



COLLECTION FESTIVE

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL



01

AU MENU

tarif / personne

MENU COMPLET

2 Entrées

1 Plat

1 Dessert au choix (identique pour l'ensemble des convives)

QTE

POLAIRE

31,00 € ☐ -

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne, royal de foie gras

Tourte de volaille au foie gras et cochon du Haut-Doubs, jus réduit relevé au Porto

Ballotin de caille farci au boudin blanc, petit jus corsé à la truffe

Polenta crémeuse parmesan mascarpone

*Dessert

COSMIQUE

38,00 € ☐ -

Finger de crabe et homard, zeste de citron vert, gelée de betterave et feuilleté sésame pavot

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, sauce orange safran

Poitrine de chapon fermier farcie d'une duxelles de cèpes cuit à juste température,

sauce crémeuse aux cèpes et Côtes du Jura

Risotto aux petits légumes et fruits secs

*Dessert

ÉTOILE

49,00 € ☐ -

Foie gras de canard maison comme un nougat de pain d'épices

Pavé de lotte au vin rouge du Jura et épices de Noël

Tournedos de filet de bœuf du limousin cuit à basse température, sauce crémeuse aux morilles

Mille-feuille de pomme de terre à l'ail confit et romarin

*Dessert

*BUCHES

Plaisir Sucré

☐ -

Biscuit Joconde, dacquoise noisette, praliné feuilleté,

fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait, chantilly chocolat au lait

Praliné Clémentine

☐ -

Mousse légère praliné, crémeux clémentine, clémentines en segment,

dacquoise cacao noisettes, croustillant praliné et biscuit joconde

Cappuccino

☐ -

Biscuit amandes, crémeux caramel crème légère mascarpone,

mousse café



MENU

1 Entrée (identique pour l'ensemble des convives)

1 Plat

1 Dessert au choix (identique pour l'ensemble des convives)

QTE

NORDIQUE

25,00 € ☐ -

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne, royal de foie gras

Tourte de volaille au foie gras et cochon du Haut-Doubs, jus réduit relevé au Porto

Ballotin de caille farci au boudin blanc, petit jus corsé à la truffe

Polenta crémeuse parmesan mascarpone

*Dessert

BORÉAL

24,00 € ☐ -

Finger de crabe et homard, zeste de citron vert, gelée de betterave et feuilleté sésame pavot

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, sauce orange safran **(supplément 8 €)**

Poitrine de chapon fermier farcie d'une duxelles de cèpes cuit à juste température,

sauce crémeuse aux cèpes et Côtes du Jura

Risotto aux petits légumes et fruits secs

*Dessert

SPHÈRE

37,00 € ☐ -

Foie gras de canard maison comme un nougat de pain d'épices

Pavé de lotte au vin rouge du Jura et épices de Noël

Tournedos de filet de bœuf du limousin cuit à basse température, sauce crémeuse aux morilles

Mille-feuille de pomme de terre à l'ail confit et romarin

*Dessert

*ENTREMETS

Verrine Élégance

☐ -

Compotée de poires et poires pochées aux épices, biscuit pain de gène aux amandes,

crémeux sudachi et mousse sudachi

L'Ardéchoix

☐ -

Bavarois aux marrons, crémeux thé earl grey, confit de fruits rouges,

biscuit aux marrons

Citron Noir d'Iran

☐ -

Ganache citron noir et poivre de timut, marmelade de citron jaune,

sablé breton



02

COCKTAILS

A DÉGUSTER FRAIS

		la PIÈCE		
Canapés	15 PCES MINI	2,40 €	<input type="checkbox"/>	-
Crabe - homard /foie gras - figue/ saumon fumé - chantilly à l'aneth et citron vert				
Légumes bavaois/tomates tartare de légumes	10 PCES MINI	1,40 €	<input type="checkbox"/>	-
Carrés sandwiches	20 PCES MINI	1,30 €	<input type="checkbox"/>	-
moelleux de chèvre pain de campagne/foie gras figue/ tomate mozarella pain tomate				
Cuillères gourmandes tartare de saumon à l'aneth	12 PCES	34,80 €	<input type="checkbox"/>	-
Cassolettes gambas à l'ail	12 PCES	34,80 €	<input type="checkbox"/>	-
Rillettes de saumon au citron vert		6,40 €	<input type="checkbox"/>	-
Rillettes de truite aux baies roses		6,40 €	<input type="checkbox"/>	-

A DÉGUSTER CHAUD

Mini-burgers « Maison » cheese burger - burger comtois	24 PCES	33,60 €	<input type="checkbox"/>	-
Mini-burgers « Maison » homard	24 PCES	36,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Feuilleté d'escargots au Pontarlier anis	20 PCES	22,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Mini-pâtisseries salées	24 PCES	19,20 €	<input type="checkbox"/>	-
Gougères	20 PCES	10,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Mini-brochettes à la volaille marinées	12 PCES	19,80 €	<input type="checkbox"/>	-
4 saveur indienne /4 saveur thaïlandaise, 4 saveur japonaise				

ENTRÉES CHAUDES

Les INCONTOURNABLES

	la PIÈCE		
Coquille Saint-Jacques traditionnelle	1 1,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Escargots de Bourgogne au beurre	12,50 €/la douzaine	<input type="checkbox"/>	-
Traditionnelle croûte aux gris de sapin	8,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Petite brioche aux morilles	14,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Bouchée à la reine	6,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Bouchée à la reine, poêlée de riz de veau	8,70 €	<input type="checkbox"/>	-
Tatin granny smith et foie gras poêlé jus de canard réduit	9,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Velouté de potimaron aux éclats de châtaignes, royal de foie gras	6,90 €	<input type="checkbox"/>	-

POISSONS & CRUSTACÉS

Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc sauce orange safran	15,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Pavé de lotte au vin rouge du Jura et épices de Noël	14,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Demi-homard façon à l'armoricaine	19,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Filet de truite du Haut-Doubs sauce légère au Savagnin	9,90 €	<input type="checkbox"/>	-

COCOTTES

Noix de Saint-Jacques servies sur un risotto carnaroï, jus corsé au romarin	17,60 €	<input type="checkbox"/>	-
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes	16,20 €	<input type="checkbox"/>	-



ENTRÉES FROIDES

CHARCUTERIE

		le KG		
Terrine Canard, lapin, foie de volaille...		PRIX au KG		
Jambon Ibérique		146,20 € / KG	<input type="checkbox"/>	-
Volaille reconstituée farcie de foie gras Pintade et canette		68,20 € / KG	<input type="checkbox"/>	-
Plateau charcuterie	5 PERS. MINI.	7,10 €	<input type="checkbox"/>	-
Plateau crudités - 4 variétés	5 PERS. MINI.	5,00 €	<input type="checkbox"/>	-

FOIE GRAS

	la PART		
Finger de foie gras à la mangue	8,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Flan de foie gras et sa compotée de dattes au Macvin	7,20 €	<input type="checkbox"/>	-
Foie gras de canard frais « maison » et son chutney de figues sur plat	14,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Foie gras d'oie truffé « maison » et son chutney de figues sur plat	16,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Pâté en croûte landais magret de canard, figues, foie gras	5,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Tourte de volaille foie gras et cochon du haut-doubs (à consommer chaud ou froid)	7,50 €	<input type="checkbox"/>	-

POISSONS ET CRUSTACÉS

1/2 queue de langouste		29,10 €	<input type="checkbox"/>	-
1/2 queue de langouste	MISE SUR PLAT	31,20 €	<input type="checkbox"/>	-
Tranche de saumon façon Bellevue		8,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge »		7,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Coquille de saumon		8,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Finger de crabe et homard, zeste de citron vert, gelée de betterave, feuilleté sésame pavot		7,50 €	<input type="checkbox"/>	-

SALADE DES FÊTES

Gambas à l'ail frais	100 G	7,05 €	<input type="checkbox"/>	-
Gambas Kashmir	100 G	6,45 €	<input type="checkbox"/>	-
Gambas à la crème d'aneth	100 G	6,45 €	<input type="checkbox"/>	-

TERRINES DE POISSON

	MISES SUR PLAT		
Terrine de filet de truite au vin Jaune		7,10 €	<input type="checkbox"/> -
Terrine de saumon au lard		5,70 €	<input type="checkbox"/> -
Terrine de lotte et saumon		7,50 €	<input type="checkbox"/> -
Rillettes de saumon au citron vert		6,40 €	<input type="checkbox"/> -
Rillettes de truite blanche		6,40 €	<input type="checkbox"/> -



03

PLATS

	la PART		QTE
Ballotin de caille farci au boudin blanc petit jus corsé à la truffe	11,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Poitrine de chapon fermier farcie d'une duxelles de cèpes cuit à juste température, sauce crémeuse aux cèpes et Côtes du Jura	12,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Tournedos de filet de bœuf du limousin cuit à basse température, sauce crémeuse aux morilles	17,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Suprême de pintadeau fermier aux gris de sapin	11,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Civet de marcassin sauce poivrade	9,40 €	<input type="checkbox"/>	-
Civet de lièvre	9,70 €	<input type="checkbox"/>	-

ACCOMPAGNEMENTS

Polenta crémeuse parmesan mascarpone	3,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Risotto aux petits légumes et fruits secs	3,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Millefeuille de pomme de terre à l'ail confit et romarin	2,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Écrasé de pomme de terre aux truffes	3,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Flan de courgettes	3,10 €	<input type="checkbox"/>	-
Gratin comtois servi dans sa boîte	3,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Flan de cèpes aux noisettes torréfiées	4,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Mousseline de céleri	3,10 €	<input type="checkbox"/>	-

VIANDES & VOLAILLES CRUES

	le KG		
Poularde de Bresse AOP effilée roulée	39,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Chapon de Bresse AOP effilé roulé	49,70 €	<input type="checkbox"/>	-
Dinde de Bresse AOP PAC	33,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Poularde fermière LR de Bourgogne PAC	15,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Chapon fermier blanc LR de Bourgogne PAC	16,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Chapon fermier noir LR de Bourgogne PAC	18,90 €	<input type="checkbox"/>	-
Dinde fermière noire LR de Bourgogne PAC	21,20 €	<input type="checkbox"/>	-
Chapon de pintade fermier LR Bourgogne PAC	25,50 €	<input type="checkbox"/>	-

Pigeon	35,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Filet de caille	42,10 €	<input type="checkbox"/>	-
Caille	5,70 €/la pièce	<input type="checkbox"/>	-
Suprême de chapon	26,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Cuisse de chapon	18,00 €	<input type="checkbox"/>	-
Pintade semi-désossée aux morilles	30,80 €	<input type="checkbox"/>	-
Rôti de chapon foie gras et figues	18,00 €	<input type="checkbox"/>	-

Fondue chinoise au bœuf	avec bouillon	200 G	10,40 €	<input type="checkbox"/>	–	sans bouillon	8,30 €	<input type="checkbox"/>	–
Fondue chinoise à la dinde	avec bouillon	200 G	6,70 €	<input type="checkbox"/>	–	sans bouillon	4,60 €	<input type="checkbox"/>	–
Fondue bourguignonne		200 G					7,70 €	<input type="checkbox"/>	–
Pierrade assortie bœuf, dinde, veau, lard		200 G					7,70 €	<input type="checkbox"/>	–



PLAISIRS SUCRÉS

BUCHES DE NOEL

PLAISIR SUCRÉ

Biscuit Joconde, dacquoise noisette, praliné feuilleté,
fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait, chantilly au chocolat au lait

PRALINÉ CLÉMENTINE

Mousse légère au praliné, crémeux clémentine, clémentine en segment,
dacquoise cacao noisettes, croustillant praliné et biscuit joconde

CAPPUCCINO

Biscuit amandes, crémeux caramel crème légère mascarpone, mousse café

ENTREMETS

VERRINE ÉLÉGANCE

Compotée de poires et poires pochées aux épices,
biscuit pain de gène aux amandes, crémeux sudachi et mousse sudachi

L'ARDÉCHOIS

Bavarois aux marrons, crémeux thé earl grey, confit de fruits rouges,
biscuit aux marrons

CITRON NOIR D'IRAN

Ganache citron noir et poivre de timut, marmelade de citron jaune, sablé breton

CRAQUANT CHOCOLAT FRAMBOISE

Biscuit Joconde, craquant chocolat et mousse chocolat framboise

ISPAHAN *Sans gluten*

Macaron à la rose, crème aux pétales de roses, litchis, framboises fraîches

PLAISIR SUCRÉ *Sans gluten*

Dacquoise noisette, praliné feuilleté, ganache chocolat au lait,
chantilly au chocolat au lait

Mousse au chocolat	23,70 €/kg	<input type="checkbox"/>	-
Crème anglaise	21,60 €/kg	<input type="checkbox"/>	-
Crème brûlée	4,50 €/pce	<input type="checkbox"/>	-
Tiramisu classique	3,80 €/pce	<input type="checkbox"/>	-

Mignardises sucrées	24 PCS	31,20 €	<input type="checkbox"/>	-
Mini-macarons	12 PCS	15,60 €	<input type="checkbox"/>	-
Chocolat - passion / rose - litchis / pistache - griottine / violette - cassis	5 PCS	6,50 €	<input type="checkbox"/>	-
Mini-choux	24 PCS	31,20 €	<input type="checkbox"/>	-

Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES

Noël : Au plus tard le jeudi 21/12

Nouvel An : Au plus tard le jeudi 28/12

Après ces dates, les commandes ne pourront être ni modifiées, ni annulées, ni remboursées.

Livraison tous les mardis, jeudis
et samedis entre 10H30 et 12H30

Le 24/12 et 31/12 entre 16H00 et 18H00
(pas de livraison le 25/12 et 01/01/2024)

TARIF DÉCEMBRE 2023

Les prix en euro s'entendent TTC, TVA à 5,5% comprise, marchandise enlevée au magasin. TVA à 20% incluse sur toutes les boissons alcoolisées. Les produits ne sont ni repris, ni échangés. Nos produits festifs sont de Fabrication Maison. Variations de prix possibles suivant le cours du marché. Produits dans la limite des stocks disponibles.

SCANNEZ
CE CODE
ET DÉCOUVREZ
NOTRE CARTE



85 rue de la République

25300 PONTARLIER

Tél. : 03 81 46 70 70

contact@bonnet-traiteur.com

www.bonnet-traiteur.com



SUIVEZ
NOUS



Création graphique
Françoise Nicolas - NUMERO 20
www.numero20.fr

Ne pas jeter sur la voie publique
Pour votre santé, mangez
au moins cinq fruits
et légumes par jour