzarella - Basilic


Pommes de Terre Grenaille Persillade 2k2


Tartare Concombres 1 k 5

## Les Salades du Terroir



Museau de Boeuf Vinaigre Seau 5k


Cervelas Vinaigrette 2k5


Toscane Poulet Rôti 1 k 2 Conchiglia Poulet Rôti- Tomate Cerise - Basilic - Fromage Italien


Piémontaise au Jambon 2 k 5 et 3 k : Pommes de Terre Tomate - Oeufs-Jambon Cuit Sup. - Cornichons


Piémontaise au Poulet 2 k 5 et 3 k Pommes de Terre - Poulet - Tomate - Petits Pois - Mais


Museau de Porc 3k


Museau de Boeuf Lyonnais 2 k 5 et 3 k


Cervelas Rémoulade 2 k 5


Taboulé Volaille 2 k 5 : Semoule - Poulet Rôti
Tomates - Mais - Poivrons - Oignons - Menthe


Trio Chou Jambon Comté 2k5 Chou Blanc-Jambon Sup. Fumé - Comté - Tomate


Strasbourgeoise 2 k 5 et 2 k 2
Pommes de Terre - Francfort - Carottes - Mais - Petits Pois


Piémontaise Oeufs 3 k

salade Auvergnate 2k5 - Pommes de Terre Museau de Porc - Oignons grelots


Perles Charcutières 2 k 2 Pâtes - Tomates - Jambon - Emmental


Farfalle Poulet 3k


Pomme de Terre Grenaille
Oeuf Mimosa 2k2


Montbéliarde 2 k 5 : Pommes de Terre Lamelles Oignons - Saucisse de Montbéliard - Lardons Fumés


Ariègeoise 3 k
Pommes de Terre - Haricots Rouges - Jambon


Paysanne 3k
Chou Blanc- Lardons Fumés - Emmental

## La Charcuterie



Saucisson
Vosgien 1k

## Galantine 2k5




Pied de Porc Cuit $500 \mathrm{~g} \times 3$


Pied de Porc Cuit en Gelée x 3

Rillons $s / A t$
2k


Ballotine Volaille
Forestière 2 k


Pied de Porc Pané x 6 - $\mathrm{S} /$ At

## La Charcuterie



Jambon


Fromage


Poivron


Olives

Champignon


Cervelas
Droit 900g


$10 \times 100 \mathrm{~g}$

Pistache
Viennoises BN
$25 \times 70 \mathrm{~g}$
et $20 \times 80 \mathrm{~g}$

$\qquad$
Saucisson au Jambon 1 k


Lardons Allumettes 1k et Lardons Fumés $5 \times 5-1 \mathrm{k}$
de Toulouse 120 gx 15


Saucisse Fraiche $200 \mathrm{~g} \times 6$


Saucisson Cuit Ail Long Fumé 1k
ardons Paysans


## La Charcuterie Pâtissière

Quiche Lorraine 120 g



Papillote Fromage de Chèvre


Jambon Fromage $130 \mathrm{~g} \times 8$



## La Charcuterie Pâtissière

Crêpe Jambon Champignons


Soufflé au Fromage $-9 \times 100 \mathrm{~g}$


Feuilleté Nid d'Abeille Chèvre
$140 \mathrm{~g}-6 \mathrm{~Bq}$ de 2


Coquille St Jacques à la Normande $140 \mathrm{~g}-4 \times 2$


Friand Comté $110 \mathrm{~g}-2 \times 6$

Crêpe Jambon Fromage $120 \mathrm{~g}-2 \mathrm{~Bq}$ de 6


Feuilleté Saumon Epinard 120 g


Bouchée Fruits de Mer 150g-2 x 4

Feuilleté Volaille Julienne de Légumes
$120 \mathrm{~g}-2 \times 6$


Feuillantine Comtoise


Crêpe Saint Jacques $120 \mathrm{~g}-2 \mathrm{~Bq}$ de 6


Croûte à Bouchée Carton de 72


Roulés Torsadés Carton de 90


Croustade Saint Jacques $160 \mathrm{~g} \times 6$


# Les Pâtés en Croûte 




## Les Jambons Secs



## Spécialités Cuites et Sèches




Foie Gras de Canard Entier Sud Ouest

Foie Gras de Canard Entier Sud Ouest

Foie Gras de Canard 30\% Morceaux Sud Ouest


Foie Gras Canard Mi-Cuit du Jurançon
 1k


Cuisses de Canard Confites France Bidon 12 Cuisses

$$
\operatorname{lat}
$$



Cuisses de Canard Confites 5 Pièces


Foie Gras Canard Mi-Cuit du Jurançon 450 g


## Le Fumé



Véritable Saucisse de Morteau IGP x 3

Echine Fumée Crue ou Cuite

Saucisse Fumée
$70 \mathrm{~g} \times 20$ ou $120 \mathrm{~g} \times 15$





## Les Produits de Tête

Langue de Porc en Gelée 2k


Tête Roulée 2k6 environ

Fromage de Tête en Bol 270 g
Fromage de Tête 1/2 Lune 2k8 et/ou 1k8


Museau de Langue 2k


Andouille BN de Bretagne 1k7



Andouillettes au Canard
$10 \times 130 \mathrm{~g}$
Andouillette Grill



Les Abats Gésiers de Poulet Confits Graisse de Canard
 du Val d'Ajol $3 \times 350 \mathrm{~g}$

1/2 Andouille de Guéménée


## Les Pâtés et Terrines



## Les Pâtés et Terrines



Crème de Foie Rectangle 2k1
Mousse
Canard TG $2 k$


Pâté l'Ardennais TP 2k3


Mousse Canard TP 2 k 4

## Les Rillettes

Rillettes d'Oie 2k2
Rillettes d’Oie $2 k$ Bol Bleu


Rillettes d'Oie 1k

## Le Barbecue

UNE GAMME DE BROCHETTES Boeuf-Volailles - Lapin Grignottes
de Poulet Nature Indienne Mexicaine

Saucisses à Griller - Chipolatas $80 \mathrm{~g} \times 25$


## Les Plats Cuisinés



Lasagne
Fromage Rapé Tracée VBF 3k
Lasagne Bolognaise au Porc
avec Raviers 5k


Canelloni à la Bolognaise VBF 2k5


Lasagne Chèvre Epinard Ricotta 3k


Lasagne au Saumon 3k

Gratin Dauphinois 2k


## Cordon Bleu

de Dinde ou Poulet $10 \times 100 \mathrm{~g}$
Nuggets de Dinde Panés $20 \times 20 g$


Palette à la Diable

# Les Plats Cuisinés 

Paupiette de Saumon
Beurre Citron
1k440-6 parts de 240g

Cassolette de Moules Crémées \& Champignons 2k-16 parts


Encornets Farcis E Concassé de Tomates


Risotto 1 k 5 au Parmesan AOP Champignons de Paris 12 parts de 150 g

Embeurrée de Pommes de Terre 1k5-12 parts

Riz Cantonnais 1k5-8 parts

Quenelle de Brochet sauce Safranée \& Macon Blanc

2k1-10 parts de 210g


Poelée de Calamars à la Catalane et au Chorizo 2 k - 10 parts de 200 g


# Les Plats Cuisinés 

Jambalaya de Volaille (kit) 4k320-8 parts


Rougail de Saucisses
2k2-10 parts


Emincé de Poulet
Tikka Massala
1k760-8 parts

Paella Poulet (Kit) 4k720
8 Parts de 590g

Emincé de Porc
au Caramel 2 k
10 parts de 200g

Tajine de Poulet Citronné aux Olives \& Poivrons
2k7-8 parts de 320g


Colombo de Porc 2k150
10 parts - 215 g


## Les Plats Cuisinés

## Sauce Normande 1k850

10 parts de 185 g
Poulet Basquaise 2k560-8 parts de 320g



Paupiette de Lapin
Petit Jus de Tomate \& Farigoulette


Fricassée de Poulet Herbes Provence 2k320-8 parts de 290g

Emincé de Poulet Curry Madras 2k-10 parts

# Les Plats Cuisinés 

Civet de Porc aux Olives Vertes



Blanquette de Veau 2k160


Rognons de Veau sauce Porto
2 k 4 - 10 parts de 240 g


# Les Plats Cuisinés 

Turban de Sole Crème de Whisky
1k2-6 parts de 200g
Braisé de Boeuf Provençal

L. Carbonade de Boeuf Flamande 2k350-10 parts de 235g


Tartiflette 2k8 10 parts de 280 g


# Les Plats Cuisinés 

Paupiette de Veau
Sauce Champignons de Paris
et Tomates - 2 k - 8 parts de 250 g


Jarret d'Agneau au Thym
6 pièces 350 g
(plus ou moins 50g)
et 75 g de Jus environ


Boeuf Carotte 2k2


Fondant de Porc sauce Porto \& Pleurotes




Escalopes de Dinde Panées


## Les Viandes Cuites




## Les Pièces sont vendues entières


les visuels ci-dessous vous montrent une partie de la gamme et les morceaux après découpe



Côte de Veau


Osso Bucco de Veau


Escalope de Veau


Sauté de veau


Filet Mignon de Veau


Blanquette de veau


Rognons de Veau


Ris de Veau


Tête de Veau Roulée



Gigot d'Agneau Préparé


Souris d'Agneau Gigot



Epaule d'Agneau Préparée


Rouelle de Gigot d'Agneau


Poitrine d'Agneau


Epaule d'Agneau Roulée


Collier d'Agneau


Sauté d'Agneau sans Os


les visuels ci-dessous vous montrent une partie de la gamme et les morceaux après découpe


Jambon de Porc Frais


Carré de Porc


Escalope de Porc


Pied de Porc Frais


Rôti de Porc Filet ou Echine


Echine de Porc sans Os


Poitrine de Porc Fraiche


Langue de Porc Fraiche


Rouelle de Jambon Frais


Araignée de Porc


Rognon de Porc


Gorge de Porc ou Maigre de Porc


Filet Migon de Porc


Sauté de Porc


Viande à Pâté 5 k


Joue de Porc

## La Choucroute d'Alsace

Choucroute d'Alsace 5/1 Cuisinée au Riesling


Choucroute Cuite d'Alsace 11k

Choucroute Crue d'Alsace
10k

Chovcrouti de keautirgenitil René WEBER et Fils René WEBER et FI

 -1D311.-2.3

## La Choucroute de l'Aube

Choucroute Crue de l'aube


Choucroute Navets Salés


Choucroute Rutabaga

## CHOUCROUTE DE KRAUTERGERSHIIL René weser et fils

 Cboucroute $\mathfrak{D}$ 'AIsace Cuite


## Les Prodults Laitiers et Aldes Culinaires



Moutarde ou Mayonnaise 5 L

Fromage Blanc 250 g


Tome Ribeaupierre 3 k Tomates Olives 28\%

## Les Fromages

## Fenugrec Ribeaupierre 3k2




# Les Accompagnements 



## Le Libre Service

Jambon Cuit Blanc 4 Tranches


Rôti de Porc 5 Tranches 200g

Jambonneau
Cuit Poire $\times 1$


Jambon Cuit Fumé 4 Tranches


Fuseau Lorrain à l'Ancienne


Salami Tranché 90 g
Assiette de Cochon de Lait 360 g



Assiette de joue de Porc en Gelée 360 g


Assiette de Poulet en Gelée 360 g

## Le Libre Service

Terrine de Campagne


Terrine Provençale 170 g


SAVEUR ET TRADFTION
Charculor

Terrine aux Mirabelles de Lorraine
170 g


Fromage de Tête en Bol 270 g ou 330 g


## Le Libre Service



## Le Libre Service



Gratin de Pommes de Terre 300 g Poulet - Carottes - Courgettes



Chipolatas x 5 Nature ou idem Barbecue P24

Brochettes de Porc Marinées $\times 3$


Gratin Dauphinois 300g


Brochettes de Boeufx 3


Gratin de Pommes de Terre 300 g Munster et Lardons



Merguez x 5


Boudin Noir aux Oignons $\times 3$


Palette à la Diable Rotie - 4 Tranches

## Le Libre Service




Nous avons la volonté de sélectionner pour vous les meilleurs produits de notre gastronomie à partir de fabrications artisanales ou industrielles, régionales, voire nationales et internationales.
Les produits que nous proposons sont le résultat d'une sélection rigoureuse de la qualité des matières premières et de la conformité des procédés de mise en oeuvre qui assurent, non seulement la qualité intrinsèque du produit fini mais aussi une richesse des saveurs dans un rapport qualité/prix optimal.

Cette sélection nous permet d'avoir et de maintenir une relation respectueuse, saine et durable avec tous nos interlocuteurs.

Notre atout majeur est bien entendu le service car nous sommes au plus près de vous et donc à votre écoute permanente pour être au plus près de vos besoins.

Cet accompagnement quotidien est conforté par notre réactivité qui repose sur un service
de livraison par notre propre flotte de véhicules et par un personnel qualifié.
Notre service est basé d'abord sur la confiance réciproque que nous avons à coeur d'entretenir.
Karine et Cyrille


# SAALASONS BOURBOONADPES 9 Rue de Bourgogne - 52400 BOURBONNE LES BAINS <br> Tél 0325901949 . Fax 0325901866 <br> salaisons.bourbonnaises@orange.if 

