



TARIFS HT

PROFESSIONNELS

2026

DÉCOUVREZ
NOS FORMULES
ÉVÉNEMENTIELLES


BONNET TRAITEUR

CHARCUTERIE • TRAITEUR • ÉVÉNEMENTIEL

SOMMAIRE



FORMULES	03
COCKTAILS	04
BUFFETS	05





Formules

03 SUR MESURE au choix

Sandwichs variés

tarifs/personne
5,30 € H.T

Salades composées

5,50 € H.T

Salade Comtoise
Salade Niçoise
Salade de pâtes

Assiette fraîcheur

Duo de crudités
Assortiments de viande ou poisson froid
Comté
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Menu viande

13,80 € H.T

Menu poisson

15,90 € H.T

Boissons - la bouteille

Eau minérale (plate ou gazeuse)	50 cl	1,90 € H.T	1 L	2,40 € H.T
Eau gazeuse Perrier	50 cl	2,85 € H.T		
Jus de fruits <i>Alain Milliat</i>	50 cl	2,85 € H.T	1 L	7,20 € H.T
Coca-Cola	50 cl	2,85 € H.T		
Vins rouge ou blanc - Réserve	75 cl	5,90 € H.T		

Plateau du jour - froid

Duo de crudités
Terrine de légumes au coulis de tomate basilic
Viande ou poisson froid
Duo de fromages
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau viande

19,40 € H.T

Plateau poisson

21,70 € H.T

Plateau prestige - froid

28,40 € 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

21,70 € H.T

Duo de crudités
Terrine de légumes au coulis de tomate basilic
Plat chaud du jour et son accompagnement
Duo de fromages
Dessert du jour
Pain
Kit couverts et verre jetable

Plateau prestige - chaud

30,80 € 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

tarifs/personne

Machon du Haut - Doubs

à partir de 10 personnes

9,70 € H.T

Planche de charcuterie Maison (7 variétés)

1 assortiment/pers.

Planche de fromages et pâtes de fruits (5 variétés)

1 assortiment/pers.

Dip's de légumes et ses sauces (végétarien)

1 pièce/pers.

Brochette de fruits

1 pièce/pers.

L'Apéritif

à partir de 20 personnes

12,90 € H.T

Carré sandwich chèvre tomate confites (végétarien)

1 pièce/pers.

Canapé bresi

1 pièce/pers.

Canapé truite du Jura

1 pièce/pers.

Mini-croûte Châtelaine

2 pièces/pers.

Mignardises salées chaudes

2 pièces/pers.

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

2 pièce/spers.

Mignardises sucrées

3 pièce/spers.

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

Le Dînatoire

à partir de 20 personnes

28,90 € H.T

Canapé bresi

1 pièce/pers.

Canapé foie gras de canard

1 pièce/pers.

Carré sandwich

1 pièce/pers.

Saumon fromage frais aux herbes

Mini-brochettes froides

1 pièce/pers.

Billes de mozzarella et tomate basilic

Cassolettes

1 pièce/pers.

Gambas tomates confites

Cuillères gourmandes

1 pièce/pers.

Tartare de saumon à l'aneth

Gaspacho

1 pièce/pers.

Petit pois menthe

Mini-burger maison

1 pièce/pers.

Burger comtois / cheeseburger

Brochettes de volaille marinées chaudes

1 pièce/pers.

Mignardises salées chaudes

1 pièce/pers.

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

1 pièce/pers.

Assortiment de fromages en lèche

1 pièce/pers.

Mignardises sucrées

2 pièces/pers.

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

Mini-macarons

2 pièces/pers.

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

Mini choux

1 pièce/pers.

Framboise / chocolat / passion / caramel beurre salé / pistache

05 DÉLICIES authentiques

Buffets

Buffets à partir de 20 personnes

tarifs/personne

Petit Déjeuner

7,90 € H.T

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

Le Campagnard

20,10 € H.T

Variétés de crudités

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

Charcuteries

Terrine « Maison »
Le jambon cru de montagne fumé au tuyé

Viandes froides

Rôti de dinde braisé et rosbif froid à l'huile de romarin
Condiments : cornichons, mayonnaise, moutarde et beurre

Fromages

Comté, Morbier, salade verte

Desserts

Mousse au chocolat / tartes aux fruits

Pain

Le Prestige

29,70 € H.T

Variété de crudités

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

Charcuteries

Terrine « Maison »
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 /
terrines de légumes au coulis de basilic

Viandes froides

Rosbif et rôti de veau au parfum de romarin
Condiments : cornichons, mayonnaise, moutarde et beurre

Fromages

Comté, Morbier, St-Point, salade verte

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

Forfaits livraison

12,10 € H.T pour Pontarlier et ses environs

18,00 € H.T pour une livraison supérieure à 15 kms

Tarifs au 01/07/2026, 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