

2024



Noël

sous une pluie
d'étoiles

CRÉATIONS EXCLUSIVES

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

Noël

sous une pluie
d'étoiles

Cette année,
la Maison Bonnet
vous propose un Noël
aussi étonnant
que savoureux,
aussi inventif que
délicat pour illuminer
vos tables de fêtes.
La qualité
des ingrédients
est notre première
exigence, le savoir-
faire de nos Chefs
fait ensuite
toute la différence.
De l'apéritif
au dessert, découvrez
nos créations
originales pour que
vos tables de fêtes
soient lumineuses...
Joyeuses Fêtes !

MERCI DE PASSER
VOS COMMANDES
Noël jusqu'au 20/12
Nouvel An jusqu'au 27/12
Après ces dates,
les commandes
ne pourront être
ni modifiées, ni annulées,
ni remboursées.

LIVRAISONS
Le 24/12 et 31/12
entre 16H00 et 18H00
(pas de livraison
le 25/12 et 01/01/2025)

AU MENU

TARIF / PERSONNE MENU

QTE

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

NORDIQUE 26,50 € -

Autour de la truite du Jura
Gravlax de truite, royal de truite, œufs de truite, truite fumée
Pavé de daurade Sébaste farci, petit jus de coquillages safranés
Rôti de chapon fermier confit, sauce légère au foie gras
Gratin dauphinois
*Dessert au choix

BORÉAL 28,50 € -

Finger de crevette et langouste gelée yuzu poivre timut, feuilleté pistache
Vol au vent des fêtes : Chapon fermier, morilles, jambon d'York truffé, quenelle de dinde
Ballotin de pigeon en habit vert, petit jus corsé au Château-Chalon
Tombée de chou, pommes grenailles
*Dessert au choix

SPHÈRE 37,50 € -

Foie gras de canard « maison », compote de dattes au Macvin
Mosaïque de gambas aux herbes fraîches et zeste de citron vert, coulis de crustacés
Pavé de veau de lait du Limousin cuit à juste température, sauce morilles à la crème
Flan de butternut aux noisettes torréfiées
*Dessert au choix

BÛCHES

MONT-BLANC -

Biscuit pain de gêne, crémeux marrons, confit myrtilles cassis,
bavarois vanille et vermicelles marrons

TOKYO -

Biscuit chocolat confit mangue vanille,
bavaroise chocolat au lait, crémeux Yuzu

MÉDÉLICE -

Zeste de citron confit, biscuit macaron citron,
praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron

SUR MESURE

TARIF / PERSONNE MENU COMPLET

QTE

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

POLAIRE 33,50 € -

Autour de la truite du Jura
Gravlax de truite, royal de truite, œufs de truite, truite fumée
Pavé de daurade Sébaste farci, petit jus de coquillages safranés
Rôti de chapon fermier confit, sauce légère au foie gras
Gratin dauphinois
*Dessert au choix

COSMIQUE 38,50 € -

Finger de crevette et langouste gelée yuzu poivre Timut, feuilleté pistache
Vol au vent des fêtes : Chapon fermier, morilles, jambon d'York truffé, quenelle de dinde
Ballotin de pigeon en habit vert, petit jus corsé au Château-Chalon
Tombée de chou, pommes grenailles
*Dessert au choix

ÉTOILE 49,00 € -

Foie gras de canard « maison », compote de dattes au Macvin
Mosaïque de gambas aux herbes fraîches et zeste de citron vert, coulis de crustacés
Pavé de veau de lait du Limousin cuit à juste température, sauce morilles à la crème
Flan de butternut aux noisettes torréfiées
*Dessert au choix

ENTREMETS

CITRON VERT -

Ganache montée au citron vert, insert citron vert marjolaine,
sablé breton

FRUITS DE LA PASSION -

Ganache montée fruit de la passion, insert fruit de la passion,
biscuit joconde

FLOCON -

Biscuit pain d'épices, croustillant praliné,
crémeux caramel, mousse chocolat noir 64%

CRÉATIONS APÉRITIVES

COCKTAILS

À DÉGUSTER FRAIS

		la PIÈCE	QTE
Pain Surprise Charcuterie Bresi / bacon / rosette	ENV 80 PCES	42,90 €	<input type="checkbox"/> -
Canapés Terre & Mer	15 PCES MINI	2,45 €	<input type="checkbox"/> -
<i>Crabe - homard / foie gras - figue / saumon fumé - chantilly aneth citron vert</i>			
Canapés Légumes bavarois tomates, tartare de légumes	10 PCES MINI	1,45 €	<input type="checkbox"/> -
Carrés sandwichs	20 PCES MINI	1,15 €	<input type="checkbox"/> -
<i>Moelleux de chèvre / saumon fumé fromage frais aux herbes / tomate mozzarella pesto</i>			
Cuillères gourmandes tartare de saumon à l'aneth	12 PCES	35,40 €	<input type="checkbox"/> -
Cassolettes gambas tomates confites et artichauts	12 PCES	35,40 €	<input type="checkbox"/> -
Caviar L'Impertinent et ses 8 blinis Fabriqué en France, affinage court	20 GR	50,00 €	<input type="checkbox"/> -
<i>Douces notes crémeuses, beurrées, onctueuses et une délicate saveur de noisette</i>			

À DÉGUSTER CHAUD

Mini-burgers « Maison » cheese burger - burger comtois	24 PCES	34,80 €	<input type="checkbox"/> -
Mini-burgers « Maison » homard	12 PCES	22,80 €	<input type="checkbox"/> -
Mini-brochettes à la volaille marinées 4 indiennes / 4 thaïlandaises / 4 japonaises	12 PCES	20,40 €	<input type="checkbox"/> -
Gougères	20 PCES	11,00 €	<input type="checkbox"/> -
Feuilleté d'escargots au Pontarlier anis	20 PCES	23,00 €	<input type="checkbox"/> -
Mini-pâtisseries salées	24 PCES	20,40 €	<input type="checkbox"/> -
48 PCES	40,80 €	<input type="checkbox"/> -	
<i>Tarte fromage / quiche lorraine / pommes duchesse tomate / tourte lorraine / croque-monsieur / mini tarte flambée / pruneaux au lard</i>			

ENTRÉES CHAUDES

LES INCONTOURNABLES

	la PIÈCE	QTE
Coquille Saint-Jacques traditionnelle	11,60 €	<input type="checkbox"/> -
Escargots de Bourgogne au beurre	12,90 €/la douzaine	<input type="checkbox"/> -
Traditionnelle croûte aux gris de sapin	9,70 €	<input type="checkbox"/> -
Petite brioche aux morilles	14,90 €	<input type="checkbox"/> -
Bouchée à la reine	7,20 €	<input type="checkbox"/> -
Bouchée à la reine, poêlée de riz de veau	9,10 €	<input type="checkbox"/> -
Vol au vent des fêtes Chapon fermier / morilles / jambon d'York truffé / quenelles de dinde	10,00 €	<input type="checkbox"/> -
Tatin granny smith et foie gras poêlé, jus de canard réduit	10,10 €	<input type="checkbox"/> -

POISSONS & CRUSTACÉS

Noix de Saint-Jacques snackées, sauce yuzu au vin Jaune	16,50 €	<input type="checkbox"/> -
Pavé de daurade Sébaste farcie, petit jus de coquillages safranés	13,00 €	<input type="checkbox"/> -
Demi-queue de langouste façon armoricaine	31,00 €	<input type="checkbox"/> -
Filet de truite du Haut-Doubs, sauce légère au Savagnin	13,90 €	<input type="checkbox"/> -
Mosaïque de gambas aux herbes fraîches et zeste de citron vert, coulis de crustacés	14,90 €	<input type="checkbox"/> -

COCOTTES

Noix de Saint-Jacques servies sur un risotto carnarioli, jus corsé au romarin	18,50 €	<input type="checkbox"/> -
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes	17,00 €	<input type="checkbox"/> -

SAVEURS EN ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

CHARCUTERIE

	le KG	QTE
Terrine Canard, lapin, foie de volaille...	PRIX au KG	<input type="checkbox"/> -
Jambon Ibérique	153,50 € / KG	<input type="checkbox"/> -
<i>/ PERS.</i>		
Plateau charcuterie	5 PERS. MINI.	7,50 € <input type="checkbox"/> -
Plateau crudités - 4 variétés	5 PERS. MINI.	5,30 € <input type="checkbox"/> -

FOIE GRAS

	la PART	QTE
Finger de foie gras à la mangue	9,30 €	<input type="checkbox"/> -
Flan de foie gras et sa compotée de dattes au Macvin	7,60 €	<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	6,20 €	<input type="checkbox"/> -

POISSONS & CRUSTACÉS

1/2 queue de langouste	29,10 €	<input type="checkbox"/> -
1/2 queue de langouste	SUR PLAT 31,20 €	<input type="checkbox"/> -
Tranche de saumon façon Bellevue	SUR PLAT 9,30 €	<input type="checkbox"/> -
Tranche de saumon façon Bellevue	8,40 €	<input type="checkbox"/> -
Saumon fumé par nos soins	SUR PLAT 8,30 €	<input type="checkbox"/> -
Coquille de saumon	9,30 €	<input type="checkbox"/> -
Finger crevette et langouste	8,90 €	<input type="checkbox"/> -
<i>Gelée yuzu poivre timut, feuilleté pistache</i>		
Autour de la truite du Jura	7,90 €	<input type="checkbox"/> -
<i>Gravlax de truite, royal de truite, œufs de truite, truite fumée</i>		

SALADE DES FÊTES

Gambas à l'ail frais	100 G	7,42 €	<input type="checkbox"/> -
Gambas Kashmir	100 G	6,77 €	<input type="checkbox"/> -
Gambas à la crème d'aneth	100 G	6,77 €	<input type="checkbox"/> -

TERRINES DE POISSON

MISES SUR PLAT		QTE
Terrine de filet de truite au vin Jaune	7,40 €	<input type="checkbox"/> -
Terrine de saumon au lard	5,90 €	<input type="checkbox"/> -
Terrine de lotte et saumon	7,90 €	<input type="checkbox"/> -
Rillettes de saumon au citron vert	6,70 €	<input type="checkbox"/> -
Rillettes de truite blanche	6,70 €	<input type="checkbox"/> -

TRADITION DES PLATS

VIANDES & VOLAILLES CUISINÉES

	la PART	QTE
Rôti de chapon fermier confit, sauce légère au foie gras	13,50 €	<input type="checkbox"/> -
Ballotin de pigeon en habit vert, petit jus corsé au Château-Chalon	14,20 €	<input type="checkbox"/> -
Suprême de pintadeau fermier aux gris de sapin	14,10 €	<input type="checkbox"/> -
Civet de marcassin, sauce poivrade	9,90 €	<input type="checkbox"/> -
Civet de lièvre	10,20 €	<input type="checkbox"/> -
Pavé de veau de lait du limousin cuit à juste température, sauce morilles à la crème	17,50 €	<input type="checkbox"/> -

ACCOMPAGNEMENTS

	la PART	QTE
Tombée de chou au lard fumé pommes grenailles	2,90 €	<input type="checkbox"/> -
Flan de butternut aux noisettes torréfiées	3,50 €	<input type="checkbox"/> -
Pommes dauphines	3,00 €	<input type="checkbox"/> -
Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	3,70 €	<input type="checkbox"/> -
Flan de courgettes	3,30 €	<input type="checkbox"/> -
Gratin comtois servi dans sa boîte	3,70 €	<input type="checkbox"/> -
Flan de cèpes aux noisettes torréfiées	4,90 €	<input type="checkbox"/> -
Mousseline de céleri	3,30 €	<input type="checkbox"/> -

VIANDES & VOLAILLES CRUES

	le KG	QTE
SUPLÉMENT VOLAILLE CUITE & JUS + 10 €		
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	17,40 €	<input type="checkbox"/> -
Dinde Fermière Noire LR de Bourgogne Pac	21,20 €	<input type="checkbox"/> -
Chapon de pintade fermier LR Bourgogne Pac	25,20 €	<input type="checkbox"/> -
P'tit Chapon fermier LR Bocager Pac	18,70 €	<input type="checkbox"/> -
Caille	6,00 €	<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"/> -

FONDUES & PIERRADES

	/ PERS.	QTE
Fondue chinoise au bœuf avec bouillon	200 G	10,90 € <input type="checkbox"/> -
Fondue chinoise au bœuf sans bouillon	200 G	8,70 € <input type="checkbox"/> -
Fondue chinoise à la dinde avec bouillon	200 G	7,00 € <input type="checkbox"/> -
Fondue chinoise à la dinde sans bouillon	200 G	4,90 € <input type="checkbox"/> -
Fondue bourguignonne	200 G	8,10 € <input type="checkbox"/> -
Pierrade assortie Bœuf, dinde, veau, lard	200 G	8,10 € <input type="checkbox"/> -

PLAISIRS À PARTAGER

DESSERTS

BÛCHES DE NOËL

la PART

MONT-BLANC

Biscuit pain de gène, crémeux marrons, confit myrtilles cassis, bavaois vanille et vermicelles marrons

5,20 € -

TOKYO

Biscuit chocolat confit mangue vanille, bavaroise chocolat au lait, crémeux Yuzu

5,20 € -

MÉDÉLICE

Zeste de citron confit, biscuit macaron citron, praliné feuilleté noisette, crème mousseline citron

5,20 € -

ENTREMETS DU RÉVEILLON

la PART

CITRON VERT

Ganache montée au citron vert, insert citron vert marjolaine, sablé breton

5,00 € -

FRUIT DE LA PASSION

Ganache montée fruit de la passion, insert fruit de la passion, biscuit joconde

5,00 € -

FLOCON

Biscuit pain d'épices, croustillant praliné, crémeux caramel, mousse chocolat noir 64%

5,00 € -

CRAQUANT CHOCOLAT FRAMBOISE

Biscuit Joconde, craquant chocolat et mousse chocolat framboise

4,50 € -

ISPAHAN (SANS GLUTEN)

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

6,20 € -

PLAISIR SUCRÉ (SANS GLUTEN)

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

5,00 € -

LES CLASSIQUES

Mousse au chocolat

le KG 24,90 € -

Crème anglaise

22,70 € -

Crème brûlée

LA PIÈCE 4,70 € -

Tiramisu classique

LA PIÈCE 4,00 € -

LES MINIS

Mignardises sucrées

24 PCES 32,40 € -

Mini macarons

12 PCES 16,20 € -

Chocolat- passion / rose-litchis / pistache-griottine / violette-cassis

5 PCES 6,80 € -

Mini choux

24 PCES 32,40 € -

Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES

Noël : Au plus tard le vendredi 20/12

Nouvel An : Au plus tard le vendredi 27/12

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 01/01/2025)

Fermeture le 1^{er} et 2 janvier 2025

TARIF DÉCEMBRE 2024

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
CECODE
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