



TARIFS HT

PROFESSIONNELS

2 0 2 5



DÉCOUVREZ
NOS FORMULES
ÉVÉNEMENTIELLES

BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL



SOMMAIRE



FORMULES 03

COCKTAILS 04

BUFFETS 05

03 SUR MESURE au choix

Formules

Sandwichs variés

tarifs/personne
5,15 € H.T

Salades composées

Salade Comtoise
Salade Niçoise
Salade de pâtes

5,10 € H.T

Assiette fraîcheur

Assortiment de crudités (2 variétés)
Assortiments de viande ou poisson froid
Comté
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Menu viande

13,40 € H.T

Menu poisson

15,45 € H.T

Boissons - la bouteille

Eau minérale (plate ou gazeuse)	50 cl	1,80 € H.T	1 L	2,30 € H.T
Eau gazeuse Perrier	50 cl	2,75 € H.T		
Jus de fruits <i>Alain Milliat</i>	50 cl	2,75 € H.T	1 L	7,00 € H.T
Coca-Cola	50 cl	2,75 € H.T		
Vins rouge ou blanc - Réserve	75 cl	5,70 € H.T		

Plateau du jour - froid

2 choix de salades (exs : piémontaise, taboulé...)
Terrine de légumes au coulis de tomate basilic
Viande ou poisson froid
Comté / Morbier
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau viande

18,80 € H.T

Plateau poisson

21,10 € H.T

Plateau prestige - froid

27,50 € H.T

Foie gras et sa compote de dattes au Macvin
Émincé de pintade fermière sur son tartare de légumes méditerranéens
3 variétés de fromages
Entremet chocolat, macaron
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau du jour - chaud

21,10 € H.T

2 choix de salades (exs : piémontaise, taboulé...)
Terrine de légumes au coulis de tomate basilic
Plat chaud du jour et son accompagnement
Comté / Morbier
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau prestige - chaud

29,90 € H.T

Foie gras et sa compote de dattes au Macvin
Plat chaud viande ou poisson et son accompagnement
3 variétés de fromages
Entremet chocolat, macaron
Pain
Kit couverts et verre jetable

04 SAVEURS gourmandes

Cocktails

à partir de 20 personnes

tarifs/personne

Machon du Haut - Doubs

13,00 € H.T

Pain surprise - Charcuterie mise en boîte

Mini croûte cocktail

Morteau sèche

Lèches de jambon cuit fumé sans os

Comté

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron / tasse chocolat / cannelet / pomme d'api / financier

L'Apéritif

14,30 € H.T

Pain surprise - Charcuterie mise en boîte

Canapés assortis

Bresi / terrine aux quatre légumes / truite du Jura / bacon

Mini croûte châtelaine

Mignardises salées chaudes

Tarte au fromage / quiche lorraine / tourte lorraine / pommes duchesse tomate / pruneaux au lard / mini pizza / croque-monsieur / mini tarte flambée

Gougère au Comté du Fort Saint-Antoine

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron / tarte cappucino / cannelet / financier pistache / financier chocolat

Le Dînatoire

31,40 € H.T

Pain surprise - Charcuterie mise en boîte

Canapés assortis

Bresi / terrine aux quatre légumes / truite du Jura / bacon

Canapés prestige

Foie gras de canard / saumon fumé / crabe et homard

Carrés sandwichs

Saumon fromage frais aux herbes / tomate mozzarella pesto / chèvre tomate confite

Mini brochettes froides

Billes de mozzarella et tomate basilic / Rondo de Raison et chèvre fermier

Cassolettes

Gambas tomates confites / cocktail de crevettes au curry

Cuillères gourmandes

Tartare de saumon à l'aneth

Gaspacho

Petit pois menthe / gaspacho de tomate / gaspacho de melon

Mini burgers maison

Burgers comtois / cheeseburgers

Brochettes de volaille marinées chaudes

Mignardises salées chaudes

Tarte au fromage / quiche lorraine / tourte lorraine / pommes duchesse tomate / pruneaux au lard / mini pizza / croque-monsieur / mini tarte flambée

Gougères au Comté du Fort Saint-Antoine

Assortiment de fromages en lèche

Mignardises sucrées

Baba au rhum / tarte aux framboises / tarte au citron / tarte cappucino / cannelet / financier pistache / financier chocolat

Mini macarons

Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / citron basilic

Mini choux

Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache

05 DÉLICIES authentiques

Buffets

Buffets à partir de 20 personnes

tarifs/personne

Petit Déjeuner

7,70 € H.T

Boisson chaude (café, thé, chocolat)
Jus de fruits
2 Mini viennoiseries
Vaisselle jetable

Le Campagnard

19,50 € H.T

Variétés de crudités

Salade de betteraves rouges noix et *Granny Smith* /
salade coleslaw / salade piémontaise / taboulé

Charcuteries

Terrine de lapin
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé

Viandes froides

Rôti de dinde braisé et rosbif froid à l'huile de romarin

Fromages

Comté, Morbier

Desserts

Mousse au chocolat / tartes aux fruits

Pain

Le Prestige

28,80 € H.T

Variété de crudités

Salade au crabe / salade coleslaw, /
tartare de tomates / salade piémontaise / taboulé

Charcuteries

Terrine de canard
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé,
méli-mélo de pastèque

Variétés de hors-d'œuvre

Terrine de poisson / rillettes de saumon /saumon fumé /
terrine de légumes au coulis de basilic

Viandes froides

Rosbif et rôti de veau au parfum de romarin

Fromages

Comté, Morbier, St-Point

Desserts

Mousse au chocolat / île flottante / tarte aux fruits,
assortiment d'entremets

Pain

Un service clé en main

- Lieux atypiques et personnalisés
- Buffets thématiques
- Formules boissons variées
- Équipe de service complète à votre disposition

Forfait livraison

11,70 € H.T pour Pontarlier et ses environs

17,40 € H.T pour une livraison supérieure à 15 kms

Tarifs au 01/07/2025, prix hors taxes, TVA variable suivant les produits

Retrouvez-nous
dès maintenant
sur notre site internet



OUVERTURES DU MAGASIN

Du mardi au vendredi
07H30 à 12H30 / 14H30 à 19H00

Samedi
07H30 à 19H00

Dimanche
09H00 à 12H00



85 rue de la République
25300 PONTARLIER
Tél. : 03 81 46 70 70

contact@bonnet-traiteur.com
www.bonnet-traiteur.com

Pour votre santé,
mangez au moins cinq fruits
et légumes par jour